



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)

Ma France Nature (03)

Ainsi que nos amis vignerons Occitans :

Domaine Combes des Ducs à FLEURY D'AUDE (11)

PICHETS DE VIN FRANÇAIS

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

NOS ENTRÉES

Pâté de tête maison	7 €
Pâté Bourbonnais maison au bleu d'auvergne 	7 €
Assiette de charcuterie auvergnate	9 €
Œuf meurette	9 €
(Sauce vigneronne - lardon - œuf poché)	
Six croustilles d'escargots de Nizerolles et sa salade	14 €
Foie gras de canard maison, et sa brioche maison	19 €
(Servie avec une compotée d'oignon maison)	
Salade Campagnarde	
(Chêne rouge - légumes frais - lardon - crouton - œuf poché - pomme de terre - persillade)	
Petite	9 €
Moyenne ..	16.50 €
Géante ..	22.50 €

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

NOS PLATS

Risotto forestier 	16.50 €
(Riz noir - pleurote - shiitaké - champignons de paris - crème - parmigiano reggiano)	
Crêpinette de la ferme de Gayère sauce vigneronne	16.50 €
Lavoine's burger & ses potatoes au beurre persillé	16.50 €
(Pain artisanal - sauce maison - cheddar - steak 150g - légume frais - compotée d'oignon maison)	
Tartiflette servie avec sa salade	18 €
(Pomme de terre - lardons - reblochon - oignon)	Supplément charcuterie + 6 €
Authentique Andouillette 5A - sauce au choix	19.50 €
Faux Filet charolais sauce poivre ou bleu d'auvergne	19.50 €
Magret de Canard sauce aux agrumes	19.50 €
(Demi magret dans le menu à 35€)	

TOUTES NOS VIANDES SONT GARANTIES D'ORIGINE FRANÇAISE



TOUS NOS PRODUITS PEUVENT CONTENIR DES ALLERGÈNES

NOS SPÉCIALITÉS

Cassoulet maison 24 €

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

Fondue des bois noirs et sa salade 20 € / personne

(Servie avec salade et pomme de terre grenaille)

Fondue aux cèpes et sa salade 23 € / personne

(Servie avec salade et pomme de terre grenaille)

Supplément charcuterie auvergnate pour fondue ... 6 € / personne

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

SUPPLÉMENTS

Sauce poivre ou bleu d'auvergne 1.50 €

Bol de potatoes au beurre persillé 5 €

Bol de salade 2.50 €

NOS PLANCHES

DU LOCAL, DU MAISON, UN RÉGAL, UN REPAS COMPLET !

La Cochonnaille Solo 15 € / Duo 27 €

(Planche de charcuterie française)

La Moit'moit' Solo 15 € / Duo 27 €

(½ charcuterie & ½ fromages)

Camembert rôti de l'auberge 21 €

(Camembert, lardon et oignon servi avec salade, pomme de terre grenaille 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

ou

P'tite charcuterie française

....



Chipolatas de la ferme de Gayère & potatoes maison
(Plat seul 8 €)

....

1 boule de glace artisanale



MENU

La Régalade des Bois Noirs

23.50 €

Pâté de tête maison

ou

Pâté Bourbonnais maison au bleu d'auvergne

....



Crépinette de la ferme de Gayère sauce vigneronne

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

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)

VALLÉE DU RHÔNE

Crozes Hermitage 45 €

DOMAINE DES ENTREFAUX 2023
(Syrah)

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'emblématique 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 €
--------------------------	-----

Suze / Salers	5 €
---------------------	-----

Rhum HSE (4cl)	5 €
----------------------	-----

Whisky (4cl)	5 €
--------------------	-----

(Clam Campbell / Ballantines)

Vodka (4cl)	5 €
-------------------	-----

Cocktail maison	6.50 €
-----------------------	--------

(Malibu - jus ACE - sirop de cerise)

Punch	5 €
-------------	-----