



le
bouchon
nivermois
toute la cuisine que j'aime

FABIEN ET SON ÉQUIPE VOUS PROPOSENT
LE MENU PRINTEMPS/ÉTÉ 2023

AUTOUR D'UN PLATENTRÉE + PLAT
OU

PLAT + DESSERT

AU CHOIX DANS LA CARTE

27,90 €**LE BOUCHON GOURMAND**

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

AU CHOIX DANS LA CARTE

32,90 €**LE « TOUT COMPRIS »**

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT

AU CHOIX DANS LA CARTE

36,90 €**NOS ENTRÉES 8,90 €****TERRINE DE CAMPAGNE DE NOTRE CHEF** AUX ÉPICES ET MENDIANTS, COMPOTÉE D'OIGNONS CUMBERLAND.**SALADE GOURMANDE DU BOUCHON:** MÉLÉE DE SALADE, COPEAUX DE PARMESAN, GÉSIERS CONFITS, JAMBON DE PAYS ET FINE TRANCHE DE FOIE GRAS.**SALADE ESTIVALE DU BOUCHON:** MÉLÉE DE SALADE, CREVETTES SAUCE AURORE, SAUMON FUMÉ MAISON, SEGMENTS DE PAMPLEMOUSSE ET GUACAMOLE.**MILLEFEUILLE DE SAINT-MARCELLIN RÔTI À LA PROVENÇALE:**

CAVIAR DE TOMATES, TAPENADE D'OLIVES NOIRES ET GLACE AU MIEL MAISON.

TRADITIONNELS ŒUFS POCHÉS EN COUILLE D'ÂNE SAUCE VIGNERONNE, PETITS CROÛTONS GRILLÉS.**DUO DE TARTARE DE SAUMON ET THON** AU CITRON CONFIT ET CONCOMBRE, PISTOU D'HERBES, ESPUMA D'AVOCAT, CRAQUELIN AUX GRAINES DE SÉSAME.**TARTINE BISTROT DU BOUCHON:** PAIN DE CAMPAGNE ARTISANALE, LÉGUMES MARINÉS ET GRILLÉS, TAPENADE D'OLIVE NOIRE, COPEAUX DE CANTAL ET JAMBON DE PAYS.**MI-CUIT DE FOIE GRAS DE CANARD** CUIT DANS NOS FOURS, COMPOTÉE D'OIGNONS CUMBERLAND, PAIN MAÏS FIGUES DE NOTRE ARTISAN BOULANGER M. FRAU* **+ 6,00 €****NOS PLATS « TRADITIONS » 18,90 €****SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU THYM ET ROMARIN,** JUS AUX ÉPICES DOUCES, COMPOTÉE DE LÉGUMES ESTIVALE, POMMES RÔTIES.**COCOTTE DE ROGNONS DE VEAU À L'ANCIENNE,** SAUCE DIJONNAISE À LA MOUTARDE DE BRIVE, POMMES GRENAILLES, GARNITURE GRAND-MÈRE.**CARRÉ DE PORC MARINÉ AUX HERBES** À LA CRÈME D'AIL DOUX, COCOTTE DE HARICOTS BLANCS À LA PAYSANNE.**CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES AU ROMARIN,** JUS À LA SAUGE, SEMOULE DE COUSCOUS AUX PETITS LÉGUMES ET ABRICOTS SECS.**ONGLET DE VEAU GRILLÉ À LA PLANCHA,** JUS AU BASILIC, TOMBÉE D'ASPERGES ET POMME PURÉE MAISON.**NOS POISSONS****PAVÉ DE SAUMON FRAIS NORVÉGIEN RÔTI SUR PEAU,** TOMBÉE DE POIS GOURMANDS, POMME RÔTIE AU FOUR, JUS CORSÉ AUX HERBES.**BELLES GAMBAS GRILLÉES À LA PLANCHA,** SAUCE WHISKY BOURBON, TURBAN DE TAGLIATELLE TOMATÉE ARTISANALE DE CHEZ PAVIOLA**.**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 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 BOUCHER GRILLÉ À LA PLANCHA,

OU FILET DE POISSON DU MOMENT,

POMMES FRITES COUPÉES AU COUTEAU.

