



MENU AUTOMNE-HIVER

AUTOUR D'UN PLAT

ENTRÉE + PLAT
OU PLAT + DESSERT
AU CHOIX DANS LA CARTE

22,90 €**LE BOUCHON
GOURMAND**

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
AU CHOIX DANS LA CARTE

27,90 €**LE « TOUT COMPRIS »**

ENTRÉE + PLAT
+ FROMAGE + DESSERT
AU CHOIX DANS LA CARTE

31,90 €**NOS ENTRÉES 7,50 €**

LE VÉRITABLE JAMBON PERSILLÉ DE BOURGOGNE, GLACE MOUTARDE
À L'ANCIENNE.

TERRINE DU CHEF CUITE DANS NOS FOURS, CONFITURE D'OIGNONS ROUGES

SAINT MARCELIN PANÉ AUX MENDIANTS, LARD PAYSAN.

RAVIOLES AUX QUEUES D'ÉCREVISSSES, BISQUE HOMARDINE.

SALADE DU BOUCHON NIVERNAIS (HERBES FRAICHES, TOMATE CERISE, GÉSIEURS
CONFIT, COPEAUX DE CANTAL, JAMBON DE PAYS, FINE TRANCHE DE FOIE GRAS).

ŒUFS EN COUILLE D'ÂNE, MOUILLETES AU BEURRE PERSILLÉ.

(SAUCE VIGNERONNE, PETITS OIGNONS, CHAMPIGNONS DE PARIS ET LARDONS)

COCOTTE D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE À LA CRÈME D'AIL.

BOUCHÉE À LA REINE « COMME AUTREFOIS ».

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD,

(PRÉPARÉE DANS NOTRE CUISINE, CONFITURE D'OIGNONS) + **5,50 €**

NOS PLATS « TRADITIONS » 15,50 €

MITONNÉE DE JOUE DE PORC, MOUTARDE À L'ANCIENNE, WOK DE CHOU
AU SÉSAME.

POT AU FEU DE JARRET DE VEAU AUX CAROTTES, VINAIGRETTE DE MORILLE.

COCOTTE DE ROGNONS DE VEAU FLAMBÉS AU COGNAC,
CRÈME DIJONNAISE, POMMES GRENAILLES, CHAMPIGNONS DE PARIS.

TÊTE ET LANGUE DE VEAU À LA FRANÇAISE, SAUCE RAVIGOTE.

SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU ROMARIN, POMME BATTUE, JUS AUX OLIVES.

LE POISSON

BAR ENTIER GRILLÉ ET FLAMBÉ À L'ABSINTHE, BEURRE BLANC NANTAIS,
RIZ SAFRANÉ.

PAVÉ DE SAUMON FRAIS CUIT MEUNIÈRE, RISOTTO AUX ÉPINARDS ET FRUITS DE
MER, SAUCE FLEURETTE AU CURCUMA.

**Bovendis**

LA SOCIÉTÉ BOVENDIS SÉLECTIONNE POUR LE BOUCHON NIVERNAIS LES VIANDES BOVINES DE QUALITÉ.
EN PROVENANCE DU PLUS GRAND MARCHÉ NATIONAL DE RUNGIS.

P'TIT BOUT D'CHOU

RÉSERVÉ AU MOINS DE 12 ANS.

TERRINE DU CHEF, STEAK HACHÉ FRAIS **OU** LE POISSON DU JOUR
(SAUF PLAT À SUPPLÉMENT)

+ MOUSSE AU CHOCOLAT **OU** GLACE DEUX BOULES, CHANTILLY
(VANILLE, CHOCOLAT, FRAISE AU CHOIX)

+ 1 VERRE DE JUS D'ORANGE OU COCA-COLA (25 CL)

8,50 €

LE COIN DU CHEVILLARD

PAVÉ DE BŒUF GRILLÉ À LA PLANCHA, POMMES FRITES COUPÉES AU
COUTEAU, SAUCE AU CHOIX.

**ONGLET DE BŒUF GRILLÉ À LA TOMBÉE D'ÉCHALOTES CONFITES
RELEVÉ DE MOUTARDE DE BRIVE**, POMMES PURÉE MAISON.

**TARTARE DE BŒUF FRAIS, HACHÉ ET PRÉPARÉ À LA COMMANDE EN
CUISINE**, POMMES FRITES COUPÉES AU COUTEAU.

BELLE ENTRECÔTE DE BŒUF ± 350 G., OS À MOELLE, POMMES GRENAILLES
CONFITES, SAUCE AUX CHOIX. **+5,50€**

CÔTE DE BŒUF INDIVIDUELLE ± 450 G., OS À MOELLE, POMMES GRENAILLES
CONFITES, SAUCE AUX CHOIX. **+6,50€**

NOS SUGGESTIONS:

PENSEZ À JETER UN ŒIL SUR L'ARDOISE MURALE !

