

Rosalie

*Arrière-grand-mère de Michel
dans sa cuisine à Lannemezan.*

Automne (Autumn) 2018

*“La transmission du goût
et des bons gestes en cuisine.”*



*Rosalie Joséphine Arné, sans profession,
domiciliée à Lannemezan, née le vingt cinq mars
mille huit cent cinquante six à Grenelle (Seine)
fille de Dominiquette Arné et Arrière Grand Mère de Michel*

Entrée-Plat-Dessert
Appetizer, Main Course, Desert
49€

Automne (Autumn) 2018

ALA
CARTE
18€

· Foie gras de Canard mi-cuit Maison
Home made foie gras, half cooked

· Poelée provençale de champignons de saison
Season mushrooms sauted provençale

Papillote de chou vert au foie gras & pastrami
Foie gras wrapped in a green cabbage leaf with a touch of Pastrami

· Coeur de Poireaux nouveaux ^(AOP)  tièdes, sauce Ravigote.
Tepid Young from «britany» (origine protected) ravigote sauce.

· Salade César Cardini (recette de Tijuana)
Cesar Cardini salad (Tijuana recipe)

· Escargots Bourguignons: De un à douze, c'est pareil, dites combien?
Burgundy snails. From one to twelve, its the same, say how many?

· Gratin de queues d'écrevisses à l'échalote et sauvignon
Crayfish tails au gratin with shalots & sauvignon wine



ALA
CARTE
28€

Poitrine de veau braisée (48h et basse température) à la fleur de thym
Braised veal breast (48h) at low temperature with thyme buds.

· Pastrami de Boeuf Maison
Home made Beef Pastrami

· Gambas grillées sur un lit de risotto
Grilled gambas on a bed of risotto

· Poulet "Rosalie" à l'estragon-moutarde-pointe de Vanille.
Braised Chicken with Tarragon-Mustard & touch of Vanilla

· BBA (Bavette de Black Angus) fondue d'échalotes
Sauteed flank steak, melted shalots in clarified butter

· Rognon de veau aux pleurotes à la graine de Meaux.
Veal kidney with mushrooms and grainy mustard sauce.

· Hampe de Veau grillée à la fleur de thym
Grilled veal skirt steak with thyme buds

· Surprise de foie gras poêlé en robe d'accacia.
Surprise of panfried foie gras, acacia sauce.

· Galette de Pieds de cochon désossés, salade de betterave.
Boneless pork feet sauted & shaped like a pancake

· Chou farci de sandre en nage d'écrevisses
Stuffed cabbage with pike perch wit a crayfish sauce



HOMARD
«Direct Concarneau»
SUR COMMANDE 24H

Grillé, beurre Estragon
 Tiède, framboise mayo.
 A l'Armoricaine (civet)

Grilled, tarragon butter.
 Tepid, raspberries mayo
 A l'Armoricaine (stew)

A la Carte:

Supplement
 Purée aux Truffes
 28€

Quasi de veau aux champignons
 de saison 38€
 Veal roast and season mushrooms

Chateaubriand au poivre 38€
 Chateaubriand filet with pepper sauce

Chateaubriand façon «Rossini» 48€
 Chateaubriand filet with foie gras

Coeur de Ris de veau braisés 45€
 façon Alexandre
 Heart of veal Sweetbread Alexander style

Gratin de macaronis au foie gras 38€
 Macaronis au gratin with foie gras

IL SE PEUT QUE CERTAINS DE CES ARTICLES NE
 SOIENT PAS DISPONIBLES TOUS LES JOURS

Baignoire de Baba au rhum
 Sponge cake bathtub with dark rum

Crème brûlée au grand Marnier
 Burned custard with Grand Marnier

Oeuf à la neige, crème au caramel salé.
 Floating Island with salted caramel custard

Sorbet mojito maison.
 Mojito Sherbet



Café Gourmand
 Selection of our deserts

Omelette Norvégienne flambée à votre table
 Norwegian Omelette flambé at your table

Mousse au chocolat de Jacqueline:
 sans beurre, sans jaune d'oeuf ni sucre!!
 Jacqueline Chocolate mousse with neither butter
 nor egg yolks or sugar!



