

JACQUELINE VOUS ACCUEILLE

Pour déjeuner du mardi au vendredi
Et pour dîner du mardi au samedi
Réservations ☎ 01 45 22 60 01 @rezabouclard@gmail.com

Nous contacter

Michel Bonnemort
Restaurant le Bouclard
1, rue Cavallotti 75018 Paris ☎ 06 09 80 78 02
✉ 01 45 22 60 01
✉ boisat@me.com



FAIT EN FRANCE



MADE IN USA

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

Efant turbulent, Michel Bonnemort a policé ses ardeurs en pratiquant le judo qu'il enseignera plus tard conjointement à sa pratique de kinésithérapeute. Vrai Parisien attaché à ses racines, Michel Bonnemort succombera pourtant en 1967, à «l'American Dream». Mais sans jamais s'égarer ! Pendant vingt-cinq ans, de New York où il était installé, ce «bec fin» fait rayonner la gastronomie française en communiquant au sein de MS&L (Manning Selvage & Lee), l'une des plus importantes sociétés de relations publiques internationales, pour le compte de la Sopexa sur les grands vins, fromages des terroirs français, foies gras, truffes, etc...

Au détour de la cinquantaine, il revient en France avec la volonté affirmée d'ouvrir un restaurant. Il faut dire qu'il avait de qui tenir : entre Rosalie sa grand-mère et le grand-père paternel, Ayral, propriétaire du «Cochon d'Or» à la Villette pendant 60 ans, chez les Bonnemort-Ayral, on ne connaît de religion, que celle de la bonne chère. En 1993, il trouve près de la place de Clichy, l'emplacement de ce qui deviendra son «Bouclard» (boutique en langage populaire). Dans ce quartier populaire, Michel Bonnemort a reconstitué un vrai bistrot parisien où, sous le regard bienveillant de Rosalie, il mitonne une «cuisine de grand-mère». Gratin de queues d'écrevisses, boeuf bourguignon et la blanquette de veau sont présentes ainsi que les pièces de viande spectaculaires dans la tradition «Cochon d'Or». Michel signe toutes les recettes héritées ou inspirées des plats que concoctaient ses aïeuls et qu'on peut rassembler dans la famille des plats à cuisson lente.

**“T'inquiète pas, ça cuisine pour toi,
mon petit Mimi,,
semble murmurer Rosalie**

“The transmission of taste and proper dexterity in the kitchen, the respect of cooking time and heat in order to preserve the taste WITHOUT modification of texture, NO brutality,,”

Turbulent child, Michel Bonnemort has contained his energy while practicing judo which he taught simultaneously in Paris with a practice of physiotherapist. True Parisian attached to his roots in 1967, he will yield to the “American Dream” without spreading himself too thin! In New York, for 25 years, this hedonist will spread the word about French gastronomy while communicating for one of the world's largest advertising and media services conglomerates MS&L (Manning Selvage & Lee) on behalf of SOPEXA about wines, cheeses, foie gras, truffles and more...

At fifty he returns to France with the firm intention to open his own restaurant; fact is that there is an obvious atavism between his great grand mother, ROSALIE and a grand father Chef owner of the «Cochon d'or» in Paris for 60 years. So falling into pots & pans at an early age, in both Ayral and Bonnemort families (his son Andy and wife Laura own the famous Dufrain's Café in Tampa, Fla) the kitchen remains the place where «things» happen. In 1993, he finds behind the Place Clichy the spot that will become his «Bouclard» (boutique in the French slang dictionary) in this popular area of Paris (Moulin Rouge) Michel has reenacted an old Parisian restaurant where under the supervision of Rosalie he elaborates some of the best French traditional dishes such as crayfish tails gratine with Macon blanc, Terrine of foie gras served with tiny potatoes brushed with truffle olive oil, fresh shives and coarse salt from «Guerande», braised farm chicken with vanilla & tarragon... The spectacular pieces of meat are carved in front of the patrons. Michel signs all his recepies inherited or inspired by his forbears, some of them being dishes requiring lots of tender loving care.

