

LES ENTRÉES



Les Œufs Mayo Bougnat 2,90 €

*Œufs de l'élevage Laborte (15), mayonnaise maison
à la Moutarde de Charroux (63), oignons frits croustillants.*

Cœurs de Canard au Bleu d'Auvergne 4,90 €

*Cœurs de canard rôtis au beurre, crème de Bleu d'Auvergne AOP (63)
du Domaine de Limagne (63).*

Soupe de Melon & Stracciatella 4,90 €

*Soupe de melon français, basilic frais, citron vert
et cœur de Burrata.*

Pâté Bourbonnais au Saint-Nectaire 5,90 €

*Feuilleté traditionnel aux pommes de terre, crème fraîche,
échalotes et Saint-Nectaire fermier AOP (63).*

Les Escargots du Bouillon 5,90 €

*6 escargots Sabarot (43) rôtis au beurre,
crème d'ail et croûtons croustillants.*

Cromesquis de Canard, cœur fondant au Bleu d'Auvergne 6,90 €

Canard confit, cœur coulant au Bleu d'Auvergne AOP (63).

Foie Gras Mi-Cuit au Birlou 8,90 €

*Foie gras de canard mi-cuit maison, mariné au Birlou (43),
confit d'oignons.*

LES PLATS



Saucisse d'Auvergne, Purée Beurrée, Jus de viande de Miel/Thym 9,90 €

*Saucisse d'Auvergne Label Rouge,
purée maison, jus de viande de miel et au thym.*

Tête de Veau, Sauce Gribiche 12,90 €

*Tête de veau française cuite lentement au bouillon,
sauce gribiche (œuf dur, échalotes, câpres et cornichons), légumes cuits au bouillon.*

Onglet de Veau rosé, Frites Fraîches, Sauce Morilles/Vin Jaune 12,90 €

*Onglet de Veau rosé Cuisson Basse Température,
Frites Fraîches Maison, Sauce Morilles Vin Jaune.*

Aile de Raie, Sauce Verveine & Câpres 13,90 €

*Aile de raie pochée, sauce à la liqueur de Verveine (63) et câpres,
Linguine.*

Pièce de Bœuf, Sauce au Bleu d'Auvergne 14,90 €

*Pièce de bœuf française du moment (~ 200 g),
frites fraîches maison, sauce au Bleu d'Auvergne AOP (63).*

**Magret de Canard rosé, Jus de Viande Thym/Miel,
Crèmeux de Patate Douce 16,90 €**

*Magret du Domaine de Limagne (63) rosé,
jus de viande au thym et au miel, crèmeux de patate douce.*

Joue de Bœuf Confite, Sauce au Vin Rouge, Purée Très Beurrée 16,90 €

*Joue de bœuf française confite 24 heures à basse température,
sauce réduite au vin d'Auvergne, purée maison très beurrée.*

Ris de Veau, Sauce Morilles & Vin Jaune, Frites Fraîches Maison 18,90 €

*Ris de veau français rôtis au beurre,
sauce aux morilles au vin jaune, frites fraîches maison.*

LES DESSERTS



Riz au Lait du Bouillon 4,50 €

*Riz au lait cuit lentement dans un mélange de lait et de crème,
infusé à la gousse de vanille, caramel au beurre salé.*

Millard aux Abricots de Saison 4,90 €

*Gâteau traditionnel auvergnat, proche du clafoutis,
revisité avec des abricots de saison.*

Tarte au Chocolat 4,90 €

*Tarte au chocolat noir 55 % maison,
crème anglaise maison.*

Cornet de Murat façon Profiterole 6,90 €

*Cornet de Murat (15), chantilly maison,
glace vanille et sauce chocolat maison.*



LES FROMAGES

Assiette de Fromages Bougnats 6,90 €

*Sélection de La Tomagerie (Issoire) :
Saint-Nectaire Fermier AOP, Bleu d'Auvergne AOP et Cantal Entre-Deux AOP.*



**1 SIROP
AU CHOIX**

≡ MENU P'TIT BOUGNAT ≡ 9,90 €

..... AU CHOIX

**Saucisse d'Auvergne Label Rouge
ou Nuggets de poulet**

ACCOMPAGNEMENT

**Frites fraîches maison
ou Purée très beurrée**

DESSERT AU CHOIX

**Riz au Lait du Bouillon
ou Millard
aux Abricots**