

Produits bruts

	Prix
 Terrine de campagne forestière	9 €
 Saucisson sec de cochon à la truffe	9 €
 Brie de Meaux AOC	9 €
 Mimolette vieille d'Isigny	9 €

Assiettes salées

 Dip crémeux de chou-fleur, cumin, zaatar, ail, coriandre	8 €
 Champignons shiitaké et shimeji frits, chips de riz, siphon champi-noisettes, persil frit	14 €
 Brocoli al dente, pistaches torrifiées, sauce crémeuse ail-coriandre	11 €
 Asperges blanches, miso à l'eau d'asperges, citron jaune et nori frit	14 €
 Ribs de maïs épicées et fumées, basilic, émulsion citron vert	12 €
 Carottes fondantes épicées, échalotes confites, siphon curry-coco, oignons frits	12 €
 Chou-fleur rôti, curry rouge, laquage miel-miso, granola thaï	11 €
 Pommes grenailles au four, mayonnaise harissa, pecorino	8 €
 Salade verte, vinaigrette	3 €
 Bavette de bœuf tranchée, sauce sésame-coriandre-cacahuètes	20 €
 Contre-cuisse de poulet cuite sur l'os, jus de poulet gingembre-piment	17 €
 Tartare de truite, marinade sésame, crème crue, pickles de graines de moutarde	20 €

Assiettes sucrées

 Pain perdu, caramel beurre salé, crème vanille	10 €
 Mousse chocolat fleur de sel, tuile de riz soufflé, huile d'olive AOP	11 €
 Crème glacée kiwi vert, sésame noir torrifié, kiwi jaune frais, menthe	10 €
 Citron façon crème brûlée, meringue italienne, crumble	11 €

-  no gluten
-  végétarien (no viande, no poisson)
-  no lactose, no œuf

Taxes et services compris, prix nets en euros TTC. Chèques non acceptés.

Déjeuner de 12h à 13h45 du mercredi au vendredi et de 12h30 à 14h15 le samedi

Dîner de 19h à 21h30 du mercredi au samedi

Privatisation - infos et contact sur notre site

maisonbogard.com



Nous n'avions jamais pris le temps d'utiliser le côté de ce menu. Pourtant, on vous a beaucoup vu la retourner cette carte, alors on s'est dit qu'on allait vraiment vous donner une raison de regarder par ici et surtout en profiter pour vous expliquer davantage pourquoi nous sommes "surprenants", "inattendus", "atypiques" :)

maison bogard est un restaurant qui se veut un peu différent de ce que l'on peut avoir l'habitude de voir ; par l'endroit, par ce que l'on y mange, par les produits que l'on y trouve, par la manière de les cuisiner, par nous aussi, un peu.

Nous avons à cœur de ne proposer que des produits frais et uniquement de saison, sourcés avec soin, au plus près lorsque cela est possible, ou parfois plus loin si c'est meilleur et fabriqué par quelqu'un qui a aussi à cœur de faire les choses bien. Tout est fait maison quotidiennement et de manière raisonnée. Notamment pour les quantités que nous servons, nous calculons pour que les assiettes reviennent vides et que vous repartiez rassasiés ; c'est pourquoi nous avons créé le système des assiettes à associer qui est là pour répondre aux variations entre les appétits et les goûts de chacun (coucou les petits oiseaux, coucou les big gourmands).

Nous travaillons chaque jour à minimiser le gâchis et les pertes en nous collant le plus possible aux besoins quotidiens, c'est pour cela que nous devons annoncer quelques ruptures de temps en temps, c'est certes prendre le risque de ne plus avoir certaines assiettes, mais nous préférons cela que de devoir gaspiller de la nourriture !

C'est pour toutes ces raisons que nous présentons notre carte à chaque nouvelle tête, et on adore lorsque vous comprenez la démarche ! Alors oui, ce n'est pas forcément commun d'être aussi transparent et de bousculer les habitudes, ça mérite souvent une explication, mais c'est tellement plus sympa de prendre quelques minutes pour discuter avec vous et de partager notre vision des choses. Finalement on espère que ce verso ne nous volera pas notre activité préférée : passer un bon moment à discuter avec vous :)

Avec toute notre passion,
L'équipe de maison bogard

Ps : oui, maison bogard c'est sans majuscules, et on ne dit pas "à la maison bogard" mais "chez maison bogard" ;)