

JACQUELINE VOUS ACCUEILLE

Pour déjeuner du mardi au vendredi

Et pour dîner du mardi au samedi

Réervations ☎ 01 45 22 60 01 @ rezabouclard@gmail.com

NOUS CONTACTER

Jacqueline

Restaurant le Bouclard

1, rue Cavallotti 75018 Paris

☎ 06 63 09 62 32

☎ 01 45 22 60 01

@ rezabouclard@gmail.com



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

Enfant turbulent, Michel Bonnemort a policé ses ardeurs en pratiquant le judo (ceinture noire 2ème dan) 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 la plupart des Agri-produits Français (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 : mis à part l’épurement des bonnes tables NewY orkaises, 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, bœuf 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 aïeux 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 with neither modification of texture, nor brutality,,

Turbulent child, Michel Bonnemort Michel Bonnemort has contained his energy while practicing judo which he taught simultaneously in Paris (black belt shodan) 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 for most of the French agri-products (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 Dufrenoy’s Café and Waterview Grill 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 recipes 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*

31€

LA FORMULE AU DÉJEUNER & LE SOIR DE 18:30 À 20:00 DU MARDI AU VENDREDI

ALL INCLUSIVE

Appetizer /
Main course
or
Main course /
Dessert
+
a glass of white
or red wine
+
a coffee

Entrées

Oeufs "mayo mollet"
Soft boiled eggs, mayo

6 Escargots Bourguignons
6 burgundy snails

Terrine Maison
House terrine

Terrine de harengs marinés
Marinated herring terrine

TOUT COMPRIS

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

Plats

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

*Pastrami de boeuf dans sa poêle
avec deux oeufs au plat*
Beef pastrami in its pan with two fried eggs

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

Risotto aux petits légumes
Vegetables Risotto

Desserts

Sorbet mojito maison.
Mojito Sherbet

Crème brûlée au grand Marnier
Burned custard with Grand Marnier

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

Alexandre Marnet
Chef de Cuisine

Carte de Printemps 2026

Spring Menu

Entrées - Appetizers

Soupe à l'oignon gratinée au comté > trente mois - 22€
Oignon soup with old comte cheese (30 months)

Gratin de queues d'écrevisses à l'échalote et sauvignon - 32€
Crayfish tails gratinée with shallots and sauvignon

Poêlée de pleurotes - 22 €
Pan fried oyster mushrooms

Foie gras de canard mi-cuit maison, grenailles brossées truffe et sel de Guérande - 40€
Home made foie gras, half cooked

Douze Escargots Bourguignon - 28€
Twelve Burgundy snails

Papillote de chou vert au foie gras et pastrami aromatisée à l'huile de truffes - 34€
Green cabbage papillote with foie gras and pastrami flavoured with truffle oil

Plats - Main Course

Boeuf Bourguignon en cuisson lente - 34€
Beef Bourguignon in slow cooking

Foie gras de canard poêlé au miel d'acacia - 45€
Pan-fried duck foie gras with acacia honey

Poisson du jour (tarif selon météo, saison et arrivage)
Today's fish (€ according to weather, season and arrival)

Entrecôte Maturée, Franchée & grillée selon vos désirs - 18€ les 100gr (min. 300gr/pers)
Aged sirloin sliced & Grilled according to your desires

Poulet "Rosalie" à l'estragon, moutarde, pointe de vanille - 33€
Braised Chicken with Tarragon-Mustard & touch of Vanilla

Magret de canard entier grillé - 43€ (option tranche de foie gras +30€)
Grilled whole breast of duck with option slice of home made foie gras

Rognon de veau aux pleurotes à la graine de Meaux - 28€
Veal Kidneys and pleurotes sautéed with grainy mustard

Coeur de Ris de veau braisés - 52€
Braised Heart of veal sweetbread

Chateaubriand au poivre - 52€
Chateaubriand Grilled the way you like it (with pepper sauce)

