

# 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 3 FROMAGES

15€

*Crottin de chèvre de Chavignol frais, tomme d'Abondance  
AOP & Saint-Nectaire AOP*

### PLANCHE DE CHARCUTERIE

30€

*Jambon de Parme AOP, jambon blanc rostello aux herbes,  
saucisson au poivre, beurre doux & cornichons*

- 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 )

---

## VELOUTÉ DE PANAIS 12€

*Velouté maison de panais, comté & éclats de châtaigne*

## RILLETTES DE TOURTEAU 14€

*Émietté de tourteau à la mayonnaise au citron et à la ciboulette, julienne de pommes Granny smith & de céleri*

## BOUDIN AUX POMMES 15€

*Boudin blanc au porto, crème fraîche et oignons, brunoise de pain d'épices & compotée de pommes salées*

## FRITES À LA TRUFFE 13€

*Assiette de frites maison, sauce à la crème de truffe & copeaux de Parmesan*

## CROC'ONZOLA À LA NOIX 16€

*Pain de mie grillé façon croque-monsieur garni de Gorgonzola AOP, éclats de noix & bresaola*

## TRUITE AU CHÈVRE 17€

*Bouchées de gravlax de truite, espuma de chèvre frais à l'huile de noisette & éclats de noisette*

## FOIE GRAS & CHUTNEY 21€

*80gr de foie gras, toasts briochés, fleur de sel & chutney maison au kiwi et au chocolat blanc*

## JAMBON PATA NEGRA 25€

*Assiette de fines tranches de jambon ibérique AOC Pata Negra affiné 30 mois*

# SUGGESTIONS DU CHEF

( DISHES OF THE MOMENT )

---

## RUMSTEAK AUX MORILLES

29€

*180gr de rumsteak de boeuf normand, pommes grenaille cuites à la graisse d'oie, morilles poêlées & jus de viande réduit au café*

## SANDRE & COQUES

27€

*Pavé de sandre, purée de carottes jaunes, pommes vapeur au curcuma & beurre de coques*

## BLANQUETTE DE CHAPON

25€

*Aiguillettes de chapon, légumes d'antan panais carottes poireaux & sauce à la crème d'Isigny*

# LES DESSERTS

---

## MANGUE & PRALINÉ

10€

*Mangue rôtie, praliné sésame noir & cacahuètes, coulis de mangue & biscuit cigarette russe*

## CHEESECAKE CHOCO

11€

*Cream cheese au chocolat, biscuit crumble au chocolat, nappage miroir & copeaux de chocolat*

## LE «NONO»

12€

*Pain d'épices en donut, mousse au marron, Berrichon en granité & marrons glacés*

## PLANCHE GOURMANDE (+1€ avec café)

15€

*Assortiment de nos trois desserts à la carte*