

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 -

MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
12H-15H 18H-00H	12H-15H 18H-00H	12H-00H	12H-00H	12H-23H

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)

PRODUITS FRAIS & MAISON, QUANTITÉS LIMITÉES

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 ibérique Cébo, jambon blanc rostello aux herbes,
saucisson au poivre, beurre doux & cornichons*

JAMBON IBÉRIQUE

13€

*Assiette de fines tranches de jambon Cébo
100% ibérique affiné 30 mois*

LES PETITS PLATS

(STARTERS OR COMBINE MANY TO SHARE)

VELOUTÉ DE CAROTTES 11€

Velouté maison de carottes au cumin & au gingembre, ciboulette & petits croûtons à l'huile d'olive

TEMPURA DE COURGETTE 12€

Batônnets de courgettes frits façon tempura, poudre de parmesan & sauce crème acidulée à la ciboulette

MINI CHOUX DE LIEU NOIR 13€

Trio de choux salés garnis d'un tartare de lieu noir fumé & d'une chantilly à l'ail et aux fines herbes

CAMEMBERT AUX CÈPES 16€

Camembert entier rôti au four et farci avec un praliné sucré aux cèpes & toasts grillés

COQUILLETES AU BLEU 14€

Cassolette de coquillettes à la crème au bleu d'Auvergne, éclats de noix & émincé de champignons frais

SEAFOOD ROLL 17€

Pain brioché, rillettes de tourteau, pickles de chou fleur au curry, gambas & mayonnaise au piment d'espelette

TACOS DE JOUE DE BOEUF 15€

Trio de tacos d'effiloché de joue de boeuf, céleri rémoulade, pickles d'oignons rouges & persil

- 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)

SAUMON AU TANDOORI 23€

Pavé de saumon en croûte de tandoori, riz noir venere, betterave rouge confite & sauce au beurre blanc

PARMENTIER DE JOUE 21€

Effiloché de joue de boeuf confit aux arômes, écrasé de pommes de terre au beurre, chapelure aux amandes & à l'ail, salade frisette

ONGLET DE BOEUF 25€

Onglet de boeuf de 180gr race Angus, pommes allumettes, chutney d'échalotes au piment jalapeño & sauce choron

LES DESSERTS

ENTREMET COCO-ANANAS 10€

Biscuit feuillantine croustillant, mousse à la noix de coco, carpaccio d'ananas & coulis de banane

MACARON TOUT CHOCO 12€

Macaron gourmand à la ganache chocolat noir gianduja, sauce chocolat au lait, fleur de sel & amandes torréfiées

RIZ AU LAIT VANILLE-TONKA 11€

Riz au lait maison à la vanille & fève de tonka, coulis de caramel & noisettes caramélisées

PLANCHE GOURMANDE (+1€ avec café) 15€

Assortiment de nos trois desserts à la carte