

DOMAINE DE
BUGATEL

Bienvenue

*Ici, tout est calme, luxe & volupté,
comme disait Baudelaire.
Mais c'est surtout un lieu authentique,
où nous voulons partager,
avec humilité,
une histoire,
celle d'hier, d'aujourd'hui, de demain,
celle du bien vivre ensemble,
aux vents d'émotions,
de plaisirs simples,
de liberté.*

*Nous sommes ouverts
du mardi au samedi
de 12h à 14h et de 19h30 à 22h
et dimanche de 12h à 14h .*

*Pour des raisons d'organisation,
notre établissement ferme ses portes
au plus tard au déjeuner à 14h30
et au dîner à 22h30.*

Nous remercions d'en tenir compte.

*Tous nos prix sont exprimés en euro
toutes taxes comprises (TTC)*

*Nous prêtons attention à vos allergies.
Si vous avez un moindre doute,
parlons-en !*

*N'hésitez pas
à nous suivre sur nos réseaux sociaux
et à nous laisser un avis sur
Google & Tripadvisor.*

+ 33 (0)5 53 713 712

CONTACT@DOMAINEDEBUGATEL.COM

WWW.DOMAINEDEBUGATEL.COM



DOMAINEDEBUGATEL



*Notre cuisine simple célèbre la saison,
le produit et le partage.*

*Inspirée par le jardin, le terroir et le rythme
de la nature, notre carte évolue au fil des
mois pour offrir une expérience sincère,
conviviale et raffinée.*

*Nos desserts sont préparés au moment,
pour pouvoir vous régaler en fin de repas,
**nous avons besoin de connaître
votre choix de dessert en début de repas.***

Menu du soir et du week-end

À 39,50

HORS BOISSON

ENTRÉE

Carpaccio de tomates anciennes & burrata crémeuse : tomates anciennes de saison, burrata artisanale, huile de basilic, roquette, crème de balsamique, fleur de sel de l'Himalaya et poivre noir fraîchement moulu

O U

Houmous traditionnel : crème de pois chiches au tahini et à l'huile d'olive vierge extra, pois chiches croustillants au paprika fumé, radis rouges croquants, huile de noix du Périgord, pointe de piment d'Espelette et herbes fraîches

PLAT

Pavé de maigre confit à l'huile d'agrumes : ratatouille estivale de poivrons et de courgettes, condiment aux agrumes, huile verte aux herbes, œufs de truite et poudre de poutargue

O U

Rôti de porc cuit à basse température : pressé de pommes de terre à la truffe d'été, abricots caramélisés, jus réduit au thym et au romarin, noisettes grillées

DESSERT

Carpaccio de pastèque : Fontainebleau au miel, fleurs séchées, pignons de pin, gel de citron brûlé et mini-basilic

O U

Minestrone de fraises et de melon rafraîchi à la menthe : graines de courge caramélisées façon chou chou, mousse coco et feuilles de mélisse

Menu Enfant

(moins de 10 ans)

2 0

POISSON OU VIANDE
DU JOUR

avec garniture au choix

DESSERT SURPRISE

ou Glace 2 boules

au choix :

*Chocolat / Vanille / Pistache
Caramel beurre salé / Fraise / Framboise
Pêche de vigne / Mangue / Citron*

SIROP À L'EAU

20cl au choix :

*Pêche / Fraise / Vanille / Orgeat / Menthe
Kiwi / Cactus / Grenadine / Mangue
Passion / Framboise / Hibiscus*

LA CARTE

À Partager

en toute convivialité

(pour 2 pers.)

PLANCHE GOURMANDE CHAUDE

*crevettes panées, croquettes au chorizo, mozzarella sticks,
acras de morue et aiguillettes de poulet panées*

26

ASSIETTE DE MEZZÉS

*saumon fumé au fromage frais, caviar d'aubergine,
tartinade de poivrons rouges grillés, crème d'artichaut,
falafels croustillants, poivron farci à la ricotta,
accompagnés de focaccia artisanale grillée à l'huile d'olive*

26

PLANCHE DE JAMBON IBÉRIQUE AFFINÉ

26

Entrées

LE FOIE GRAS MI-CUIT MAISON

servi avec un pain aux fruits toasté, confiture de figues artisanale, jeunes pousses et fleur de sel

