



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

Taboulé maison 	7 €
(Tomate - poivron - concombre - raisin golden - oignon - menthe fraîche)	
Assiette de charcuterie de la Salaison Carton	9 €
Rillettes de poisson maison	11 €
Six croustilles d'escargots de Nizerolles et sa salade	14 €
Salade de chèvre chaud Moyenne 16.50 € / Géante 22.50 €	
(Chêne rouge - lardons - légumes frais - toast de brebis frais - miel bourbonnais)	

NOS PLATS

Lavoine's burger & ses frites maison	16.50 €
(Pain artisanal - sauce maison - cheddar - steak - légume frais - compotée d'oignon maison)	
Tagliatelles de l'auberge	16.50 €
(Fresh pasta - homemade pesto - burrata - cured ham from Salaison Carton)	
Ribs de porc de la ferme de Gayère et frites maison	18.50 €
Tartare de Charolais coupé au couteau, salade ou frites	19.50 €
Faux Filet charolais sauce moutarde ou Bleu d'Auvergne	19.50 €
Authentique Andouillette 5A sauce moutarde	19 €
(100% fraise de veau)	

TOUTES NOS VIANDES SONT GARANTIES D'ORIGINE FRANÇAISE



TOUS NOS PRODUITS PEUVENT CONTENIR DES ALLERGÈNES

NOS PLATS VÉGÉTARIENS

Risotto forestier 16 €
(Riz noir - pleurote - shitaké - champignon de paris - crème - parmigiano reggiano)

Burger végété 16 €
(Pain artisanal - sauce maison - cheddar - galette de pomme de terre maison - légume frais -
compoté oignon)

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 27 €
(Charcuterie artisanale d'Auvergne)

La Moit'moit' Solo 15 € / Duo 27 €
(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 €

Taboulé maison

ou

Assiette de charcuterie artisanale d'Auvergne

....



Saucisse de la ferme de Gayère

ou

Risotto forestier

....

Fromage sec

ou Faisselle

ou Dessert au choix

(Tarte Tatin "façon Patrick" supplément 2.50 €)

TOUS 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