

Papilles & Bouchons

*« Cuisine conviviale, de partage et de saison,
Petits plats plaisirs inspirés par le chef Johan Garcia,
nous souhaitons vous faire découvrir nos univers et nos curiosités.
C'est à travers un mélange de saveurs, d'idées
et d'un peu beaucoup de vin que nous vous partageons notre mode de vie. »*

*Le midi, découvrez notre menu du marché disponible à la semaine,
Et le soir, passez un moment convivial en partageant nos petits plats
et pourquoi pas une bouteille de vin ?
Au plaisir de vous recevoir.
Papille & Bouchon*

Bienvenue chez Nous !

- NOS HORAIRES -

MER-JEU : 12H/14H - 17H/00H VEN-DIM : 12H/00H
CUISINE OUVERTE JUSQU'À 14H LE MIDI ET 22H LE SOIR
FERMÉ LE LUNDI ET LE MARDI

50 RUE MOYENNE, 18000 BOURGES

MENU DU MARCHÉ



PLAT DU JOUR 14€
ENTRÉE PLAT ou PLAT DESSERT 22€
MENU COMPLET 25€

UNIQUEMENT LES MIDIS,
DU MERCREDI AU SAMEDI
(À CONSULTER SUR PLACE)

LES PLANCHES

(APPETIZERS TO SHARE)

PLANCHE DE 3 FROMAGES 15€

*Brie de Meaux fourré à l'ail des ours, Tomme de brebis
aux herbes & Valençay au lait de chèvre cendré*

- conseillé avec un verre de Menetou rouge, domaine De Maistre

PLANCHE DE CHARCUTERIE FINE 30€

*Jambon de Parme AOP, Chorizo ibérique bellota,
Jambon blanc aux herbes rostello & Coppa
Beurre doux & cornichons au vinaigre*

- conseillé avec un verre de Reuilly rouge, domaine De Maistre

ASSIETTE DE COPPA 13€

*Fines tranches de Coppa «Montagne Noire»
servies avec des amandes grillées & copeaux de Comté*

- conseillé avec un verre d'Arrogant Syrah, IGP Pays d'Oc

LES PETITS PLATS

(STARTERS OR COMBINE MANY TO SHARE)

TEMPURA DE CHOU-FLEUR 12€

Morceaux de chou-fleur frits façon tempura, sauce satay à la cacahuète & cébette

- conseillé avec un verre d'Alsace blanc AOP Edelzwicker

RILLETES DE SAUMON 11€

Rillettes maison de saumon, pickles de chou rouge & pomme Gala

- conseillé avec un verre de Pouilly fumé, domaine Dezat

VELOUTÉ D'OIGNONS 10€

Velouté d'oignons & emmental, croûtons maison & crème de vinaigre balsamique

- conseillé avec un verre de Quincy, domaine Lecomte

CRÈME BRULÉE FOIE GRAS 13€

Crème brûlée maison au foie gras et à la cerise noire, caramélisée à la minute

- conseillé avec un verre d'Uby n°3, IGP Côtes de Gascogne

ST-MARCELLIN RÔTI 15€

Fromage de vache IGP rôti au four au sirop d'érable, graines de sésame & pain toasté à l'huile d'olive

- conseillé avec un verre de Morgon les Charmes cuvée 1848

COQUILLETES COMTÉ 14€

Béchamel de coquillettes, jambon blanc rostello & ciboulette, gratinées à la crème de comté

- conseillé avec un verre de Belle Emilie rouge, IGP Gard

FRITES MAISON À LA TRUFFE 14€

Servies avec leur sauce crème truffée & parmesan affiné

- conseillé avec un verre de Menetou rouge, domaine De Maistre

- CUISINE PLAISIR & CONVIVIALE À PARTAGER -
PRODUITS FRAIS & MAISON, QUANTITÉS LIMITÉES
À PARTIR DE 18H EN SEMAINE - MIDI & SOIR LE WEEK-END

SUGGESTIONS DU CHEF

(DISHES OF THE MOMENT)

COCHON AU MIEL 22€

Poitrine de cochon laquée au miel, graines de fenouil, riz sauté à l'ail & wok de légumes

LINGUINES AU CHÈVRE 20€

Pâtes fines à la crème de chèvre, éclats de noix, pesto de roquette & jeunes pousses d'épinards

ST-JACQUES TANDOORI 24€

Noix de St-Jacques poêlées, crème de tandoori, gnocchis de potiron & embeurrée de légumes verts

LES DESSERTS

ANANAS & MASCARPONE 10€

Quartier d'ananas rôti, mascarpone vanille-coco, biscuit aux amandes, rhum brun & fève de tonka

MOUSSE NOUGAT 10€

Mousse au nougat de Montélimar, éclats de nougat, coulis de cassis & sponge cake fruits des bois

COMME UN SNICKERS 11€

Brownie au chocolat & noisette, caramel crémeux, cacahuètes grillées fleur de sel & sauce chocolat

PLANCHE GOURMANDE (+1€ avec café) 14€

Assortiment de nos trois desserts à la carte