**“Don't worry and don't hurry,
it simmers for you to perfection,,
seems to hush Rosalie on the corner of the stove**

25 EUROS TOUT COMPRIS DEJEUNER OU DINER 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€

TOUT COMPRIS

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

(Ni repris ni échangé)
25€

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

Soupe à l'oignon
Onion Soup

6 Escargots Bourguignons
6 Burgundy snails

Terrine de foie de volailles maison
Chicken liver House terine

Poulet Rosalie (h.t. 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 œufs

Beef Pastrami, served in a frying pan with 2 eggs sunny side up

Rognon de veau aux pleurotés 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'œuf ou beurre

Jacqueline Chocolate mousse: neither butter nor egg yolks or sugar!

Entrée-Plat-Dessert
Appetizer, main course, Desert
60€

HIVER-WINTER 2023

Entrées-Appetizers



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

Poêlée provençale de champignons de saison
Season mushrooms sauté provencal

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

Soupe à l'oignon
onion soup

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

Plats-Main Course

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

Pastrami de Boeuf, servi dans sa poêle avec trois œufs au plat
Beef Pastrami, served in its frying pan with 3 eggs sunny side up



Boeuf, Bourguignon
Beef Bourguignon

Poisson du jour
Today's Fish

Poulet "Rosalie" à l'estragon-moutarde-pointe de vanille.

Braised Chicken with Tarragon-Mustard & touch of Vanilla.

Rognon de veau aux pleurotes à la graine de Meaux.

Veal kidney with mushrooms and grainy mustard sauce.

HORS PISTE AGED BEEF

Nos Spécialités de viandes de la Nivernaise
Outstanding beef from the Nivernaise butcher shop

Entrecôte pour 2 pers. ou plus (Minimum 500 gr) 80 €

Sirloin for 2 or more (Minimum 500gr)

Chateaubriand sauce au poivre 45 €

Chateaubriand with pepper sauce

Coeur de ris de veau braisés 50 €

Heart of veal sweetbread

Tagliatelles with Foie gras et truffes 50 €

Tagliatelles with foie gras and truffles

Rigatonis au homard bleu à l'Armoricaine (sur commande) 75 €

Rigatonis with Lobster Armoricaine (on order)

•Some of the above a la carte items may not be available on a daily basis
•Il se peut que certains des articles ci dessus 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

.Sorbet mojito maison.

Mojito Sherbet

Glace Café

Coffee ice cream

DESSERTS

DESERTS

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!



140 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 .

