

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