

le  
bouchon  
nivermois  
toute la cuisine que j'aime

FABIEN ET SON ÉQUIPE VOUS PROPOSENT  
**LE MENU AUTOMNE/HIVER 2023**

**AUTOUR D'UN PLAT**ENTRÉE + PLAT  
OU

PLAT + DESSERT

AU CHOIX DANS LA CARTE

**28,00 €****LE BOUCHON GOURMAND**

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

AU CHOIX DANS LA CARTE

**33,00 €****LE « TOUT COMPRIS »**

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT

AU CHOIX DANS LA CARTE

**37,00 €****NOS ENTRÉES 9,50 €****TERRINE DE NOTRE CHEF AU PORTO**, CHAMPIGNONS ET POIVRE VERT ET SES CONDIMENTS.**SALADE GOURMANDE DU BOUCHON**: MÉLÉE DE SALADES, COPEAUX DE CANTAL ENTRE-DEUX, GÉSIERS CONFITS, JAMBON DE PAYS ET FINE TRANCHE DE FOIE GRAS.**CASSOLETTE D'ESCARGOTS À LA CHABLISIENNE EN PERSILLADE**, CHAMPIGNONS FORESTIERS, PETITS CROÛTONS.**ŒUFS POCHÉS EN COUILLE D'ÂNE**, SAUCE À L'IVROGNE, GARNITURE GRAND-MÈRE, PETITS CROÛTONS.**SAINT-MARCELLIN PANÉ AU PAIN D'ÉPICES**, SORBET CIDRE, LARD PAYSAN GRILLÉ, MÉLÉE DE SALADE.**LONGE D'OS À MOELLE GRATINÉE DANS NOS FOURS**, FLEUR DE SEL DE GUÉRANDE, TOASTS DE CAMPAGNE GRILLÉS.**GRAVLAX DE SAUMON À L'ANETH**, ESPUMA AU RAIFORT, CONFIT DE CITRON.**BRUSCHETTA DE LÉGUMES GRILLÉS AU PARMESAN**, SAUCE PESTO, MÉLÉE DE SALADES (VÉGÉTARIEN). DÉCLINABLE EN PLAT PRINCIPAL**TERRINE FOIE GRAS DE CANARD CUIT DANS NOS FOURS**, CONFIT DE CERISE AU PIMENT D'ESPELETTE, PAIN MAÏS FIGUES DE NOTRE ARTISAN BOULANGER M. FRAU\*. **+ 6,00 €****NOS PLATS « TRADITIONS » 19,50 €****SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU THYM**, POLENTA CRÉMEUSE À L'OLIVE, JUS AU PIMENT D'ESPELETTE.**COCOTTE DE ROGNON DE VEAU FLAMBÉE AU COGNAC**, GARNITURE GRAND-MÈRE, POMMES CANAILLES.**CARRÉ DE VEAU MARINÉ AUX HERBES**, JUS DE BRAISAGE AU MIEL, GALETTE DE POMMES DE TERRE. **+ 3,00 €****MAGRET DE CANARD RÔTI À LA CRÈME DE MORILLES**, CHORIZO DOUX GRILLÉ, POMME PURÉE MAISON. **+ 2,00 €****CABACERO DE PORC AU PIMENT D'ESPELETTE ET ORIGAN**, SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE, RISOTTO CRÉMEUX AU MASCARPONE ET GIROLLES.**NOS POISSONS****PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ À LA PLANCHA**, JUS AU BASILIC, FLAN DE LÉGUMES À L'ORIGAN.**TRUITE ENTIÈRE ARC-EN-CIEL GRILLÉE AUX ÉPICES DOUCES**, SAUCE ACIDULÉE À LA GRAINE DE MOUTARDE, PETITS LÉGUMES D'HIVER.**CUISINE FAITE MAISON**ELLE EST ÉLABORÉE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS. NOTRE BRIGADE DE CUISINE EST COMPOSÉE D'UN CHEF DE CUISINE, D'UN SECOND ET D'UN CHEF DE PARTIE, TOUS DIPLÔMÉS. **NOS PARTENAIRES**: \*ANTONIO FRAU, ARTISAN BOULANGER ET \*\*PAVIOLA, FABRIQUE ARTISANALE DE PÂTES.

