



le
bouchon
nivermois
toute la cuisine que j'aime

FABIEN ET SON ÉQUIPE VOUS PROPOSENT
LE MENU AUTOMNE/HIVER 2022

P'TIT BOUT D'CHOU 8,50 €

(RÉSERVÉ AU MOINS DE 12 ANS)

TERRINE DU CHEF ET SES CONDIMENTS

OU JAMBON DE PAYS CRU ET SON BEURRE.

STEAK HACHÉ DE BŒUF BOUCHÈRE GRILLÉ À LA PLANCHA,

OU FILET DE POISSON DU MOMENT,

POMMES FRITES COUPÉES AU COUTEAU OU GRATIN DAUPHINOIS.

GÂTEAU D'ÎLE FLOTTANTE, CARAMEL LAITIER

OU LA GLACE « P'TIT BOUT D'CHOU » VANILLE CHOCOLAT, AVEC OU SANS CHANTILLY

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

FORMULES DU MIDI

MIDI EXPRESS 15,90 €

ENTRÉE + PLAT **OU** PLAT + DESSERT

MIDI BOUCHON 17,90 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

POUR LES DÉTAILS,
VOIR AU DOS



NOS GRILLADES

PIÈCE DU BOUCHER SELON ARRIVAGE, CONFIT D'ÉCHALOTES AU BALSAMIQUE
ET PIMENT D'ESPELETTE, GÂTEAU DE POMMES DE TERRE.

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE BISTROT PRÉPARÉ À LA DEMANDE,

POMMES FRITES COUPÉES AU COUTEAU, MÊLÉE DE SALADES.

LE PAVÉ DU BOUCHER « CŒUR DE RUMSTECK » GRILLÉ À LA PLANCHA,

POMMES FRITES COUPÉES AU COUTEAU, SAUCE AU CHOIX.

BELLE ENTRECÔTE DE BŒUF ENVIRON 350 G, GRILLÉE À LA PLANCHA,

SON OS À MOELLE, POMMES CANAILLES, SAUCE AU CHOIX **+5,50 €**

CÔTE DE BŒUF INDIVIDUELLE ENVIRON 450 G, GRILLÉE À LA PLANCHA,

SON OS À MOELLE, POMMES CANAILLES, SAUCE AU CHOIX. **+6,50 €**

PLAT OU POISSON DU JOUR UNIQUEMENT DU LUNDI AU VENDREDI.

NOS SUGGESTIONS :

PENSEZ À JETER UN ŒIL SUR L'ARDOISE MURALE!

NOS DESSERTS 8,50 €

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES DU MOMENT.

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

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

MOELLEUX AU CHOCOLAT GRANDE ORIGINE « SAO TOMÉ », GLACE VANILLE BOURBON,
CRÈME ANGLAISE ET AMANDES EFFILÉES.

LE PARFAIT GLACÉ AU CAFÉ INTENSE, COULIS TIÈDE DE CHOCOLAT, TUILES AUX AMANDES.

LES PROFITEROLES MAISON GLACE VANILLE BOURBON, CHOCOLAT TIÈDE, CRÈME CHANTILLY,
AMANDES EFFILÉES..

TATIN DE POMMES CARAMÉLISÉES, GLACE NOUGAT DE MONTÉLIMAR.

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

NOS DÉLICES GLACÉS:

COUPE DOUCEUR HIVERNALE: CRÈME GLACÉE MARRON, GLACE NOUGAT ET MORCEAUX DE
NOUGAT, CHANTILLY.

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

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

AUTOUR D'UN PLAT

ENTRÉE + PLAT

OU

PLAT + DESSERT

AU CHOIX DANS LA CARTE

26,90 €**LE BOUCHON GOURMAND**

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

AU CHOIX DANS LA CARTE

31,90 €**LE « TOUT COMPRIS »**

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT

AU CHOIX DANS LA CARTE

35,90 €**NOS ENTRÉES 8,50 €****LA PLANCHE DE SAINT ANTOINE:**

ASSORTIMENTS DE COCHONNAILLES ET SES CONDIMENTS, TOAST GRILLÉ.