Alexandre Marnet
Chef de Cuisine

Carte de Printemps 2026

Spring Menu

Fromages - Cheeses



PLATEAU DE
FROMAGES
cheese platter

15 €

Desserts



Baignoire de Baba au rhum 12€
Sponge cake bathtub with dark rhum

Crème brûlée au Grand Marnier 12€
Burned custard with Grand Marnier

Sorbet mojito maison 14 €
Mojito Sherbet

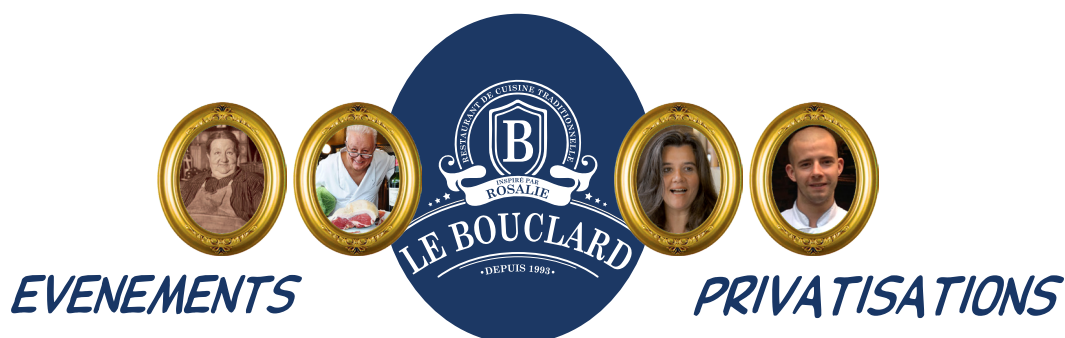
Mousse au chocolat de Jacqueline 10 €
sans beurre, sans jaune d'oeuf ni sucre
Jacqueline Chocolate mousse with
neither butter nor egg yolks or sugar!

Omelette Norvégienne
flambée à votre table 19 €
Norwegian Omelette flambée at your table

Crêpes Suzette (flambées) 13 €
Crepes suzette flambés



Alexandre Marnet
Chef de Cuisine



Réservez votre déjeuner ou votre dîner d'anniversaire à emporter...

Vous avez le choix entre les incontournables de la carte ou une envie particulière qu'Alexandre exécutera selon vos souhaits et cela rien que pour vous !

140 mètres sous la Butte Montmartre, 5 minutes à pied du Moulin Rouge et juste derrière la Place de Clichy se trouve le Bouclard (dictionnaire argotique : Boutique, magasin, établissement) un restaurant pas comme les autres, dans lequel vous dînez 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.

24 heures et gardé 7 /7 le Parking Renault, à 20 mètres du restaurant, 11 rue Forest, vous réservera un accueil chaleureux. De plus, le Bouclard est parfaitement desservi par Métro et Bus «Place de Clichy». Vous bénéficierez également du «petit train» qui vous promènera avant ou après dîner/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.

24 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.

JACQUELINE VOUS ACCUEILLE

1 rue Cavallotti 75018 Paris
Du mardi au samedi
Réservations : 01 45 22 60 01
rezabouclard@gmail.com

www.bouclard.com

[restaurant Le Bouclard Paris](https://www.facebook.com/restaurant-Le-Bouclard-Paris)

[le_bouclard](https://www.instagram.com/le_bouclard)



Balade apéritive ou digestive en petit train pour visiter Montmartre

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.

Départ face au Moulin Rouge

After or before lunch and diner, a visite to Montmartre in a little train

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) and 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

Departure in front of Moulin Rouge

INFORMATIONS

Du 9 avril au 4 septembre
Ouvert tous les jours (10:00 à 19:00)
1 départ toutes les 30 minutes
De 5 septembre à 6 novembre
Ouvert tous les jours (10:00 à 19:00)
1 départ toutes les heures

From april 9th to september 4th
Open every day from 10am to 7pm,
1 departure every 30 minutes
From september 5th to november 6th
Open every day from 10am to 6pm,
1 departure per hour