



# LE BOUCHON DES ARTISTES

«Notre cuisine est élaborée sur place avec des produits frais »

## MENU CARTE MIDI ET SOIR

Menu entrée plat ou plat dessert : 25 €

\*\*\*\*

Menu entrée plat dessert ou fromage :29 €

### *Entrées au choix*

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

Conchiglioni farcis à la truite, herbes fraîches et citron, caviar d'aubergines et chips de lard  
fumé de Savoie : 12€

Effeillé de bœuf cru mariné au pistou, légumes à la caponata, espuma de fromage de chèvre  
et burrata, foccacia : 13€

Gâteau de foie de volaille sauce financière, petite quenelle de volaille : 12€

### *Plats aux choix*

Andouillette à la fraise de veau et cochon braisé sauce moutarde à l'ancienne, croustillant de  
pomme de terre au Saint Marcellin, légumes de saison: 19 €

Quenelle de brochet soufflée bisque de crabe vert, riz blanc et sauvage : 19 €  
(20 minutes de patience si premier plat)

Pêche du moment sauce chimichurri, méli-mélo de légumes croquants : 21 €

Ballotine de volaille farçie aux écrevisses, risotto crémeux au parmesan et sa bisque de crabe  
vert : 22 €

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

Assiette végétarienne : croustillant de pomme de terre au saint Marcellin, risotto crémeux,  
croquant de légumes, caviar d'aubergines :20 €



# LE BOUCHON DES ARTISTES

« Notre cuisine est élaborée sur place avec des produits frais »

## *Fromages*

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

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

Cervelle de Canuts : 4 €

Faisselle de Rians crème ou coulis : 4 €

Assiette ou plateau de fromages affinés chèvre et vache :

8,50 € (par personne)

## *Desserts :*

Vacherin glacé, fruits de saison et chantilly, rhum arrangé : 8 €

Sablé streusel, ganache fruits rouge chocolat noir 72% sorbet griottes et crémeux lacté  
« Activao WEISS » : 8 €

Crème brûlée à la vanille bourbon : 8 €

Tarte praline crème glacée à la vanille bourbon : 8 €

Café un peu gourmand !! : 9 €

(Mi cuit chocolat noir, tartelette praline, mini crème brûlée sorbet fruits rouges+3 € avec le menu )

Choix de crèmes glacées, sorbets : 8 €

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



# LE BOUCHON DES ARTISTES

## MIDI « MENU DU JOUR »

Voir notre ardoise

## MENU « DES PETITS ARTISTES » : 9 €

Filet de poulet à la Viennoise, pommes pont neuf frites

Choix de sorbets ou crèmes glacées

Sirop à l'eau ou diablo

## SUGGESTIONS DU MOMENT

Salade Terre et Mer : Croquant de légumes, rilette de truite au mascarpone citronné, effeuillé de bœuf cru mariné et foccacia provençale : 19 €

Salade de chèvre chaud affiné : Gros lardons poêlés, foccacia provençale, fromages de chèvre toastés, tomates confites et huile de noix : 16 €

## A PARTAGER POUR L'APERITIF

Planche de rosette (Sibilia), tablier de sapeur sauce tartare, chorizo doux (Duculty) et cervelle de Canut: 19.90 €

Equipe de cuisine: Le chef Guillaume DAUBIGNARD, Olivier ROCHER et  
Thomas OUAISS