FORMULES DU MIDI

MIDI EXPRESS 14,10 €

ENTRÉE + PLAT **OU** PLAT + DESSERT

MIDI BOUCHON 16,10 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

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

ENTRÉES 4,50 €

ŒUF POCHÉ EN MEURETTE ET SES MOUILLETES AU BEURRE PERSILLÉ
(SAUCE VIGNERONNE, PETITS OIGNONS, CHAMPIGNONS DE PARIS ET LARDONS)

SALADE DU BISTROT À LA FOURME D'AMBERT, VINAIGRETTE LÉGÈRE
(SALADE FRAÎCHE, DÉS DE FOURME, OIGNONS ROUGES, CARRÉ DE POMMES DE TERRE)

TERRINE DU CHEF CUITE DANS NOS FOURS, CONFITURE D'OIGNONS ROUGES.

LE VÉRITABLE JAMBON PERSILLÉ DE BOURGOGNE ET SES CONDIMENTS.

TRADITIONNELLE MARINADE DE HARENGS, POMMES TIÈDES À L'HUILE.

PLATS 12,50 €

PLAT DU JOUR OU POISSON DU JOUR* SUR L'ARDOISE BALADEUSE

GOURMET EN CROQUE-MONSIEUR AU JAMBON FUMÉ, POMMES FRITES.

TARTARE DE BŒUF HACHÉ À LA COMMANDE ET PRÉPARÉ PAR NOTRE CHEF,
POMMES FRITES.

MITONNÉE DE PORC À LA BIÈRE, CHICORÉE ET GINGEMBRE, TURBAN DE TAGLIATELLE.

DESSERTS 4,50 €

ASSIETTE DE FOURME D'AMBERT OU DE NIVERNAIS SUR LIT DE SALADE.

ÎLE FLOTTANTE REVISITÉE, CRÈME ANGLAISE, TUILE.

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON ET SA CASSONADE.

MOUSSE AU CHOCOLAT À MA FAÇON.

FROMAGE FRAIS DE CAMPAGNE AU SUCRE OU AUX HERBES ET ÉCHALOTES.

CAFÉ PLAISIR DU BOUCHON, (EXPRESSO ET SES MINI-DESSERTS).

*HORS PLATS À SUPPLÉMENT

NOS DESSERTS 7,50 €

ASSIETTE DE FROMAGE, LE NIVERNAIS (FROMAGE DE LA NIÈVRE ARTISANALE), FOURME D'AMBERT, SALADE FRAÎCHE.

ÎLE FLOTTANTE REVISITÉE, CRÈME ANGLAISE, TUILE AUX ARLEQUINS.

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON ET SA CASSONADE.

NOUGAT GLACÉ AUX FRUITS CONFITS, COULIS DE FRUITS ROUGE.

POIRE POCHÉ AU VIN À LA CANNELLE, GLACE VANILLE, EN BONBONNIÈRE.

PAS TOUT-À-FAIT CUIT AU CHOCOLAT, SA GLACE ET SA CRÈME FOUETTÉE

PROFITEROLES À MA FAÇON, CHOCOLAT TIÈDE, GLACE VANILLE BOURBON, CRÈME FOUETTÉE

TARTE DES DEMOISELLES TATIN ET SA GLACE VANILLE

CAFÉ GOURMAND DU BOUCHON

(EXPRESSO ET SES MINI-DESSERTS).

COUPES DE GLACES:

COUPE « SOUVENIR D'ENFANCE »

(GLACE CARAMEL BEURRE SALÉ, CHOCOLAT, NOISETTE ROMAINE, SAUCE CHOCOLAT, CRÈME FOUETTÉE, TUILE AUX AMANDES).

COUPE « CLEMENTIKA »

(CRUMBLE, GLACE CLÉMENTINE, COULIS FRUITS ROUGES, CRÈME FOUETTÉE).

LE PARFAIT MELBA DU BOUCHON

(SORBET À LA PÊCHE, CRUMBLE, QUARTIER DE FRUIT, CRÈME FOUETTÉE).



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.

CARTES DE FIDÉLITÉ, DE PARRAINAGE

...

PENSEZ À DEMANDER VOTRE **CARTE DE FIDÉLITÉ** QUI VOUS DONNE DROIT À UN CADEAU LORSQUE VOUS AVEZ CUMULÉ UN CERTAIN NOMBRE DE REPAS CHEZ NOUS.

LA CARTE DE PARRAINAGE AUSSI QUI VOUS PERMET DE PARRAINER UN OU DES AMIS...



GROUPES

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'HÉSITEZ PAS À NOUS DEMANDER **NOS CONDITIONS SPÉCIALES « GROUPES »**.