

MIDI EXPRESS 17,00 €

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

MIDI BOUCHON 19,00 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

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

ENTRÉES 5,00 €

TERRINE DE NOTRE CHEF AUX TOMATES CONFITES ET BASILIC,
PICKLES DE LÉGUMES, MAYONNAISE AUX HERBES.

ŒUFS POCHÉS EN MEURETTE, SAUCE VIGNERONNE, PETITS CROÛTONS.

RILLETES DE THON À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE,
CONDIMENTS, MAYONNAISE AUX HERBES.

SALADE ESTIVALE DU BOUCHON AUX CREVETTES MARINÉES ET PAMPLEMOUSSE,
COURGETTES GRILLÉES.

CARPACCIO DE TÊTE ET LANGUE DE VEAU, SAUCE RAVIGOTE, MÊLÉE DE SALADES.

PLATS 13,00 €

LE GOURMET DU BOUCHON: STEAK HACHÉ GRILLÉ À LA PLANCHA,
COURGETTES GRILLÉES, ESPUMA BASILIC, BUN ROLL, POMMES FRITES MAISON.

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

JAMBONNETTE DE DINDE CONFITE, SAUCE DOLCE VITA, ÉPINARDS AU LARD.

BALLOTTINE DE SAUMON FRAIS AU ROMARIN, SAUCE VIERGE, TAGLIATELLE DE CHEZ « PAVIOLA ».

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.

LE GOÉRON BOURGUIGNON (PUDDING MAISON), CRÈME ANGLAISE.

LE CHOU PÂTISSIER ESTIVAL, CRÈME FOUETTÉE POMME D'AMOUR, COULIS POURPRE.

CAFÉ PLAISIR DU BOUCHON ET SES MINI-DESSERTS.

*HORS PLATS À SUPPLÉMENT

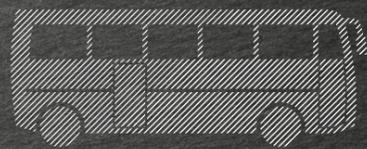
**SALLE DE
SÉMINAIRE**

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

CAPACITÉ: 50 PLACES ASSISES ET 100 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.

Conception: Frédéric Poisson © avril 2024 - Imprimé en France.



**FABIEN ET SON ÉQUIPE VOUS PROPOSENT
LE MENU PRINTEMPS/ÉTÉ 2024**

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 €

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.

GÂTEAU D'ÎLE FLOTTANTE AU CARAMEL LAITIER, CRÈME ANGLAISE, AMANDES EFFILÉES
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 17,00 €

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

MIDI BOUCHON 19,00 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

POUR LES DÉTAILS,
VOIR AU DOS



NOS ENTRÉES 9,50 €

TERRINE DE NOTRE CHEF AUX TOMATES CONFITES ET BASILIC, CONDIMENTS PICKLÉS
ET MAYONNAISE AUX HERBES.

SALADE GOURMANDE DU BOUCHON: MÊLÉE DE SALADES, COPEAUX DE CANTAL, GÉSIERS
CONFITS, JAMBON DE PAYS, MAGRET DE CANARD SÉCHÉ ET FINE TRANCHE DE FOIE GRAS « MAISON ».

SALADE ESTIVALE: MÊLÉE DE SALADES, CREVETTES MARINÉES AUX AGRUMES ET PIMENT
D'ESPELETTE, COURGETTES GRILLÉES, SEGMENTS DE PAMPLEMOUSSE.

ŒUFS POCHÉS EN COUILLE D'ÂNE, SAUCE VIGNERONNE LARDONS, CHAMPIGNONS, PETITS
CROÛTONS.

VERRINE PANNA COTTA AU CHÈVRE FRAIS, ÉCHALOTE, CIBOULETTE ET VINAIGRE DE
FRAMBOISE, SORBET TOMATE BASILIC.

CARPACCIO DE TOMATES VARIÉES AU PISTOU D'HERBES, BURRATA DI BUFFALA, PIGNONS
DE PINS TORRÉFIÉS.

CEVICHE DE CABILLAUD FRAIS, VINAIGRETTE D'AGRUMES, ESPUMA BASILIC, PICKLES DE
LÉGUMES, MÊLÉE DE SALADES.

