



CHEZ NOUS, NOUS CUISINONS "MAISON"

Nous travaillons le plus possible avec des producteurs de la montagne Bourbonnaise, des produits frais & des viandes françaises.

La marge facile, c'est l'industriel & le tout prêt... Nous ne le pratiquons pas !

BON APPÉTIT !

- l'équipe de l'Auberge des Bois Noirs

NOUS SOMMES HEUREUX DE VOUS ACCUEILLIR DANS NOTRE AUBERGE,
de vous proposer une cuisine maison et de travailler le plus possible avec des producteurs locaux.

Nous remercions nos partenaires de proximité :

Ferme des Ayes à SAINT-CLÉMENT (03)

Ferme de Gayère à NIZEROLLES (03)

Vial l'Escargot à NIZEROLLES (03)

Les Œufs bio de Julien à NIZEROLLES (03)

Salaisons Carton à CHABRELOCHE (63)

Domaine viticole de Champagny à SAINT-HAON-LE-VIEUX (42)

Philippe Legrand à ARRONNES (03)

Des gâteaux et du chocolat LE-MAYET-DE-MONTAGNE (03)

Ainsi que nos amis vignerons Occitans :

Domaine Combes des Ducs à FLEURY D'AUDE (11)

FORMULES "BOIS NOIRS EXPRESS"

SERVIES UNIQUEMENT LE MIDI

HORS WEEK-END / JOURS FÉRIÉS / OUVERTURE EXCEPTIONNELLE

Plat du jour 11 €

Entrée + plat ou plat + dessert 14.50 €

Entrée + plat + fromage + dessert 16.50 €

PICHETS DE VIN

25cl 6 € 50cl 11 € 75cl 14 €

NOS ENTRÉES

Assiette de charcuterie artisanale d'Auvergne 9 €

Velouté de légumes maison  7 €

Salade façon lyonnaise Moyenne 13 € / Géante 18 €

(Chêne rouge - lardons - légumes frais - œuf poché - crouton - pomme de terre)

Six croustilles d'escargots de Nizerolles et sa salade 14 €

Œuf meurette 9 €

(Œuf poché - sauce vigneronne)

NOS PLATS

Lavoine's burger & ses frites maison 15.50 €

(Pain artisanal - sauce maison - cheddar rouge - steak 150g - légume frais - compotée d'oignon maison)

Risotto forestier  15.50 €

Faux Filet sauce forestière ou bleu d'auvergne 18.50 €

Truffade des bois noirs 16.50 €

(Salade - jambon cru de la salaison Carton - tomme fraîche - pomme de terre)

Tartiflette 16 €

TOUTES NOS VIANDES SONT GARANTIES D'ORIGINE FRANÇAISE



LA CARTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE

NOS SPÉCIALITÉS

Cassoulet maison 21 €

(Lingot IGP de Castelnaudary - porc de la ferme de Gayère - confit de canard Français)

Fondue des bois noirs et sa salade 17 € / personne

(2 personnes minimum)

avec charcuterie 23 € / personne

Fondue aux cèpes et sa salade 20 € / personne

(2 personnes minimum)

avec charcuterie 26 € / personne

SUPPLÉMENTS

Sauce forestière ou bleu d'auvergne 1.00 €

Bol de frites 3 €

Bol de salade 1.50 €

NOS PLANCHES AUVERGNATES

DU LOCAL, DU MAISON, UN RÉGAL, UN REPAS COMPLET !

La Cochonnaille Solo 14.50 € / Duo 25 €

(Charcuterie artisanale d'Auvergne)

La Moit'moit' Solo 14.50 € / Duo 25 €

(½ charcuterie & ½ fromages)

FROMAGE

Assiette de fromages 6 €

Faisselle 4 €



MENU ENFANT

du Lutin de Montoncel & de la Fée des Bois Noirs

11 €

P'tite salade de chèvre chaud

ou

P'tite charcuterie d'Auvergne

....



Chipolatas de la ferme de Gayère & frites maison
(Plat seul 8 €)

....

1 boule de glace artisanale



MENU

La Régalade des Bois Noirs

21 €

Velouté de légumes maison

ou

Charcuterie de la salaison Carton

....



Saucisse aux choux de la ferme de Gayère & frites maison

ou

Risotto forestier

....

Fromage sec

ou Faisselle

ou Dessert au choix

(Tarte Tatin "façon Patrick" supplément 2.50 €)

LA CARTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE

MENU

Bois Noirs Gourmand

32 €

Entrée au choix

....

Plat au choix

(Hors spécialités)

....

Assiette de Fromages ou Faisselle

....

Dessert au choix à la carte

....

Café ou thé

NOS DESSERTS "MAISONS"

Dessert du Chef 6 €

Tarte Tatin "façon Patrick" 8 €

(Chantilly - caramel - glace vanille)

NOS GLACES ARTISANALES



2.50 € / boule

Supplément chantilly : 0.50 €

Voir les parfums avec le serveur



VINS ROUGES (75CL)

LA CLAPE

Clos Saint-Estève 21 €

(Grenache noir - Syrah - Mourvèdre)

Cuvée des 3 garçons 18 €

(Grenache - Syrah en cépage principal)

CÔTE ROANNAISE

Grande réserve 19 €

(Gamay vieilles vignes)

VINS BLANCS (75CL)

LA CLAPE

Douceur de Bourboulenc . 19 €

CÔTE ROANNAISE

Château de Champagny . 19 €

(Chardonnay)

VINS ROSÉS (75CL)

CÔTE ROANNAISE

Château de Champagny . 19 €

(Gamay)

CHAMPAGNE

Larmigny (37.5cl) 25 €

Larmigny (75cl) 39 €

NOS APÉRITIFS

Blanc 3 €

(cassis, mûre, châtaigne)

Martini blanc (4cl) 4 €

Martini rouge (4cl) 4 €

Muscat (4cl) 3.50 €

Porto (4cl) 4.50 €

Pastis (2cl) 3 €

Ricard (2cl) 3 €

Berger Blanc (2cl) 3 €

Pacific (sans alcool) 2.50 €

Suze / Salers 5 €

Whisky (4cl) 5 €

(Clam Campbell / Ballantines)

Vodka (4cl) 5 €

BIÈRES

Pression Bock (15cl)	2 €
Pression demi (25cl)	3 €
Panaché (25cl)	3 €
Monaco (25cl)	3 €
Picon bière (25cl)	3.50 €
Pression pinte (50cl)	5.50 €
Picon bière pinte (50cl)	6 €

LES ARTISANALES DE L'ALLIER

Brew Vernhet (33cl)	5.50 €
---------------------------	--------

SOFTS

Bouteille en verre (33cl) ... 3.50 € (Coca Cola - Perrier ...)
Bouteille en verre (25cl) ... 3.50 € (Orangina - Fuze Tea - Limonade)
Jus de fruit (25cl) 3 €
Sirops 1.50 €

EAUX

Evian (50cl)	3 €
Vittel (1L)	5 €
San Pellegrino (1L)	5 €
San Pellegrino (50cl)	3 €
Chateldon (75cl)	6 €

DIGESTIFS

Armagnac	7 €
Bas armagnac	7 €
Cognac	7 €
Verveine du velay	6 €
Poire William	6 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso	1.50 €
Café allongé	2 €
Double expresso	3 €
Thé	3 €
Verveine	3 €

BON APPÉTIT !

- l'équipe de l'Auberge des Bois Noirs