SALADE DU BOUCHON NIVERNAIS:

MÊLÉE DE SALADES, COPEAUX DE CANTAL, GÉSIEURS CONFITS, NOIX ET DUO DE CHARCUTERIES (JAMBON DE PAYS ET LARD PAYSAN GRILLÉ).

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

ET CHAMPIGNONS FORESTIERS, ESPUMA MOUTARDÉE.

SAINT-MARCELLIN RÔTI AUX FIGUES ET HUILE DE SÉSAME,

CHIFFONNADE DE JAMBON DE PAYS ET MÊLÉE DE SALADES.

ŒUFS POCHÉS EN COUILLE D'ÂNE SAUCE À L'IVROGNE,

PETITS CROÛTONS GRILLÉS.

BOUCHÉE À LA REINE COMME AUTREFOIS.**CROUSTILLANT DE SAUMON FRAIS FUMÉ ET RILLETES FAITES MAISON,**

ESPUMA AU CITRON VERT, CRAQUELIN AUX GRAINES DE SÉSAME.

NOS PLATS « TRADITIONS » 18,50 €**SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU MIEL ET ROMARIN,**

POMMES DE TERRE RATTE À L'AIL, JUS DE BRAISAGE.

COCOTTE DE ROGNONS DE VEAU À L'ANCIENNE,

SAUCE DIJONNAISE, POMMES GRENAILLES, GARNITURE « GRAND-MÈRE ».

SUPRÊME DE POULET FERMIER « LABEL ROUGE » À LA CRÈME DE MORILLES,

TAGLIATELLES DE NOTRE ARTISAN PAVIOLA, PURÉE DE CAROTTES.

QUASI DE VEAU RÔTI EN COCOTTE,

RISOTTO CRÉMEUX AU MASCARPONE ET PETITS POIS, JUS DE BASILIC.

TRADITIONNELLES TÊTE ET LANGUE DE VEAU À LA FRANÇAISE,

SAUCE RAVIGOTE,

NOS POISSONS**DORADE ROYALE GRILLÉE AUX ÉPICES DOUCES,**

FLAN DE LÉGUMES À LA CORIANDRE, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL..

PAVÉ DE SAUMON FRAIS NORVÉGIEN GRILLÉ MEUNIÈRE,

JUS BRUN DE CRUSTACÉS AUX ÉCREVISSES, MITONNÉ DE LÉGUMES CONFIT.

**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.

MIDI EXPRESS 15,90 €

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

MIDI BOUCHON 17,90 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

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

ENTRÉES 4,50 €

SALADE BISTROT: HERBES FRAÎCHES, GÉSIFIERS CONFITS,
CERNEAUX DE NOIX, JAMBON CRU, CROÛTONS AILÉS.

TARTINE CHAUDE DE BRIE DE MEAUX AUX POMMES, MÊLÉE DE SALADE.

ŒUFS POCHÉS MEURETTE SAUCE À L'IVROGNE, PETITS CROÛTONS.

TERRINE DE CAMPAGNE AUX PRUNEAUX ET ARMAGNAC, CONDIMENTS, TOAST GRILLÉ.

CARPACCIO DE TÊTE DE LANGUE DE VEAU SAUCE RAVIGOTE.

PLATS 12,50 €

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE BISTROT, POMMES FRITES COUPÉES AU COUTEAU.

CHOUCRUTE BRASSERIE, PRÉPARÉE PAR NOTRE CHEF.

TRADITIONNELLE BŒUF BOURGUIGNON GARNITURE GRAND-MÈRE, TAGLIATELLES FRAÎCHES.

LA PLANCHA DU BOUCHER (PIÈCE DE BŒUF SÉLECTIONNÉE PAR LE CHEF),
POMMES FRITES MAISON, SAUCE AU CHOIX.

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

DESSERTS 4,50 €

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

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

RIZ AU LAIT D'ANTAN AU CARAMEL BEURRE SALÉ.

MOUSSE AU CHOCOLAT À MA FAÇON.

CAFÉ PLAISIR DU BOUCHON: CAFÉ ET SES MINI-DESSERTS.

*HORS PLATS À SUPPLÉMENT

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.



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 »**.

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.