

RESTAURANT
Petit Bouchon
— AUTHENTIQUE —
CHASSENEUIL-DU-POITOU

Une cuisine traditionnelle et généreuse

Midi Express

Plat du Jour

ou

Bavette d'Aloyau

Sauce échalotes et poivre mignonnette,
Frites maison et salade

ou

Tarte salée aux trois fromages

Tarte salée aux trois fromages, lardons et oignons confits, salade



Dessert du Jour

ou

Pot de Fromage Blanc

fruits secs (cranberries,raisins secs,amandes)
et confiture de framboise

ou

Café Douceur (supp. 2€)

Crème brûlée à la vanille,
Pain perdu baguette et sauce caramel à la fleur de sel, Brownie chocolat noisette



Plat 14,90 € **Plat + Dessert 19,90 €**

Servi le midi, sauf samedi et jours fériés

Pour les P'tits Bouchons

14 €



Sirop à l'eau, diabolo, jus d'orange ou coca

Steak haché, frites maison

ou

Linguine sauce à l'arrabbiata et jambon Rostello aux herbes

ou

Pavé de saumon,
sauce crème au beurre de citron ciboulette, purée de patate douce





Brownie chocolat noisette

ou **Pot de fromage blanc et confiture de framboise**

ou **2 boules de glace (parfum au choix)**



Le goût du fait maison ♡



RESTAURANT

Petit Bouchon

AUTHENTIQUE

CHASSENEUIL-DU-POITOU

Une cuisine traditionnelle et généreuse

Les Planches Authentiques

La Charcuteries ..... Petite 19 € Grande 25 €
Terrine de campagne au porc, Saucisson sec du domaine Abotia, Jambon Rostello aux herbes, lomo de porc au piment d'Espelette, Cornichons

La Charcuteries et Fromages ..... Petite 20 € Grande 26 €
Terrine de campagne au porc, Saucisson sec du domaine Abotia, Jambon Rostello aux herbes, lomo de porc au piment d'Espelette, Cornichons, Chèvre cendré de la ferme du Maras et Comté

La Végétarienne ..... Petite 19 € Grande 26 €
Dips de légumes frais et leurs sauces, Quiche poivrons et petits pois (crème de petits pois, sauce fromage blanc crème aux herbes), Choux fleurs, Pickles d'oignons rouges, Concombres, Copeaux de champignons, Carottes

Petite 2 / 3 Pers *Grande 4 / 6 Pers*

Des produits frais et de qualité !

Les Entrées

Oeuf Cocotte réconfortant ..... 11 €
Œuf cocotte à la crème de cèpes, foie gras et brioche toastée

Velouté de courge Butternut ..... 9,5 €
Courge butternut, crème de coco, lard grillé et croûtons

Terrine de campagne ..... 9,5 €
Terrine de campagne de porc, compotée d'oignons caramélisées

Terrine de foie gras mi-cuit ..... 11 €
Foie gras mi-cuit, Chutney de dattes, Figues et poires et tartine de pain de campagne

Les Salades

Salade de chèvre chaud ..... Entrée 10 € - Plat 17 €
Mélange de salades, Lardons, Toasts de chèvre chaud (ferme du Maras), Pommes fruit, Noix et Pickles d'oignons rouge

Salade gourmande aux gésiers ..... Entrée 10 € - Plat 17 €
Mélange de salades, Gésiers de volaille confits, Oeuf parfait, Magret fumé et Copeaux de champignons

Tataki de Thon ..... Entrée 11 € - Plat 18 €
Tataki de thon, Crème de petits pois et pistache, Salade wakame, Radis noir et sésame blanc

Le goût du fait maison



RESTAURANT

Petit Bouchon

— AUTHENTIQUE —

CHASSENEUIL-DU-POITOU

Une cuisine traditionnelle et généreuse

Côté Plats

La Tarte salée aux trois fromages ..... **14,9 €**
Tarte salée aux trois fromages, lardons et oignons confits, salade

Linguine all'Arrabbiata ..... **16,9 €**
Sauce à l'arrabbiata, burrata crémeuse et jambon Rostello aux herbes

La véritable Andouillette de Troyes ..... **18 €**
Sauce aux oignons, vin blanc et moutarde – Frites maison et mesclun

Tartare de Bœuf au couteau race limousine à l'italienne ..... **18,5 €**
Huile d'olives, citron, tomates séchées, basilic, parmesan, oignons rouges et câpres
Préparé – Frites maison et mesclun

Filet de Canard ..... **19 €**
Sauce à la figues et vin rouge - Purée de patate douce

Pavé de coeur de Rumsteak ..... **19 €**
Sauce échalotes et poivre mignonnette – Frites maison et mesclun