## P'TIT BOUT D'CHOU 9,00 €

(RÉSERVÉ AU MOINS DE 12 ANS)

TERRINE DU CHEF ET SES CONDIMENTS

**OU** JAMBON DE PAYS CRU ET SON BEURRE.

STEAK HACHÉ DE BŒUF BOUCHER GRILLÉ À LA PLANCHA,

**OU** FILET DE POISSON DU MOMENT,

POMMES FRITES COUPÉES AU COUTEAU.

BROWNIE MAISON TOUT CHOCO **OU** LA GLACE « P'TIT BOUT D'CHOU » VANILLE

CHOCOLAT, AVEC OU SANS CRÈME FOUETTÉE

+ 1 VERRE DE JUS D'ORANGE **OU** COCA-COLA (20 CL).

## FORMULES DU MIDI

**MIDI EXPRESS 16,90 €**

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

**MIDI BOUCHON 18,90 €**

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

POUR LES DÉTAILS,  
VOIR AU DOS



## NOS GRILLADES

**LE PAVÉ DU BOUCHER « CŒUR DE RUMSTECK » GRILLÉ À LA PLANCHA,**  
POMMES FRITES COUPÉES AU COUTEAU, SAUCE AU CHOIX.

**ONGLET DE BŒUF MARINÉ À L'ÉCHALOTE, GRILLÉ À LA PLANCHA,**  
POMME PURÉE MAISON.

**TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE BISTROT PRÉPARÉ À LA COMMANDE,**  
POMMES FRITES COUPÉES AU COUTEAU, MÊLÉE DE SALADES.

**BELLE ENTRECÔTE DE BŒUF ENVIRON 350 G., GRILLÉE À LA PLANCHA,**  
SON OS À MOELLE, COCOTTE DE POMMES GRENAILLES, SAUCE AU CHOIX + 6,00 €

**PLAT OU POISSON DU JOUR UNIQUEMENT DU LUNDI AU VENDREDI.**

## NOS SUGGESTIONS :

**PENSEZ À JETER UN ŒIL SUR L'ARDOISE MURALE!**

**LORSQUE VOUS PASSEZ VOTRE COMMANDE,** MERCI D'AVOIR LA GENTILLESSE DE NOUS ALERTER SI VOUS SOUFFREZ D'UNE ALLERGIE OU UNE INTOLÉRANCE À UN INGRÉDIENT EN PARTICULIER.

## NOS DESSERTS 9,50 €

**ASSIETTE DE FROMAGES DU MOMENT, PRÉSENTÉE AU PLATEAU.**

**CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BLEUE DE LA RÉUNION,** SUCRE CASSONADE, SERVIE FLAMBÉE.

**GÂTEAU D'ÎLE FLOTTANTE AU CAMEL LAITIER,** CRÈME ANGLAISE, AMANDES EFFILÉES.

**MI-CUIT CŒUR COULANT AU CHOCOLAT,** CRÈME ANGLAISE, GLACE MENTHE-CHOCOLAT, AMANDES EFFILÉES.

**POIRE POCHÉE FAÇON SANGRIA AUX AGRUMES,** BISCUIT CRUMBLE, GLACE SPÉCULOOS, CRÈME FOUETTÉE.

**PARFAIT GLACÉ DE NOTRE PÂTISSIER AU NOUGAT,** COULIS POURPRE, GLACE PISTACHE.

**PROFITEROLES À LA GLACE VANILLE BOURBON,** CHOCOLAT TIÈDE, CRÈME FOUETTÉE.

**CAFÉ OU THÉ DOUCEUR DU BOUCHON** ET SES MINI-DESSERTS.

## NOS DÉLICES GLACÉS

**COUPE DOUCEUR HIVERNALE:** GLACE VANILLE PÉCAN, GLACE CHOCOLAT BLANC, GLACE MARRON, CRÈME DE MARRONS, CHANTILLY.

**LE Puits d'Amour:** COMOTÉE DE POMME-RHUBARBE AU CALVADOS, SORBET CIDRE, BISCUIT CRUMBLE, CRÈME CHANTILLY.

**COUPE SOUVENIR DE MON ENFANCE:** GLACE CAMEL BEURRE SALÉ, PRALINÉ ET CHOCOLAT NOIR, SAUCE CHOCOLAT ET CRÈME FOUETTÉE.

**LA COUPE COLONEL:** 2 BOULES DE CITRON, VODKA À DISCRÉTION. +2,00 €

## MIDI EXPRESS 16,90 €

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

## MIDI BOUCHON 18,90 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

SERVI UNIQUEMENT LE MIDI DU LUNDI AU SAMEDI  
HORS JOURS FÉRIÉS ET JOURS DE FÊTES.

