

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 15€

ENTRÉE PLAT ou PLAT DESSERT 23€

MENU COMPLET 26€

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 14€

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

LES PETITS PLATS

(STARTERS OR COMBINE MANY TO SHARE)

OEUFS MIMOSA DU CHEF 11€

Demis-oeufs garnis d'une mayonnaise au jaune, pickles de moutarde, endives rouges & oignons frits

VELOUTÉ DE MAÏS 12€

Velouté de maïs maison, crème de raifort, crumble de jambon & pop-corn salé

RILLETTES DE SARDINES 13€

Rillettes de sardines préparée par nos soins, avec de l'olive verte, de la crème de ricotta & du basilic frais

STRACCIATELLA PISTACHE 14€

Stracciatella di burrata, huile de pistache maison, pistaches entières grillées & toasts de pain grillés

CROC' MORBIER 16€

Croque gourmand à partager, jambon blanc aux herbes, morbier AOP & béchamel onctueuse

BRIOCHE PULLED PORK 17€

Pain façon hot-dog, effiloché de porc, chou blanc mariné au vinaigre de riz, sauce cheddar au Jack Daniel's fire & cebette

TATAKI DE THON 18€

Tataki de thon mariné au soja, pané aux 2 sésames, chantilly au gingembre & vinaigrette miel-citronnelle

- 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)

RIGATONI AU PESTO 21€

Rigatoni au pesto rosso, crumble de tomates séchées, aubergines confites & crème de ricotta

THON SNACKÉ 26€

Steak de thon, sauce vierge froide d'artichauts confits & câpres, purée de petit pois maraîchers

NOIX D'ENTRECÔTE 29€

Noix d'entrecôte de boeuf Angus 180gr, tatin de pomme de terre, sauce au roquefort & poivron grillé

LES DESSERTS

CRÈME BRULÉE PISTACHE 10€

Crème brulée maison à la pistache de Sicile & garnie avec ses éclats, sucre cassonnade grillé

BABA AMARETTO-CAFÉ 11€

Baba façon « tiramisu » imbibé à la liqueur d'Amaretto & au café, crème fouettée à la mascarpone & poudre de cacao

GARIGUETTES EN FRAISIER 12€

Ganache montée chocolat blanc et vanille, marmelade de fraises, génoise & gariguettes fraîches

PLANCHE GOURMANDE (+1€ avec café) 15€

Assortiment de nos trois desserts à la carte