A LA
 CARTE
 12€

25€
tout compris
le Déjeuner ou
le Dîner "pré-spectacle"

ALL INCLUSIVE



Appetizer-Main course
or
Main course-Desert
+ a glass
of white or red wine
+ à coffee
(no bartering
or exchange)

25€

Déjeuner (Lunch):
12:00 à 14:00
Avant Spectacle (Before theater):
18:00 à 19:30

Oeufs dur mayo et salade
hard boiled eggs, mayo & salad

Salade César
Cesar salad

6 Escargots Bourguignons
6 Burgundy snails

Ferrine maison de foies de volailles
Chicken liver House terine



(BBA) Bavette de black Angus
Black Angus chuck flap meat

Poulet Rosalie (ht. de cuisse désossé) à l'estragon-moutarde-pointe de Vanille.
Braised Chicken boneless with Tarragon-Mustard & touch of Vanilla

Le « Wrap » de Pastrami de Boeuf, cole slaw, frites & salade
Wrap of beef Pastrami, Come slaw, fries & salad

Rognon de veau aux pleurotes à la graine de Meaux.
Veal kidney with mushrooms and grainy mustard sauce.



Café Gourmand
Selection of our deserts
Crème brûlée au Grand Marnier.
Burned custard with Grand Marnier.

Mousse au chocolat de Jacqueline: sans beurre, sans jaune d'oeuf ni sucre...!!
Jacqueline Chocolate mousse: neither butter nor egg yolks or sugar!

TOUT COMPRIS



Entrée-Plat
ou
Plat-Dessert
+ un verre
de vin blanc
ou rouge
+ un café.

(Ni repris ni échangé)

25€





Groupes Événements Privatisations **LE BOUCLARD**



130 mètres sous la butte de Montmartre, 5 minutes à pied du Moulin Rouge et juste derrière la place Clichy se trouve le Bouclard (*Dictionnaire Argotique: Boutique, magasin, établissement*) un restaurant pas comme les autres, dans lequel vous dinez ce soir!

50 places assises autour d'un joli Bar 1920, cette belle auberge en plein centre de Paris peut accueillir, toute l'année, pour vos événements, des groupes jusqu'à 50 personnes .

7 jours sur 7 et **gardé** 24h/24h le Parking aérien Renault, à 20 mètre du restaurant, 11 rue Forest, vous réservera un accueil chaleureux. De plus, Le Bouclard est parfaitement desservi par Métro et Bus "Place Clichy". Vous bénéficierez également du "petit train " qui vous promènera avant ou après diner/déjeuner jusqu'au point culminant de Paris, la butte Montmartre (130 mètres).



Contact:
Le chef, Michel Bonnemort
et son équipe, seront attentifs
à vos demandes pour votre
entière satisfaction.

rezabouclard@gmail.com

06 09 80 78 02



Groups

Events & Privatizations **LE BOUCLARD**



140 yards below the Montmartre hill, a 5 minute walk from the Moulin Rouge to rue Cavallotti, you will find le Bouclard, (*i.e. in the slang dictionary: boutique, store, establishment*), the restaurant where you are having dinner tonight!

50 seats and a pretty 1920 bar (*the best dry martini in town!*), this cozy little restaurant located in the center of Paris will accommodate your guests be it for a special occasion, event or you may privatize the entire restaurant.

20 yards from the restaurant, the Renault Parking garage 24/7 will allow you, rain or shine, to be on time for your reservation. Le Bouclard can also be easily reached by bus or Metro at the Place Clichy stop. The icing on the cake remains the “little Montmartre train”, a must before or after lunch or dinner, these 4 open wagons ride is ideal instead of huffing and puffing the steps to the top of Montmartre.



Contact:
Le chef, Michel Bonnemort
and his staff, will pay
a particular attention
to your demand

rezabouclard@gmail.com

06 09 80 78 02