



LE BOUCHON DES ARTISTES

MENU LYONNAIS

Menu entrée / plat : 27 €

Menu entrée / plat / dessert : 31 €

Entrées au choix

Salade Lyonnaise (gros lardons poêlés, œuf poché fermier, croûtons de pains de campagne)

Gâteau de foie de volaille sauce financière, petite quenelle de volaille

Œuf poché fermier, crémeux de petits pois et focaccia, croustillant de tablier de sapeur

Plats au choix

Andouillette à la fraise de veau et cochon braisé sauce moutarde à l'ancienne, écrasé de pommes de terre au thym et cervelle de canuts, légumes de saison

Quenelle de brochet soufflée sauce Nantua, riz blanc et sauvage
(20 minutes de patience si premier plat)

Demi-magret de canard rôti, jus corsé au miel épicé et balsamique, petits légumes printaniers

Desserts au choix

Tarte praline, crème glacée vanille

Feuillantine chocolat noir « Weiss » mousse chocolat blanc fèves de tonka

Tube croustillant au citron vert, smoothie fraises et compotée de rhubarbe

Café un peu gourmand !! supplément 4 €
(Mi-cuit chocolat noir, tartelette praline, profiterole vanille, smoothie fraises)



LE BOUCHON DES ARTISTES

CARTE DE PRINTEMPS

Entrées

Salade Lyonnaise (gros lardons poêlés, œuf poché fermier, croûtons de pains de campagne) :
13 €

Gâteau de foie de volaille sauce financière, petite quenelle de volaille : 10 €

Œuf poché fermier, crémeux de petits pois et focaccia, croustillant de tablier de sapeur : 12 €

Pâté en croûte du chef : suprême de poulet fermier, magret de canard, foie gras, pickles,
ravigote en gelée : 17 €

Salade de la mer : filet de saumon gravlax, asperges vertes, tomates cerises confites, rillettes
de cabillaud à l'ail des ours, pickles : 21€

Salade Caesar : filets de poulet à la viennoise, copeaux de parmesan et tomates cerises
confites, sauce Caesar : 18 €

Plats

Andouillette à la fraise de veau et cochon braisé sauce moutarde à l'ancienne, écrasé de
pommes de terre au thym et cervelle de canuts, légumes de saison : 21 €

Tartare de bœuf charolais 180 grammes coupé au couteau et préparé, pommes pont neuf frites
et mesclun de salade verte : 21 €

Pavé de cabillaud grillé, pesto à l'ail des ours, risotto crémeux aux asperges vertes et
parmesan : 25 € (En végétarien : 21 €)

Foie de veau à la lyonnaise, écrasé de pommes de terre au thym et cervelle de canuts, légumes
de saison : 25 €

Demi-magret de canard rôti, jus corsé au miel épicé et balsamique, petits légumes
printaniers : 22 €

Quenelle de brochet soufflée sauce Nantua, riz blanc et sauvage
(20 minutes de patience si premier plat) : 21 €

La suggestion du boucher : voir l'ardoise ou nous demander !!



LE BOUCHON DES ARTISTES

Fromages

Demi-Saint Marcellin de « la mère Richard » : 5 €

Saint Marcellin de « la mère Richard » entier à partager : 8 €

Cervelle de Canuts : 5 €

Faisselle de Rians crème ou coulis : 5 €

Assiette ou plateau de fromages affinés chèvre et vache :
8,50 € (par personne)

Desserts

Tarte praline, crème glacée vanille : 7 €

Brioche Nanterre façon pain perdu, crème glacée caramel beurre salé : 9 €

Grosse profiterole crème glacée vanille sauce chocolat chaud : 7 €

Feuillantine chocolat noir « Weiss » mousse chocolat blanc fèves de tonka : 7 €

Tube croustillant au citron vert, smoothie fraises et compotée de rhubarbe : 7 €

Café un peu gourmand !! : 10 €

(Mi-cuit chocolat noir, tartelette praline, profiterole vanille, smoothie fraises)

Choix de crèmes glacées, sorbets : 8 €

Vanille, menthe chocolat, caramel beurre salé, rhum raisins, framboise, citron vert, fruit de la passion.

** Nos crèmes glacées et sorbets proviennent d'un maître artisan glacier*

Equipe de cuisine : Le chef Guillaume DAUBIGNARD, Julien TARENTO

Et Clément PILLIERE