

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)

FROMAGES DU CHER 15€

*Crottin de chèvre de Chavignol demi-sec, Orval
& Selles-sur-Cher*

GRANDE 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)

TZATZIKI DE RADIS FRAIS 11€

*Émincé de radis frais, yaourt grec assaisonné
& pickles de concombre à l'aneth*

GASPACHO TOMATE-FRAISE 12€

*Crème balsamique, pignons de pins grillés
& toasts de pain grillé à l'huile d'olive*

SEICHES EN PERSILLADE 13€

*Seiches poêlées à l'ail et au persil, légumes d'été croquants
& vinaigrette miel et graines de fenouil*

BURRATA & PASTÈQUE 14€

*Burrata di buffala, vinaigrette menthe-basilic &
son carpaccio de pastèque frais*

PINSA CHÈVRE & MIEL 15€

*Pinsa romana, chèvre frais, éclats de noisette, miel
& jeunes pousses d'épinards*

CHICKEN POP'S 16€

*Poulet laqué au caramel de soja sucré, gingembre
& balsamique, salade de radis de couleur & sésame*

TATAKI DE SAUMON 18€

*Saumon mi-cuit, tartare de mangue avocat coriandre,
coulis de mangue piment habanero & cacahuète grillée*

- 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)

VITELLO TONATO 24€

*Picanha de veau cuit en basse température, servi froid,
mayonnaise thon-anchois-câpres & frites de polenta*

AÏOLI DE CABILLAUD 25€

*Cabillaud vapeur demi-sel, légumes de saison à l'huile
d'olive, oeuf dur & aioli maison*

PLANCHE DE BOEUF 26€

*Araignée de boeuf snacké et saignante, sauce au beurre
persillé, pommes grenaille au romarin, sauce crème
fraîche d'Isigny, miel & ciboulette*

LES DESSERTS

SOUPE D'ABRICOT 9€

*Abricot frais en gaspacho, sorbet abricot, tuile
croquante au thym & crème fouettée sucrée*

PAVLOVA GLACÉE 10€

*Pavlova à la cerise griotte, mousse au nougat
& gel à la fleur d'hibiscus*

ENTREMET MENTHE-CHOCO 11€

*Biscuit moelleux cacao, pailleté feuillantine, ganache
& coulis chocolat, crémeux de menthe fraîche*

PLANCHE GOURMANDE (+1€ avec café) 15€

Assortiment de nos trois desserts à la carte