

LES ENTREES:

L'Oeuf Mayo du Bouillon, Oignons Frits 2,90€

Conseil Vin : AOP Bordeaux Blanc, Chateau Haut Philippon : 2,90€ le Verre



La Soupe à l'Oignon Gratinée au Cantal 3,90€

Conseil Vin : AOP Saint Pourcain Blanc, Petillat Jean Louis: 4,90€ le Verre



Coeurs de Canard du Domaine de Limagne (63) rotis au Beurre, crème d'Ail 4,90€

Conseil Vin : Cotes du Forez Rouge Domaine Verdier Logel : 6,90€ le Verre



Les 6 Escargots Maison Sabarot (43), Crème de Morilles au Vin Jaune, Croutons à l'ail 5,90€

Conseil Vin: Bourgogne Chardonnay Cotes Salines : 6,90€ le Verre



Crème d'Asperges, dés de Cantal Entre Deux, Noisettes Torréfiées, croutons croustillants 6,90€

Conseil Vin : AOP Chablis Domaine Gueguen : 6,90€ le Verre



Cromesquis d'effiloché de Joue de Boeuf (FR), Sauce au Bleu d'Auvergne et vin de Maury 6,90€

Conseil Vin : AOP Pic Saint Loup "les galets du Soleil" : 5,90€ le Verre



Cassolette de Cuisses de Grenouilles désossées à la crème, Beurre d'Escargot 6,90€

Conseil Vin : AOP Chablis Domaine Gueguen : 8,90€ le Verre

LES PLATS :

Cuisse de Poulet (FR), Sauce Chorizo,
Tagliatelles Fraiches 9,90€

Conseil Vin: AOP Bordeaux Rouge Chateau Haut Philippon : 2,90€ le Verre



Ris d'Agneau (FR) sauce Sauternes, Purée Beurrée 11,90€

Conseil Vin: AOP Cotes du Rhone Village Sainte Cécile Rouge : 3,90€ le Verre



Cuisse de Canard du Domaine de Limagne (63) confite
Maison, Jus Miel/Thym, Frites de Patates Douces 12,90€

Conseil Vin: AOP Cotes du Forez Verdier Logel : 6,90€ le Verre



Tête de Veau (FR) Sauce Gribiche, Légumes du Bouillon 13,90€

Conseil Vin : AOP Chablis Blanc domaine Gueguen : 8,90€ le Verre



Magret de Canard du Domaine de Limagne, Sauce au Bleu
d'Auvergne et Vin de Maury, Frites Fraiches Maison 13,90€

Conseil Vin: AOP Pic Saint Loup Galets du Soleil : 5,90€ le Verre



Onglet de Veau (UE) rosé en Basse Température, Sauce
Vin Jaune et Morilles, Frites Fraiches Maison 14,90€

Conseil Vin: AOP Terrasses du Larzac "Chemin d'Après": 6,90€ le Verre



Pavé de Sandre Poché, Sauce Sauternes, Risotto Crémeux
15,90€

Conseil Vin: Saint Pourcain Blanc Domaine de Bellevue : 4,90€ le Verre



Filet de Boeuf (VBF) Sauce au Poivre, Purée Beurrée 16,90€

Conseil Vin : AOP Saint Estephe Chateau Puy Castera : 8,90€ le Verre



LES FROMAGES :

L'Assiette de Fromages Bougnat du Moment 6,90€

LES DESSERTS :

Lemon Curd (Crème Citron/Limoncello), Coulis
Fruits rouge, Crumble Croustillant 4,50€

Riz au Lait, Sauce Caramel Beurre Salé 4,50€

Moelleux Chocolat Coeur Coulant,
Crème Anglaise 5,90€

Tarte fine aux Pommes et Crème Patissière 5,90€

MENU P'TIT BOUGNAT : 9,50 €

Sirop à l'eau au Choix

-

Nuggets de Poulet, Frites Fraiches ou Tagliatelles Fraiches

Ou

Jambon Blanc de Porc Fermier, Frites Fraiches ou Tagliatelles Fraiches

-

Riz au Lait à la Vanille Caramel au Beurre salé

Ou

Moelleux au Chocolat