

Carte été 2022

“ Une carte traditionnelle et gourmande au rythme des saisons ”

Notre chef Enzo Beugniet vous propose

Une cuisine élaborée à partir de produits frais et régionaux. Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts, leur préparation peut engendrer une éventuelle attente. Nous vous remercions de votre compréhension. Tous nos plats sont faits maison.

Nos fournisseurs locaux

Huilerie Lidon à Chauvigny : huiles, **Etablissement Boissonot** à Poitiers : fruits et légumes, **Les Gourmandises de Mary** à Fontaine le Comte : boulangerie, **Jacky Mercier** à Frontenay sur Dive : légumes bio, **Broutilles Herbes et Fleurs**, **La Cave Jeanne d'Arc** : vins. Liste non exhaustive

Allergènes

En application du règlement européen N°1169/2011 aux allergènes, nous tenons à votre disposition un document dans lequel tous les allergènes composant nos plats sont répertoriés.



Pour commencer

Tomates anciennes - 14 

Buratta, huile verte, vinaigre balsamique, tuile de parmesan

Tartare de bœuf au couteau - 13

Citron confit, concombre, olive, champignon à la grecque, salicorne

Céviche de poisson - 14

Citron vert, coriandre, citronnelle, radis multicolore

Bruschetta (version végétarienne disponible ) - 13

Charcuterie italienne, légumes grillés, parmesan

Gaspacho - 10 

Légumes de saison

Menu enfant - 15

Choix du chef

plat et dessert avec une boisson

Toutes nos viandes sont d'origine française



Les plats sur mesure

Un plat et une garniture au choix !

Les Plats

Filet mignon de porc, sauce chimichurri - 22

Supême de volaille cuite basse température, jus de volaille - 23

Entrecôte 300 gr, sauce choron - 26

Filets de maquereaux snackés à la plancha - 21


Poisson du marché, sauce vierge - 24

Céviche de poisson - 22

Les Garnitures

Tian de légumes 

Tomates, aubergine, courgettes multicolores et chips de vitelotte

Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive 

Échalote et gingembre, petit pois, melba de pain

Poêlée de légumes verts

Haricots verts, fèves, petits pois, chorizo

Pommes paillaison de patates douces 

Piperade de légumes

Frites taillées par nos soins 

Les Classiques

Burger du Bois - 19

Bœuf haché, altitude 131, sauce cocktail, confiture d'oignons & oignons frits, lard accompagné de frites maison

Pâte carbonara à ma façon (version végétarienne disponible ) - 19

Crèmeux de jaune d'œuf, salaison de porc grillé, pécorino

Côte de bœuf à partager (750gr) - 70

Garniture au choix

Tartare de bœuf au couteau - 21

Citron confit, concombre, olive, champignon à la grecque, salicorne

Nos Salades

Petit ou grand format

Bowl saumon - 21/14

Quinoa, saumon, gingembre, pickles de légumes, avocat, courgette, mangue, coriandre

Salade Brésaola - 21/14

Bresaola, romaine, tomates cerise, figue, chèvre du Poitou

Cobb salade - 19/13

Poulet mariné, pomme, œuf dur, lard, romaine, avocat, roquefort

Végétal - 17/11 ✓

Pastèque, feta, concombre, pickles, piquillos, olives de Kalamata

Les Fromages

Dégustation d'une assiette de fromages locaux - 9 ✓

Les Desserts

Tiramisu du bois au citron - 11

Finger au nougat glacé et éclats de pistache - 10

Profiteroles - 11 ✓

Blanc manger abricot et vanille - 10

Dame blanche - 9 ✓

Pavlova aux fruits de saison - 9

Rosace meringuée, crémeux de fruits rouges, fraises fraîches, framboises et mûres

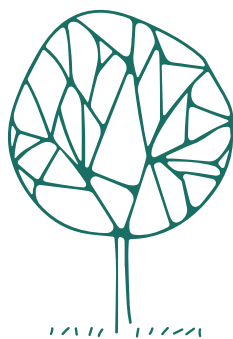
Salade de fruits de saison - 9

Boule de glace ou sorbet - 3

Glace : chocolat, vanille de Bourbon, caramel beurre salé, café, pistache

Sorbet : citron, fraise, framboise, cassis

Toutes nos viandes sont d'origine française



Le Bois de la Marche

hôtel restaurant

Le Bois de la Marche

1 Allée des Cerfs, 86240 Fontaine-le-Comte

05 49 53 10 10

  @leboisdelamarche