



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 de la Gièze à FERRIÈRES-SUR-SICHON (03)

Ferme de Gayère à NIZEROLLES (03)

Vial l'Escargot à NIZEROLLES (03)

Les Œufs 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	13 €
Entrée + plat ou plat + dessert	16 €
Entrée + plat + fromage + dessert	18 €

PICHETS DE VIN FRANÇAIS

25cl	7 €	50cl	13 €	75cl	15 €
Verre de vin	4 €	Verre de Douceur de Bourboulenc	5 €		

NOS ENTRÉES

- Salade façon Piémontaise**  7 €
(Pomme de terre - cornichon - œuf dur - tomate - mayonnaise)
- Pâté de tête maison** 7 €
- Œuf meurette** 9 €
(Sauce vigneronne - lardon- œuf poché)
- Assiette de charcuterie de la Salaison Carton** 9 €
- Six croustilles d'escargots de Nizerolles et sa salade** 14 €
- Salade de chèvre chaud** Moyenne 16.50 € / Géante 22 €
(Chêne rouge - légumes frais - toast de chèvre - crouton - lardon - miel bourbonnais)

NOS PLATS

- Lavoine's burger & ses frites maison** 16 €
(Pain artisanal - sauce maison - cheddar - steak 150g - légume frais - compotée d'oignon maison)
- Risotto forestier**  15.50€
(Riz noir - pleurote - shiitaké - champignons de paris - crème - parmigiano reggiano)
- Ribs de porc de la ferme de Gayère** 18.50 €
- Truffade des bois noirs servie avec salade et jambon cru** 19€
(Pomme de terre - ail - tomme fraîche - chêne rouge - jambon cru de la salaison carton)
- Faux Filet charolais sauce moutarde ou Bleu d'Auvergne** 19 €
- Authentique Andouillette 5A sauce moutarde** 19 €
(100% fraise de veau)

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)

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

SUPPLÉMENTS

Sauce moutarde ou bleu d'auvergne 1.50 €

Bol de frites 4 €

Bol de salade 2 €

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)

Le Crémeux du Jura 21 €

(Crémeux du jura servi avec salade, frite et charcuterie de la salaison Carton)

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

22.50 €

Salade façon Piémontaise

ou

Pâté de tête maison

....



Lasagnes maison

ou

Risotto forestier

(Riz noir - pleurote - shiitaké - champignons de paris - crème - parmigiano reggiano)

....

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

35 €

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



3 € / 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