



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)

Ici Miel d'ici 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	12 €
Entrée + plat ou plat + dessert	15 €
Entrée + plat + fromage + dessert	17 €

PICHETS DE VIN

25cl	6 €	50cl	11 €	75cl	14 €
------------	-----	------------	------	------------	------

NOS ENTRÉES

Assiette de charcuterie artisanale d'Auvergne 9 €

Salade coleslaw  6 €
(Chêne rouge - carotte - choux blanc - mayonnaise)

Duo de samoussa 6 €

Salade de brebis chaud Moyenne 13.50 € / Géante 18.50 €
(Chêne rouge - lardons - légumes frais - toast de brebis frais - miel bourbonnais)

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

NOS PLATS

Lavoine's burger & ses frites maison 15.50 €
(Pain artisanal - sauce maison - cheddar - steak - légume frais - compotée d'oignon maison)

Risotto forestier  15.50 €
(Riz noir - pleurote - shiitaké - champignons de paris - crème - parmigiano reggiano)

Saucisse de Gayère sauce bleu d'auvergne ou moutarde 15 €

Lasagnes maison et sa salade 16 €

Truffade des bois noirs 16.50 €
(Salade - jambon cru de la salaison Carton - tomme fraîche - pomme de terre)

Ribs de porc de Gayère et ses frites maison 18 €

Faux Filet charolais sauce bleu d'auvergne ou moutarde 18.50 €

TOUTES NOS VIANDES SONT GARANTIES D'ORIGINE FRANÇAISE



LA CARTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE

SUPPLÉMENTS

Sauce moutarde 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 15 € / Duo 25 €
(Charcuterie artisanale d'Auvergne)	
La Moit'moit'	Solo 15 € / 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 brebis 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 €

Assiette de charcuterie artisanale d'Auvergne

ou

Salade coleslaw

....



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

33 €

Entrée au choix

....

Plat au choix

....

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)

Pierres de mer 25 €

(Grenache - Syrah - Carignan)

CÔTE ROANNAISE

Grande réserve 20 €

(Gamay vieilles vignes)

VINS BLANCS (75CL)

LA CLAPE

Douceur de Bourboulenc . 19 €

L'Estime 20 €

(Marsanne - Roussanne - Bourboulenc)

VINS ROSÉS (75CL)

LA CLAPE

Pierres de mer 21 €

(Mourvèdre - Grenache)

CÔTE ROANNAISE

Château de Champagne . 20 €

(Gamay)

CHAMPAGNE

Larmigny (37.5cl) 25 €

Larmigny (75cl) 39 €

NOS APÉRITIFS

Blanc 3 €

(cassis, mûre, châtaigne)

Martini (4cl) 4 €

(Blanc ou rouge)

Muscat (4cl) 3.50 €

Porto (4cl) 4.50 €

Pastis ou Ricard (2cl) 3 €

Berger Blanc (2cl) 3 €

Pacific (sans alcool) 2.50 €

Suze / Salers 5 €

Rhum HSE (4cl) 5 €

Whisky (4cl) 5 €

(Clam Campbell / Ballantines)

Vodka (4cl) 5 €

Cocktail maison 6.50 €

(Malibu - jus d'exotique - sirop de cerise)

BIÈRES

Pression Bock (15cl)	2 €
Pression demi (25cl)	3 €
Panaché (25cl)	3 €
Monaco (25cl)	3 €
Picon bière (25cl)	3.50 €
Pression pinte (50cl)	6 €
Picon bière pinte (50cl)	7 €

LES ARTISANALES DE L'ALLIER

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

EAUX

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

DIGESTIFS

Armagnac	6 €
Get 27 / Get 31	6 €
Amaretto	6 €
Verveine du velay	6 €
Poire William	6 €
Framboise	6 €

SOFTS

Bouteille en verre	3.50 €
Format de 25 cl ou 33 cl selon les marques : Coca Cola - Perrier - Orangina - Oasis tropical - Fuze tea - jus de fruits (pomme, orange ou ananas)	
Sirops	1.50 €
Menthe - fraise - grenadine - cerise - pêche - citron	
Diabolo	3.50 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso	1.50 €
Café allongé	2 €
Double expresso	3 €
Café au lait	3 €
Thé ou Verveine	3 €

BON APPÉTIT !

- l'équipe de l'Auberge des Bois Noirs