

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



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 CHÈVRE

14€

*Déclinaison de demi-crottins de Chavignol de chez Dubois,
chèvre frais pané à la ciboulette, demi-sec, bleuté
& sa confiture de citrons confits de Sicile*

- *conseillé avec un verre de Pouilly-fumé, domaine Dezat*

PLANCHE DE CHARCUTERIE

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 Reuilly 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

LES PETITS PLATS

(STARTERS OR COMBINE MANY TO SHARE)

GASPACHO COURGETTE & MENTHE 11€

Gaspacho de courgettes, petits pois, menthe, crème fouettée salée, crumble de parmesan & romarin

- conseillé avec un verre de Châteaumeillant rosé, domaine Lecomte

CAILLÉ DE FROMAGE DE CHÈVRE 12€

Assiette de caillé de chèvre de la maison Dubois, accompagné d'échalotes, ail & fines herbes

- conseillé avec un verre de Sancerre blanc, domaine Dezat

RILLETES DE THON À L'OLIVE 13€

Rillettes de thon maison au fromage frais, à l'olive noire de Kalamata & à la moutarde en grains

- conseillé avec un verre d'Arrogant blanc, domaine Paul Mas

BURRATA & POIVRONS 14€

Burrata di bufala entière & sa marmelade de poivrons confits au basilic

- conseillé avec un verre de Chinon rouge, domaine Gouron

POULPE FAÇON YAKITORI 15€

Tentacule de poulpe grillée et marinée au yakitori, polenta crémeuse, jus de citron vert & cébette

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

TACOS DE TARTARE DE VEAU 18€

Trio de tacos de tartare de veau, huile d'olive aux herbes, condiment oignon rouge & piment doux végétarien, mayonnaise chipotle

- conseillé avec un verre de Quincy blanc, domaine Lecomte

ASSIETTE DE JAMBON DE PARME 13€

Fines tranches de jambon de Parme & cébette

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

SUGGESTIONS DU CHEF

(DISHES OF THE MOMENT)

SALADE DU BERRY 19€

Feuille de chêne, lentilles vertes du Berry, chèvre frais, pomme Granny Smith, noix, chips de lard & vinaigrette à la poire

ESPADON SNACKÉ 24€

Steak d'espadon snacké, gnocchis à la crème de citron & spaghettis de courgettes

PAVÉ DE RUMSTEAK 29€

Pavé de rumsteak normand 180gr, au jus de poivre fumé, tatin d'oignons grelots au balsamique & caviar d'aubergines

LES DESSERTS

GASPACHO DE MELON 10€

Gaspacho de melon frais, sorbet mandarine & feuilleté caramélisé façon palmier

TARTELETTE CHOCO-CITRON 11€

Tartelette sablée, ganache montée chocolat blanc et citron vert, framboises fraîches & coulis de yuzu

BABA KIRSCH & PISTACHE 12€

Baba imbibé au sirop de kirsch, crème à la pistache, cerises entières amarena & amandes

PLANCHE GOURMANDE (+ 1€ avec le café) 15€

Assortiment de nos trois desserts à la carte

GLACES & SORBETS 3€ l'unité

Parfums au choix: vanille, fraise, chocolat, mandarine, cassis, citron vert, pistache & menthe-choco