

LE BUNGALOW

Le Bungalow, du vin dans l'eau de Vichy

Posé tel un bateau échoué les pieds dans l'eau sur les bords de l'Allier, le restaurant le Bungalow fut pendant de nombreuses années un passage obligé des nuits vichyssoises, avant de connaître la destinée de tous les endroits dans le vent : perdre son âme et passer de mode ...

“Redonner une âme au Bungalow, un endroit magnifique au potentiel extraordinaire”, voilà le cri de guerre de Benoit Denjean, son propriétaire par ailleurs hôtelier et amoureux du vin, alors qu'il fait le tour des architectes capables de donner un nouveau souffle à l'établissement.

Hervé Porte, architecte et designer auvergnat présente un projet radical qui puise ses sources dans le minimalisme japonais... Un projet immédiatement rejeté par Benoit Denjean. Pourtant, le restaurant qui voit le jour est bien celui imaginé initialement par Hervé Porte : *“je n'étais pas convaincu par le projet, mais totalement séduit par l'architecte et son raisonnement, notamment autour des matières”*. Un acte courageux, donc, qui laisse entrevoir la personnalité de Benoit Denjean comme parfaitement singulière; une singularité qu'on retrouve sur la table : outre une “world food” inattendue en bord d'Allier (menus de 28 à 34 euros), le Bungalow brille par une mise en avant du vin : cave qui se remarque, dès l'entrée, distributeur au verre, politique de prix particulièrement attirante...

Et cette formule “Amuse-Vin”, offrant pour seulement 18 euros un mix de tapas new-age plutôt tendance, des “petites préparations expérimentales joliment présentées” permettant de déguster plusieurs vins soigneusement sélectionnés.

Niveau déco, la pureté nippone à son apogée, avec ses bois naturels caractéristiques, foncés et ajourés. *“L'idée était de retrouver un lieu qui semblait avoir toujours existé, de revenir à la définition du mot bungalow”* commente Hervé Porte, qui a cependant su marier tradition et technologie, avec des jeux de lumières savamment travaillés. Le mur de lumière, pas sa simple présence, remplace la TV qu'on trouve bêtement allumée dans n'importe quel établissement “hype” du moment...

Le Bungalow version 2007 prend le contrepied de manière ludique :

ici, on vous propose de mettre du vin dans son eau...

Humide, mais “hot”.

LE BUNGALOW

Nos formules printanières

Bar à Vins

Pour un Apéritif malin au bord de l'eau à partir de 9 €

Duo d'**Amuses vin** chaud ou froid

ou planchette de jambon de Serano avec 1 verre de Vin

Formules « Amuses vins »

Le One

28 € / 32 € avec fromages affinés

Entrée - Plat – dessert

Choix dans la carte des « amuses vin »

Starter & Main course & Dessert

Le Duo

20 € / 24 €* avec fromages affinés

2 bouchées salées & 2 minis plats & 2 gourmandises sucrées

(le midi et sauf le dimanche)

2 Starters & 2 Mains courses & 2 Desserts

Le Trio

24 € / 28 €* avec fromages affinés

3 bouchées salées & 3 minis plats & 3 gourmandises sucrées

3 Starters & 3 Mains courses & 3 Desserts

Formule du Marché 24 €

Mise en bouche & Plat du marché & café douceur

Main course & dessert

Menu des Saveurs

38 € / 42 € avec fromages affinés

Mise en bouche - Entrée - Plat - fromage - Dessert

Starter & Main course & Cheese & Dessert

Menu Enfant

10 €

Entrée & Plat & Dessert & Boisson

Starter & Main course & dessert & Drink

LE BUNGALOW

Les Formules

« Amuse-vins »

Suggestion d'un verre de vin associé à 3 €

Le One (Le midi & le soir) avec entrée, plat et dessert 28 € / 32 € avec fromage affinés

Le Duo (Tous les midis sauf le dimanche) 20 € / 24 € avec fromage affinés

Le Trio (Le midi & le soir) 24 € / 28 € avec fromage affinés



Carte des « amuses vin »

Les Entrées

1. Cassolette d'escargots des prés et mousserons poêlés au beurre persillée
2. Sucette de foie gras de canard nappée d'une chapelure de « Spéculoos »
3. Saumon fumé maison, crème légère fouettée aux herbes sur petites crêpes épaisses
4. Ballotin de chèvre frais enroulé de lard

Les plats

1. Wok de gambas décortiquées aux saveurs exotiques de safran et ananas
2. Suprême de volaille à la Thaiï
3. Filet de saumon en croute de pignon de pin sur un lit de jeune pousse d'épinard
4. Côtelette de porcelet en feuille de chou

Les Desserts & Fromages

1. Panna cotta aux fruits rouges
2. Verrine de bananes caramélisées émietté de cookies entrelacé de crème chantilly
3. Truffon au chocolat et à l'orange
4. Crème glacée à l'avocat et son coulis de fraise

Vous composez vos menus Duo et Trio en choisissant 2 ou 3 entrées, plats et desserts en formule dégustation dans les suggestions ci-dessus.

