

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)

3 FROMAGES

15€

*Crottin de chèvre de Chavignol demi-sec,
Comté 12 mois & Selles-sur-Cher*

GRANDE CHARCUTERIE

30€

*Jambon ibérique Cébo, jambon blanc rostello aux herbes,
spianata picante, beurre doux & cornichons*

FILET MIGNON FUMÉ

13€

*Assiette de fines tranches de filet mignon fumé
& beurre doux*

LES PETITS PLATS

(STARTERS OR COMBINE MANY TO SHARE)

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS 11€

Champignons frais, lait de soja, poêlée de girolles, croûtons à l'huile & ciboulette

TERRINE DE LÉGUMES 12€

Terrine maison de patate douce et brocolis, éclats de châtaignes & mayonnaise à la moutarde en grains

RISOTTO À LA BETTERAVE 13€

Risotto cuit au vin blanc et au bouillon, betterave fraîche, chèvre frais & graines aux 2 sésames

POULPE CHIMICHURRI 14€

Tentacule de poulpe tranché, houmous maison, jus de betterave & fenouil mariné au chimichurri

CROMESQUIS DE BOEUF 15€

Effiloché de langue de boeuf & pommes de terre, roquette & sauce gribiche

BRUSCHETTA SPIANATA & FÊTA 16€

Bruschetta au crémeux de butternut, spianata picante, fêta gratinée & graines de courge

ST-JACQUES GRATINÉES 18€

Noix de St-Jacques en coquille, crumble de parmesan, béchamel au vin jaune & ciboulette

- 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)

BOUILLON «RAMEN»

22€

Bouillon asiatique au curry vert, crevettes snackées, nouilles ramen, oeuf mollet, pousses de soja, chou pak choï & cébette

SAUMONETTE EN BLANQUETTE

24€

Tronçon de saumonette, moules, carottes, poireaux, panais & sauce crème façon blanquette

CANARD AUX FIGUES

26€

Filet de canard français au coulis de figues, pommes de terre façon Anna & figues rôties au four

LES DESSERTS

CRUMBLE EXOTIQUE

9€

Ananas et mangue cuits au four façon crumble & sorbet à la noix de Coco

CHOU À LA POIRE

10€

Chou craquelin, tartare de poire pochée au vin rouge & émulsion légère au miel

DÔME CHOCO-NOISETTE

11€

Dôme au praliné et à la noisette, ganache montée au chocolat au lait & coulis de chocolat

PLANCHE GOURMANDE (+1€ avec café)

15€

Assortiment de nos trois desserts à la carte