Le Burger Authentique ..... **Original ... 19 € / Double ... 25 €**
Bun's artisanal de chez Emile, bœuf haché, L'originale sauce crémeuse du Petit Bouchon, Compotée d'oignons caramélisées, Tomates, Cheddar fondant
Frites maison et mesclun

Le Burger Savoyard ..... **Original ... 20 € / Double ... 26 €**
Bun's artisanal de chez Emile, bœuf haché, Sauce crémeuse à la moutarde de Meaux, Compotée d'oignons caramélisées, Bacon, Tranche de Raclette
Frites maison et mesclun



La belle Entrecôte race à viande (350g) ..... **29 €**
Sauce échalotes et poivre mignonnette – Frites maison et mesclun

Pavé de Saumon ..... **19 €**
Sauce crème au beurre de citron et ciboulette - Purée de patate douce

Steak de thon mi-cuit ..... **19 €**
Sauce provençale (Olives, poivrons, tomates et herbes du sud) - Purée de patate douce

Des produits frais et de qualité !

Changement de garniture :

Frites maison, Linguine, Haricots verts, Purée de patate douce

Sauce supplémentaire (1€)

Sauce à la figues et vin rouge, Sauce échalotes et poivre mignonnette, Sauce à l'arrabbiata, Sauce aux oignons - vin blanc et moutarde, Sauce crème au beurre de citron ciboulette

Le goût du fait maison

RESTAURANT
Petit Bouchon
— AUTHENTIQUE —
CHASSENEUIL-DU-POITOU

Des produits frais et de qualité !

Une cuisine traditionnelle et généreuse

Côté desserts

Crème brûlée authentique à la vanille ..... **8,5 €**
Crème brûlée maison à la vanille, cuite au four

Fraîcheur de fromage blanc, éclats croquants et douceur de framboise ..... **8,5 €**
Fromage blanc aux fruits secs (cranberries,raisins secs,amandes) et confiture de framboise

Souvenir d'enfance : pain perdu et sa glace artisanale ..... **8,5 €**
Pain perdu baguette aux amandes, glace crème fraîche des Hautes Alpes
et sauce caramel à la fleur de sel

Brownie intensément régressif ..... **8,9 €**
Brownie chocolat noisette et sa ganache praliné

Tartelette d'automne aux éclats de pécan et fève de Tonka ..... **9 €**
Tartelette aux pommes et caramel, chantilly à la fève de Tonka et noix de pécan caramélisées

Verrine gourmande façon tiramisu ..... **9 €**
Poires caramélisées et crème vanillée façon tiramisu aux spéculoos

Douceur des îles en terre Poitevine ..... **9 €**
Dôme bavarois mangue insert passion et galet du Poitou

Café Gourmand du Poitou et ses douceurs ..... **11 €**
Café accompagné de : Crème brûlée à la vanille, Pain perdu baguette sauce à la fleur de sel, Poire caramélisées et chantilly à la Tonka, Mousse mangue et brisures de galets du Poitou, Brownie au chocolat noisette
(Version thé ou infusion +1€ - Version champagne ou Irish Coffee +6€)

Trilogie de fromages de nos régions, douceur de cerise noire et verdure.... **10 €**
Chèvre cendré de la ferme du Maras, Chaource, Comté, confiture de cerise noire et salade



Petite gourmandise



Le goût du fait maison

La Citron Meringuée ..... **8,9 €**
3 boules de sorbet citron, brisures de galet du Poitou, chantilly et meringue

La Banoffe ..... **8,9 €**
1 boule de glace banane aux éclats de caramel beurre salé, 1 boule de glace spéculoos, 1 boule de glace caramel, chantilly et sauce caramel

La Mont Blanc à la crème de marrons ..... **8,9 €**
2 boules de glaces marrons d'Aubenas, 1 boule de vanille, crème de marrons de l'Ardèche et chantilly

La Pavlova glacée ..... **8,9 €**
1 boule de sorbet fraise, 1 boule de glace vanille, 1 boule de sorbet poire, coulis de fruits rouges, chantilly et meringue

La Kiffe du Chef ..... **8,9 €**
1 boule de glace spéculoos, 1 boule de glace vanille, 1 boule de glace caramel, chantilly, sauce caramel et pépites caramélisées

La Chocomenthe ..... **10 €**
3 boules de glace menthe chocolat,2 cl de menthe pastille,chantilly et sauce chocolat

La Douceur du poirier ..... **10 €**
3 boules de sorbet à la poires arrosées de 2 cl d'alcool de Poire

La Reggae ..... **10 €**
3 boules de glace rhum raisin ,2 cl de Rhum ambré, chantilly,raisins secs et pépites caramélisées