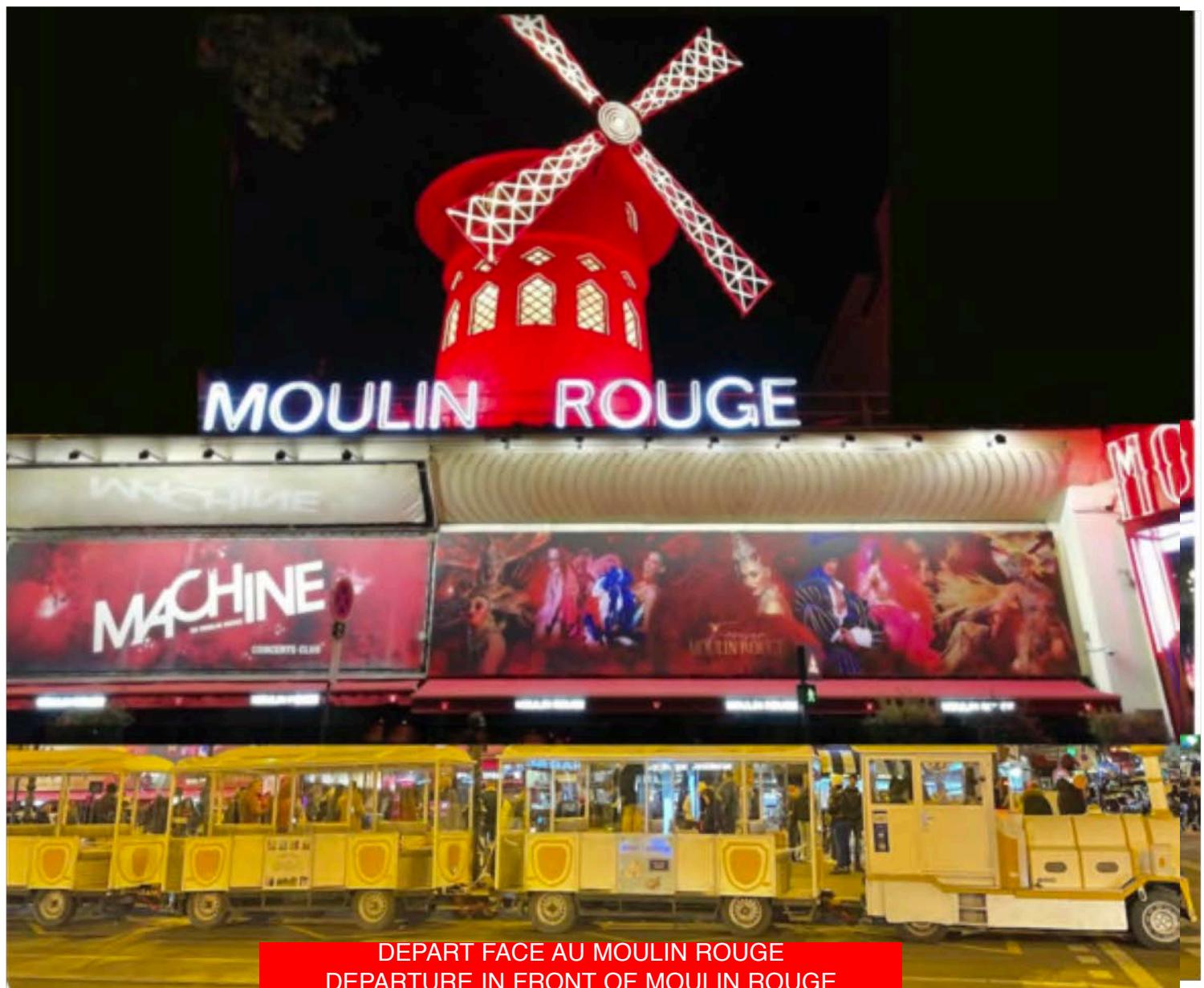
24 heures et **gardé 7/7** le Parking aérien Renault, à 20 mètre du restaurant, 11 rue Forest, vous réservera un accueil chaleureux. De plus, Le Bouclard est parfaitement desservi par Métro et Bus "Place Clichy". Vous bénéficierez également du "petit train " qui vous promènera avant ou après diner/déjeuner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

140 yards below the Montmartre hill, a 5 minute walk from the Moulin Rouge to rue Cavallotti, you will find le Bouclard, (*Slang dictionary: Boutique, magasin, établissement*) 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.





DEPART FACE AU MOULIN ROUGE
DEPARTURE IN FRONT OF MOULIN ROUGE

**BALADE APERITIVE OU DIGESTIVE EN PETIT TRAIN POUR VISITER MONMARTRE
AFTER OR BEFORE LUNCH & DINER, A VISITE TO MONTMARTRE IN A LITTLE TRAIN**

Toute l'année, deux trains sonorisés vous accueillent pour une visite commentée en français et en anglais. Le circuit se décompose en deux temps, Place Blanche à Place du Tertre (15 minutes) & Place du Tertre à Place Blanche (30 minutes).

Vous pouvez commencer la balade de l'une ou l'autre des Places, rester le temps que vous souhaitez et prendre le retour plus tard dans la journée.

Du 9 avril au 4 septembre 2023:

Ouvert tous les jours (10:00 à 19:00)
1 départ toutes les 30 minutes

De septembre 5 à novembre 6 2023 :

Ouvert tous les jours (10:00 à 19:00)
1 départ toutes les heures

The Petit Train de Montmartre offers a tour with commentary and music of Montmartre hill with a stop in the Place du Tertre.

The train trip is divided in two steps:

- Place Blanche to Place du Tertre (duration of the journey : 15 minutes)
- Place du Tertre to Place Blanche (duration of the journey : 30 minutes).

You can climb aboard the train from one or the other squares and take the time to roam through the small lanes of the butte

From april 9th to september 4th 2023 :

Open every day from 10am to 7pm, 1 departure every 30 minutes

From september 5th to november 6th 2023

: Open every day from 10am to 6pm, 1 departure per hour.