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD CUIT DANS NOS FOURS, COMPOTÉE DE CERISE AU
PIMENT D'ESPELETTE, PAIN MAÏS FIGUES **+6,00 €**

NOS PLATS « TRADITIONS » 19,50 €

SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU THYM, POMME PURÉE MAISON, CRÈME AUX ÉPICES DOUCES.

COCOTTE DE ROGNONS DE VEAU FLAMBÉE AU COGNAC, GARNITURE GRAND-MÈRE,
SAUCE DIJONNAISE.

MAGRET DE CANARD RÔTI SUR PEAU, SAUCE À LA FRAMBOISE, GÂTEAU DE POMMES DE
TERRE.

SELLE D'AGNEAU RÔTIE AU FOUR COMME UN GIGOT DE 7 HEURES, CHUTNEY DE
FIGUES, JUS DE BRAISAGE, COMPOTÉE DE LÉGUMES D'ÉTÉ.

ESCALOPE DE VEAU GRILLÉE À LA PLANCHA, ASPERGES VERTES, TAGLIATELLE DE CHEZ
« PAVIOLA », CRÈME DIJONNAISE.

NOS POISSONS

PAVÉ DE CABILLAUD FRAIS CONFIT À L'HUILE D'OLIVE ET BASILIC, SAUCE VIERGE,
POMMES DE TERRE RÔTIES AU FOUR.

FILET DE JULIENNE FRAIS POCHÉ AU COURT-BOUILLON, CRÈME SAFRANÉE, SPAGHETTI
DE COURGETTES.

NOS GRILLADES

PAVÉ DU BOUCHER « CŒUR DE RUMSTECK » GRILLÉ À LA PLANCHA, POMMES
FRITES COUPÉES AU COUTEAU, SAUCE AU CHOIX **OU FAÇON FRENCH-CANCAN:** POÉLÉE
FORESTIÈRE AU CHORIZO DOUX, FOIE GRAS, SAUCE PORTO ET POMMES GRENAILLES.

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

PIÈCE DE POIRE DE BŒUF GRILLÉE À LA PLANCHA, SAUCE TARTARE MAISON, POMMES
FRITES COUPÉES AU COUTEAU.

BELLE ENTRECÔTE DE BŒUF ENVIRON 350 G, GRILLÉE À LA PLANCHA, SON OS À MOELLE,
COCOTTE DE POMMES GRENAILLES, SAUCE AU CHOIX **+5,50 €**

PLAT OU POISSON DU JOUR: UNIQUEMENT LE MIDI 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 ALERTEZ SI VOUS SOUFFREZ D'UNE ALLERGIE
OU UNE INTOLÉRANCE À UN INGRÉDIENT EN PARTICULIER.

NOS DESSERTS 9,50 €

ASSIETTE DE FROMAGES DU MOMENT PRÉSENTÉS AU PLATEAU.

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

TRADITIONNEL GÂTEAU D'ÎLE FLOTTANTE AU CARAMEL LAITIER, CRÈME ANGLAISE,
AMANDES EFFILÉES.

MI-CUIT CŒUR COULANT AU CHOCOLAT, CRÈME ANGLAISE, GLACE VANILLE BOURBON,
AMANDES EFFILÉES.

LE Puits d'Amour du Bouchon: COMPOTÉE DE FRUITS ROUGES, BISCUITS CRUMBLE, SORBET
BARBE À PAPA, CRÈME FOUETTÉE, POMME D'AMOUR ET ROCHER CHOCO.

PARFAIT GLACÉ AUX AGRUMES ET LIMONCELLO, GLACE MELON, COULIS POURPRE.

TARTE FINE DU MOMENT AUX FRUITS DE SAISON, GLACE VANILLE BOURBON, COULIS ESTIVAL.

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

NOS DÉLICES GLACÉS

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

COUPE ESTIVALE DU BOUCHON: SORBET FRAISE VERVEINE, MELON ET ORANGE SANGUINE, FRUITS
FRAIS, COULIS POURPRE ET CRÈME FOUETTÉE.

LA COUPE COLONEL: 2 BOULES CITRON ARROSÉES DE LIMONCELLO.



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:** *MAISON DELENIN ARTISAN BOULANGER-PÂTISSIER ET **PAVIOLA, FABRIQUE ARTISANALE DE PÂTES.