

ÉTÉ (Summer) 2021

Rosalie

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



*“La transmission du goût
et des bons gestes en cuisine.”
Des cuissons justes, des saveurs préservées,
des textures travaillées sans brutalité.*



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

*Déjeuner
du mardi au vendredi
12:00 à 14:30*

*Click & collect
aux heures d'ouverture
du restaurant*

*Diner
du mardi au samedi
18:00 à 22:30*

Entrée-Plat-Dessert
Appetizers, main course, Deserts
55€


ÉTÉ (Summer) 2021

ALA
CARTE
18€

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

• Poelée provençale de champignons de saison
Season mushrooms sautéed provençale

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

Coeur de Poireaux nouveaux ^(AOP)  tièdes, sauce Ravigote.
Tepid Young leeks from «britany» (origin 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



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, servi dans sa poêle avec trois oeufs au plat
Beef Pastrami, served in a frying pan with 3 eggs over easy

Brandade de morue à la Nimoise (que de la morue!)
Codfish hash Nimoise style (nothing but cod !)

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

Onglet de Boeuf, os à moelle

Sautéed Hanger steak (Black Angus) topped with bone marrow

Rognon de veau aux pleurotes à la graine de Meaux.

Veal kidney with mushrooms and grainy mustard sauce.

Surprise de foie gras poêlé en robe d'accacia.

Surprise of panfried foie gras, dressed with Acacia sauce.

ALA
CARTE
28€

Les Surprises d'Alexandre

Supplement
Purée aux Truffes
32€

L'entrecote Normande, votre choix du Poids (min. 300gr)
Sirloin (Normandy beef) Your choice of weight

Chateaubriand au poivre 38€
Chateaubriand with pepper sauce

Coquelet fermier farci foie gras 38€
Roasted Cornish Hen stuffed with foie gras

Coeurs de ris de veau et rognon braisés 40€
Braised heart of veal sweetbread and kidneys

IL SE PEUT QUE CERTAINS DE CES ARTICLE A LA CARTE NE SOIENT PAS DISPONIBLES TOUS LES JOURS
SOME OF THE ABOVE A LA CARTE ITEMS MAY NOT BE AVAILABLE ON A DAILY BASIS

Baignoire de Baba au rhum
Sponge cake bathtub with dark rhum

Crème brûlée au grand Marnier
Burned custard with Grand Marnier

Dessert du jour
Today's chef inspiration

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!



ALA
CARTE
12€

25 EUROS TOUT COMPRIS DEJEUNER OU DINER PRÉ-SPECTACLE



Déjeuner (Lunch):
12:00 à 14:00

Avant Spectacle (Before theater):
18:00 à 19:30

Oeufs (M et M) «mayo mollet»
soft boiled eggs, mayo

Salade César

Cesar salad

6 Escargots Bourguignons

6 Burgundy snails

Terrine de foie de volailles maison

Chicken liver House terine



Poulet Rosalie (ht. de cuisse désossé) à l'estragon-moutarde-pointe de Vanille.

Braised Chicken boneless with Tarragon-Mustard & touch of Vanilla

Pastrami de Boeuf, servi dans sa poêle avec deux oeufs au plat

Beef Pastrami, served in a frying pan with 2 eggs over easy

Rognon de veau aux pleurotes à la graine de Meaux.

Veal kidney with mushrooms and grainy mustard sauce.

Risotto de petits légumes

Vegetables risotto



Café Gourmand

Selection of our deserts

Crème brûlée au grand Marnier

Burned custard with Grand Marnier.

Mousse au chocolat de Jacqueline sans sucre, ni jaunes d'oeuf ou beurre





Evènements Privatisations



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 évènements, 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

01 45 22 60 01





Events & Privatizations



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

01 45 22 60 01