

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, tomme de chèvre & comté affiné

- *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 & Saucisson au poivre
Beurre doux & cornichons au vinaigre*

- *conseillé avec un verre de Reully rouge, domaine De Maistre*

ASSIETTE DE SAUCISSON AU POIVRE 12€

*Petit Jésus de Lyon au poivre, coupé en tranches
& son beurre demi-sel*

- *conseillé avec un verre de Morgon vieilles vignes*

LES PETITS PLATS

(STARTERS OR COMBINE MANY TO SHARE)

OEUFS MIMOSA AU BACON 10€

Oeufs mimosa à la moutarde en grains, copeaux de bacon grillé & endives rouges

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

HOUMOUS DE MAÏS 11€

Houmous de maïs maison, pop-corns au cumin, sauce teriyaki & cebette

- conseillé avec un verre de rosé de Provence, Côte des roses

VELOUTÉ DE PETIT POIS 12€

Velouté de petit pois maison, pois croquants au wasabi, croûtons maison & rapé de crottin de chèvre

- conseillé avec un verre de Sancerre blanc, domaine Dezat

STRACCIATELLA DE BURRATA 14€

Stracciatella di bufala, granola de tomates séchées & romarin, amandes torréfiées & huile de basilic

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

RILLETES DE CANARD 13€

Rillettes maison de canard à l'abricot & son chutney d'oignons caramélisés au vinaigre de Xérès

- conseillé avec un verre d'Anjou blanc, Château du Fresne

TERRINE MAISON AU PORTO 12€

Terrine maison de porc au porto blanc & noisette, oignon, ail & salade frisette

- conseillé avec un verre de Châteaumeillant rouge, domaine Lecomte

BRIOCHE PERDUE SALÉE 15€

Brioche façon pain perdu à la sauce moutarde Savora, jambon blanc rostello & copeaux de Comté

- conseillé avec un verre de Chardonnay Prima nature, domaine Bertrand

- 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)

SUPRÊME DE POULET 20€
*Suprême de poulet jaune rôti, risotto aux pleurotes
& vin blanc, jus réduit de volaille*

PAVÉ DE TRUITE 22€
*Pavé de truite, pulpe de carotte & quinoa noir,
beurre blanc au curcuma & aux agrumes*

BAVETTE DE BOEUF 24€
*Bavette de boeuf français 200gr, jus réduit au
balsamique, pommes de terre nouvelles cuites
en friteuse & marinées à l'ail des ours, sucrose
braisée & échalotes rôties*

LES DESSERTS

POMMES TATIN & SABAYON 10€
*Pommes façon tarte tatin, sabayon gratiné
& son sablé maison*

NAGE DE FRAISES 10€
*Fraises fraîches marinées dans leur jus, crème
fraîche d'Isigny vanillée & muesli d'amandes*

PROFITEROLE TOUT CHOCO 11€
*Profiterole inversée glace chocolat noir, sauce
chocolat blanc, chou craquelin & crème fouettée*

PLANCHE GOURMANDE (+1€ avec café) 14€
Assortiment de nos trois desserts à la carte