### ENTRÉES 5,00 €

#### ŒUFS POCHÉS EN MEURETTE

TERRINE DE NOTRE CHEF AU PORTO ET POIVRE VERT, CHAMPIGNONS, CONDIMENTS.

POIREAUX VINAIGRETTE BISTROT, MIMOSA D'ŒUF, CHIFFONNADE DE JAMBON DE PAYS,  
CROÛTONS GRILLÉS, VINAIGRETTE MOUTARDÉE.

RILLETTE DE POULET RÔTI AU PIMENT D'ESPELETTE, TOASTS GRILLÉS.

CARPACCIO DE SAUMON MARINÉ À L'ANETH, ESPUMA CITRON.

### PLATS 13,00 €

GOURMET DU BOUCHON AUX ÉPICES DOUCES, FRIAND ROULÉ À LA VIANDE, ESPUMA FUMÉE,  
POMMES FRITES COUPÉES AU COUTEAU.

TARTARE DE BŒUF BISTROT PRÉPARÉ À LA COMMANDE,  
POMMES FRITES COUPÉES AU COUTEAU.

SAUTÉ DE VEAU FAÇON MARENGO AUX CAROTTES, COCOTTE DE RIZ BLANC.

BLANC DE VOLAILLE GRILLÉ AU PAPRIKA, CRÈME DE CÈPES, GALETTE DE POMMES DE TERRE.

PLAT OU POISSON DU JOUR SELON NOTRE MARCHÉ SUR L'ARDOISE BALADEUSE.\*

### DESSERTS 5,00 €

GÂTEAU D'ÎLE FLOTTANTE AUX AMANDES EFFILÉES, CARAMEL LAITIER.

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BLEUE DE LA RÉUNION, CASSONADE.

BROWNIE MAISON TOUT CHOCO, NOIX ET NOIX DE PÉCAN, GLACE BANANE, CARAMEL LAITIER.

GROS CHOU PÂTISSIER CHANTILLY, SAUCE CHOCOLAT TIÈDE.

CAFÉ PLAISIR DU BOUCHON ET SES MINI-DESSERTS.

\*HORS PLATS À SUPPLÉMENT

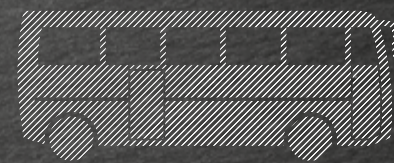
# SALLE DE SÉMINAIRE

POUR VOS RÉUNIONS DE TRAVAIL OU SÉMINAIRE, COCKTAIL OU APÉRITIFS,  
NOUS DISPOSONS D'UNE SALLE ÉQUIPÉE: PAPER BOARD, RÉTROPROJECTEUR,  
PRESTATION DÉJEUNER.

CAPACITÉ: 80 PLACES ASSISES ET 140 PLACES DEBOUT.

DEVIS SUR DEMANDE, N'HÉSITÉS PAS À NOUS SOLLICITER.

## GROUPE



VOUS ÊTES UNE ENTREPRISE, UN CLUB, UNE ASSOCIATION OU TOUT SIMPLEMENT  
UN GROUPE DE PLUS DE 20 PERSONNES ET VOUS SOUHAITEZ ORGANISER UN REPAS  
CHEZ NOUS N'HÉSITÉS PAS À NOUS DEMANDER NOS CONDITIONS SPÉCIALES « GROUPE ».

## ALLERGIES...

LORSQUE VOUS PASSEZ VOTRE COMMANDE, MERCI D'AVOIR LA GENTILLESSE  
DE NOUS ALERTER SI VOUS SOUFFREZ D'UNE ALLERGIE OU UNE INTOLÉRANCE  
À UN INGRÉDIENT EN PARTICULIER.

WWW.LEBOUCHONNIVERNAIS.COM  WWW.FACEBOOK.COM/LE-BOUCHON-NIVERNAIS



## CUISINE FAITE MAISON

ELLE EST ÉLABORÉE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.

NOTRE BRIGADE DE CUISINE EST COMPOSÉE D'UN CHEF DE CUISINE,  
D'UN SECOND ET D'UN CHEF DE PARTIE, TOUS DIPLÔMÉS.