LE BUNGALOW

LA CARTE

LES ENTREES

- | | | |
|---|--|------|
| ✓ | Cassolette d'escargots des prés et mousserons poêlés au beurre persillé | 13 € |
| ✓ | Salade de ris de veau aux framboises | 13 € |
| ✓ | La Saint Jacques | 15 € |
| ✓ | Sucette de foie gras de canard nappée d'une chapelure de « Spéculoos » | 14 € |
| ✓ | Saumon fumé maison, crème légère fouettée aux herbes sur petites crêpes épaisses | 12 € |
| ✓ | Ballotin de chèvre frais enroulé de lard et endive confite | 12 € |

LES PLATS

- | | | |
|---|--|------|
| ✓ | Salade tiède de Saint Jacques, et Gambas aux saveurs de safran | 22 € |
| ✓ | Suprême de volaille à la Thaï | 20 € |
| ✓ | Filet de saumon en croute de pignons de pin sur un lit de jeunes pousses d'épinard | 22 € |
| ✓ | Lotte façon « zen attitude » | 25 € |
| ✓ | Côtelette de porcelet en feuille de chou | 22 € |
| ✓ | Pluma de pata negra * (200 gr), l'exclusivité du Bungalow !! | 25 € |
| ✓ | Mini côte de bœuf (300 gr) | 22 € |
| ✓ | Filet de bœuf, sorbet au foie gras et jus court | 26 € |

LE BUNGALOW

LES DESSERTS

- | | |
|--|------|
| ✓ Panna Cotta aux fruits rouges | 8 € |
| ✓ Verrine de bananes caramélisées avec émietté de cookie
entrelacé de crème chantilly | 9 € |
| ✓ Truffon au chocolat et à l'orange | 10 € |
| ✓ Crème glacée avocat et coulis de fraise | 9 € |
| ✓ Le Chocolat | 10 € |
| ✓ Plateau de fromages affinés | 7 € |
| ✓ Faisselle | 5 € |

LE BUNGALOW

FOMULE DU MARCHER

24 €/pers

Mise en bouche



Salade tiède de Saint Jacques et Gambas aux saveurs de safran

Ou

Pluma de pata negra * (200 gr), l'exclusivité du Bungalow !!!

Ecrasée de pomme de terre à l'huile d'olive, tagliatelles de légumes



Café douceur

Macaron, mini moelleux chocolat, mini crème brûlée

- **Pluma de pata negra**

Texture étonnante, une saveur unique à la fois douce et charnue.

Pata negra, porc ibérique aux pattes noires élevé en total liberté à plus de 500 m d'altitude en Espagne, se nourrit presque principalement de glands et d'olives ainsi que d'herbes aromatiques tels que le thym et le romarin.

Voici les quelques pièces connues : le jabugo (pattes arrières), paleta (pattes avant), lomo (échine), le lomoito (filet mignon).

Une particularité génétique permet à son métabolisme de concentrer et d'assimiler la plupart des acides oléiques - riche en oméga 3 et 6 – qu'il tire de son alimentation. Résultat, les lipides s'infiltrent dans sa masse musculaire et au cœur de ses chairs les plus fines dont le pluma, situé à la pointe de l'échine, fait partie. D'où l'onctuosité et la saveur incomparables de ce morceau qui tire son nom de sa forme plate en losange.

LE BUNGALOW

LE MENU DES SAVEURS

38 € *sans fromage*

42 € *avec fromages affinés*

Mise en bouche

LES ENTREES

La Saint Jacques

Salade de ris de veau aux framboises



LES PLATS

Filet de bœuf, sorbet au foie gras et jus court

Lotte façon « zen attitude »



FROMAGES

Plateau de fromages affinés ou faisselle



LE DESSERT

Le Chocolat

LE BUNGALOW

Menu Enfant Bungalow

10 €
– de 12 ans

Child Menu

Assiette de charcuterie ou Salade de tomates
Assortment of sausage or Salad of tomatoes



Escalope de volaille Ou filet de dorade
Filet of poultry or filet of fish



Accompagné de Riz ou Frites ou Tagliatelles Ou Légumes de saison
Potatoes – Pasta –Rice- Vegetable of season



Coupe de Glace ou Douceur au Chocolat
Ice cream Or Chocolate cake

Boissons : Jus de fruits ou soda