



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)

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)

Caves Max Jourdain à CUSSET (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 + dessert	18 €
Supplément fromage	2 €

PICHETS DE VIN FRANÇAIS

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

NOS ENTRÉES

Salade de choux au comté  7 €

Assiette de charcuterie française 9 €

Saucisson Brioché maison et sa salade 9 €

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

Salade de chèvre chaud

(Chêne rouge - légumes frais - lardons - croûtons - chèvre de la Gièze - miel bourbonnais)

Petite 9 € Moyenne .. 16.50 € Géante .. 22.50 €

NOS PLATS

Risotto forestier  16 €

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

Lavoine's burger & ses potatoes au beurre persillé 16.50 €

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

Lasagne maison servi avec sa salade 16.50 €

Chorizo de la ferme de Gayère 16.50 €

Cordon Bleu maison 17 €

(Blanc de poulet - comté - jambon cru)

ATTENTION : DISPONIBLE UNIQUEMENT LE WEEK-END

Confit de canard maison 18 €

Faux Filet charolais sauce aux cèpes ou Bleu d'Auvergne ... 19.50 €

Authentique Andouillette 5A sauce maison 19.50 €

(100% fraise de veau - Sauce au choix entre cèpes et bleu d'auvergne)

TOUTES NOS VIANDES SONT GARANTIES D'ORIGINE FRANÇAISE



TOUS NOS PRODUITS PEUVENT CONTENIR DES ALLERGÈNES

SUPPLÉMENTS

Sauce aux cèpes ou bleu d'auvergne	1.50 €
Bol de potatoes au beurre persillé	5 €
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)

Camembert rôti de l'auberge 21 €
(Camembert, lardon et oignon servi avec salade, potatoes et charcuterie française)

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
& potatoes au beurre persillé

(PLAT SEUL 8 €)

....

1 boule de glace artisanale



MENU

La Régalade des Bois Noirs

23.50 €

Salade de choux au comté

ou

Assiette de charcuterie française

....



Chorizo de la ferme de Gayère

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 €)

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

BOISSONS CHAUDES

Expresso 1.50 €

Café allongé 2 €

Double expresso 3 €

Café au lait 3 €

Thé ou Verveine 3 €

VINS ROUGES (75CL)

LA CLAPE

Clos Saint-Estève 22 €
(Grenache noir - Syrah - Mourvèdre)

Pierres de mer 26 €
(Grenache - Syrah - Carignan)

Sourire de Vénus 35 €
(Syrah - Grenache noir vieille vigne -
Mourvèdre)

TERRASSE DU LARZAC

Les Vignes oubliées 54 €
(Grenade - Syrah - Carignan et une pointe
de Cinsault)

CÔTE ROANNAISE

Grande réserve 22 €
(Gamay vieilles vignes)

GRÉS DE MONTPELLIER

L'émblématique 1936 41 €
(Syrah - Grenache)

SAINT CHINIAN

La Cigalade 32 €
(Syrah - Grenache - Mourvèdre)

CHAMPAGNE

Larmigny (37.5cl) 25 €

Larmigny (75cl) 39 €

VINS BLANCS (75CL)

LA CLAPE

Douceur de Bourboulenc 21€
(Bourboulenc)

L'Estime 22 €
(Marsanne - Roussanne - Bourboulenc)

VALLÉE DE LA LOIRE

Pouilly fumé 35 €
DOMAINE DE MALTAVERNE
(Sauvignon Blanc)

Sancerre 35 €
DOMAINE DE SAUTEREAU
(Sauvignon Blanc)

BOURGOGNE

Mâcon Village Karma ... 25 €
(Chardonnay)



VINS ROSÉS (75CL)

LA CLAPE

Pierres de mer 22 €
(Mourvèdre - Grenache)

CÔTE ROANNAISE

Château de Champagny 22 €
(Gamay)

BIÈRES

Pression Bock (12.5cl)	2 €
Pression demi (25cl)	3.50 €
Panaché (25cl)	3.50 €
Monaco (25cl)	3.50 €
Picon bière (25cl)	4 €
Pression pinte (50cl)	7 €
Picon bière pinte (50cl)	8 €

LES ARTISANALES DE L'ALLIER

Brew Vernet (33cl)	6 €
(Blonde, brune, blanche & ambrée)	

SOFTS & EAUX

Bouteille en verre	3.50 €
--------------------------	--------

Format de 25 cl ou 33 cl selon les marques :
Coca Cola - Badoit - Orangina - Oasis tropical -
Fuze tea - jus de fruits (pomme, orange, ananas
ou tomate)

Sirops	1.50 €
--------------	--------

Menthe - fraise - grenadine - cerise - pêche - citron

Diabolo	3.50 €
---------------	--------

Vittel (1L)	6 €
-------------------	-----

San Pellegrino (1L)	6 €
---------------------------	-----

San Pellegrino (50cl)	4 €
-----------------------------	-----

Chateldon (75cl)	7 €
------------------------	-----

BON APPÉTIT !

- l'équipe de l'Auberge des Bois Noirs

DIGESTIVE (4CL)

St Mérac Armagnac	6 €
-------------------------	-----

Get 27 / Get 31	6 €
-----------------------	-----

Amaretto	6 €
----------------	-----

Verveine du Velay	6 €
-------------------------	-----

Poire Williams	6 €
----------------------	-----

Noces Royales	6 €
---------------------	-----

(Cognac et poire)

Liqueur La Vertueuse ..	6 €
-------------------------	-----

(Citron, Framboise ou Verveine)

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)