

LES ENTREES:

L'Oeuf Mayo du Bouillon, Oignons crispy 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



Tarte Bleu d'Auvergne, Noix et Miel 4,90€

Conseil Vin: Cote de Gascogne Uby Moelleux : 5,90€ le Verre



Les 6 Escargots Maison Sabarot (43)

à la Crème d'Ail 5,90€



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



Tenders Croustillant de Ris d'agneau sauce Tartare

5,90€



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



Cromesquis d'effiloché de Canard (FR), Coeur Coulant au Bleu d'Auvergne 6,90€

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



Croustillant de Canard au cœur de Foie Gras et Pain d'épices 7,90€



Conseil Vin : Cotes de Gascogne Uby Sec : 3,90€ Le Verre.

LES PLATS:

Filet Mignon de Cochon (UE), Sauce Forestière,
Tagliatelles Fraîches 9,90€

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



Lasagnes de Paleron et Plat de Cotes de Boeuf (FR) effilochés,
gratinées au Cantal Rapé 12,90€

Conseil Vin: Cotes du Rhône Village Sainte Cécile, Domaine Aubert : 3,90€ le Verre



Tête de Veau (FR) Sauce Gribiche,
Purée Beurrée Maison 13,90€

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



Parmentier d'Epaule d'Agneau confite et Patate Douce, Jus de
Viande Miellé 13,90€

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



Ris d'Agneau Sauce Sauternes, Frites Fraîches
Maison 14,90€

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



Aile de Raie Sauce Crèmeuse à l'Oseille, Fondue de Poireau
à la Moutarde 14,90€

Conseil Vin: AOP Bourgogne Chardonnay "Cotes Salines" domaine Gueguen : 6,90€ le Verre



Onglet de Veau (UE) rosé en Basse Température, Sauce
Morilles, Frites Fraîches Maison 15,90€

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



Faux Filet Charolais (FR) 250g, Sauce Bleu d'Auvergne, Frites
Fraîches Maison 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 :

Poire Pochée, Sauce Chocolat,
Amandes Effilées **4,90€**



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



Tarte Citron Meringuée **5,50€**



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

Poire Pochée sauce Chocolat