



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

Pâté de tête maison	7 €
Quiche aux fromages 	7 €
Assiette de charcuterie de la Salaison Carton	9 €
Six croustilles d'escargots de Nizerolles et sa salade	14 €
Salade César	Moyenne 16.50 € / Géante 22 €
(Chêne rouge - légumes frais - œuf poché - crouton - parmiano reggiano - blanc de volaille)	
Foie gras de canard servit avec sa compotée d'oignon	19€
(Supplément de 2€ dans le menu à 33€)	

ATTENTION : FOIE GRAS DISPONIBLE DU VENDREDI AU DIMANCHE OU SUR COMMANDE UNIQUEMENT

NOS PLATS

Lavoine's burger & ses frites maison	15.50 €
(Pain artisanal - sauce maison - cheddar - steak 150g - légume frais - compotée d'oignon maison)	
Crêpinette de la ferme de Gayère sauce vigneronne	15.50€
Risotto forestier 	15.50 €
(Riz noir - pleurote - shiitaké - champignons de paris - crème - parmigiano reggiano)	
Croziflette servie avec sa salade	17€
(Crozet - blanc de volaille - jambon cru de la salaison carton - reblochon)	
Faux Filet charolais sauce échalotte ou bleu d'auvergne	18.50 €
Magret de Canard sauce aux agrumes	19€
(Demi magret dans le menu à 33€)	

TOUTES NOS VIANDES SONT GARANTIES D'ORIGINE FRANÇAISE



NOS PRODUITS PEUVENT CONTENIR DES ALLERGÈNES

NOS SPÉCIALITÉS

Cassoulet maison 22.50 €

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

Fondue des bois noirs et sa salade 18 € / personne

(2 personnes minimum)

avec charcuterie 24 € / personne

Fondue aux cèpes et sa salade 21 € / personne

(2 personnes minimum)

avec charcuterie 27 € / personne

ATTENTION : CASSOULET DISPONIBLE DU VENDREDI AU DIMANCHE OU SUR COMMANDE UNIQUEMENT

SUPPLÉMENTS

Sauce échalotte ou bleu d'auvergne 1.00 €

Bol de frites 3.50 €

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 avec sa quiche aux fromages

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

21.50 €

Quiche aux fromages

ou

Pâté de tête maison

....



Crépinette sauce vigneronne de la ferme de Gayère

ou

Risotto forestier

....

Fromage sec

ou Faisselle

ou Dessert au choix

(Tarte Tatin "façon Patrick" supplément 2.50 €)

NOS PRODUITS PEUVENT CONTENIR DES ALLERGÈNES

MENU

Bois Noirs Gourmand

33 €

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)

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)	6 €
San Pellegrino (1L)	6 €
San Pellegrino (50cl)	4 €
Chateldon (75cl)	7 €

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