2 2

TATAKI DE THON

thon snacké, gel de mangue, pomme verte croquante, salade de wakamé, graines de sésame torréfiées, sauce soja, kumquat confit et huile de sésame torréfiée

1 7

CARPACCIO DE TOMATES ANCIENNES & BURRATA CRÉMEUSE

tomates anciennes de saison, burrata artisanale, huile de basilic, roquette, crème de balsamique, fleur de sel de l'Himalaya et poivre noir fraîchement moulu

1 4

HOUMOUS TRADITIONNEL

crème de pois chiches au tahini et à l'huile d'olive vierge extra, pois chiches croustillants au paprika fumé, radis rouges croquants, huile de noix du Périgord, pointe de piment d'Espelette et herbes fraîches

1 4

Poissons

BAR ENTIER RÔTI AU FOUR AUX HERBES

*servie sur une brique de sel de l'Himalaya,
garniture : frites, grenailles rôties ou salade de tomates*

29

THON SNACKÉ

*salade de tomates anciennes marinées à l'huile d'olive vierge extra,
poudre de nori, graines de sésame torréfiées,
huile de basilic et crème d'avocat*

26

PAVÉ DE MAIGRE CONFIT À L'HUILE D'AGRUMES

*ratatouille estivale de poivrons et de courgettes, condiment aux agrumes,
huile verte aux herbes, œufs de truite et poudre de poutargue*

24

Pâtes

LINGUINE MÉDITERRANÉENNE AUX CREVETTES

*linguine, crevettes sautées à l'ail, tomates séchées, câpres, huile
d'olive vierge extra, persil plat frais et une touche de citron*

24

Viaandes

TARTARE DE BŒUF LIMOUSINE AU COUTEAU

*condiment à la moutarde à l'ancienne, câpres, cornichons,
échalotes, jaune d'œuf fermier, frites et salade*

2 6

RÔTI DE PORC CUIT À BASSE TEMPÉRATURE

*pressé de pommes de terre à la truffe d'été, abricots caramélisés,
jus réduit au thym et au romarin, noisettes grillées*

2 4

VITELLO TONNATO

*fines tranches de veau, sauce tonnato, câpres, mini-poivrons
multicolores et pickles d'oignons rouges*

2 6

Côté Grill

NOUS VOUS PROPOSONS
AU CHOIX
PLUSIEURS VIANDES,
MATURÉES ET NON MATURÉES,
SELON NOS ARRIVAGES

(Voir notre Ardoise)

ACCOMPAGNÉES
DE SALADE
ET DE FRITES DE POMME DE TERRE
OU DE PATATE DOUCE,
AINSI QUE DEUX SAUCES
AU CHOIX

(Poivre vert, béarnaise ou échalotes)

Supplément Frites de Pommes de terre,
de Patates douces ou Salade

5

Supplément Sauce

3

Desserts

L'ASSIETTE DE FROMAGES

(3 pièces, supplément 4€/pièce)

1 2

CHOU XXL AUX FRUITS EXOTIQUES

À PARTAGER À 2 PERS.

chantilly au citron vert, noix de coco râpée, confit passion-mangue, praliné et touche de piment d'Espelette

2 2

CARPACCIO DE PASTÈQUE

Fontainebleau au miel, fleurs séchées, pignons de pin, gel de citron brûlé et mini-basilic

1 1

MINISTRONE DE FRAISES ET DE MELON

rafraîchi à la menthe, graines de courge caramélisées façon chouchou, mousse coco et feuilles de mélisse

1 1

SIPHON FAÇON TIRAMISU À LA PISTACHE

cerises griottes en confit et en tuile, biscuit cuillère imbibé à l'Amaretto et streusel à la pistache

1 2

VACHERIN À LA PÊCHE BLANCHE

glace au yaourt, gel à la rose, crème légère à la framboise, émulsion de champagne et coulis pêche-framboise

1 2

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE D'OUGANDA

1 1

LE CAFÉ OU THÉ GOURMAND

1 6

À votre écoute

*Un séminaire,
un anniversaire,
un événement spécial,
votre mariage ?*

Vivez-le au Domaine de Bugatel !

*Nous sommes équipés
et nous serions ravis de partager
de jolis moments
ensemble.*