GÂTEAU D'ÎLE FLOTTANTE, CARAMEL LAITIER **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 16,50 €

ENTRÉE + PLAT **OU** PLAT + DESSERT

MIDI BOUCHON 18,50 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

POUR LES DÉTAILS,
VOIR AU DOS



NOS GRILLADES

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

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

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

CÔTE DE BŒUF INDIVIDUELLE ENVIRON 500 G, GRILLÉE À LA PLANCHA, SON OS À MOELLE, POMMES GRENAILLES CONFITES, 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!

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 8,90 €

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 CŒUR COULANT, SORBET GRIOTTE, CRÈME ANGLAISE ET AMANDES EFFILÉES.

PARFAIT GLACÉ ESTIVAL AUX FRUITS ROUGES, COULIS POURPRE, TUILES AUX AMANDES.

LA PAVLOVA DU BOUCHON: MERINGUE CROQUANTE, COMPOTÉE D'AGRUMES AUX ÉPICES DOUCES, CRÈMEUX VANILLE ET CARAMEL LAITIER.

LE Puits d'Amour du Bouchon: COMPOTÉE DE FRUITS ROUGES, BISCUIT CRUMBLE, SORBET GRIOTTE, CRÈME FOUETTÉE À LA BARBE À PAPA.

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

NOS DÉLICES GLACÉS

COUPE ESTIVALE: SORBET MELON, ABRICOT ET FRAMBOISE, FRUITS FRAIS DU MOMENT, COULIS POURPRE, TUILES AUX AMANDES ET CRÈME FOUETTÉE.

COUPE SOUVENIR DE MON ENFANCE: GLACE CARAMEL 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 16,50 €

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

MIDI BOUCHON 18,50 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

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

ENTRÉES 4,90 €

TERRINE DE NOTRE CHEF AUX MENDIANTS ET SES CONDIMENTS.

CARPACCIO DE BŒUF AU PISTOU D'HERBES, CÂPRES ET COPEAUX DE PARMESAN.

RÉMOULADE DE CÉLERI ET POMMES AUX MIETTES DE CRABE.

ŒUFS POCHÉS EN MEURETTE SAUCE VIGNERONNE, PETITS CROÛTONS GRILLÉS.

SALADE ESTIVALE: MÊLÉE DE SALADES, CREVETTES SAUCE AURORE,
SEGMENTS DE PAMPLEMOUSSE ET GUACAMOLE.

PLATS 12,90 €

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

SAUTÉ DE CANARD AU POIVRE VERT ET ABRICOTS SECS, POMMES PURÉE MAISON.

LE GOURMET DU BOUCHON: STEAK HACHÉ GRILLÉ, COMPOTÉE D'OIGNONS, LARD PAYSAN ET
NAVETTE À LA CRÈME DE CIBOULETTE, POMMES FRITES MAISON.

PIÈCE DE JAMBON FUMÉE ET GRILLÉE À LA PLANCHA, SAUCE SAUPIQUET, POÊLÉE MARAÎCHÈRE.

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

DESSERTS 4,90 €

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

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

MOUSSE DE FROMAGE BLANC, BISCUITS CRUMBLE, COULIS FRUITS ROUGES.

PETITE CRÈME AUX ŒUFS AU CARAMEL D'AGRUMES.

CAFÉ PLAISIR DU BOUCHON ET SES MINI-DESSERTS.

*HORS PLATS À SUPPLÉMENT

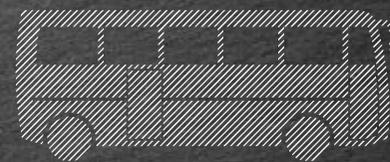
SALLE DE SÉMINAIRE

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.