



LE BOUCHON DES ARTISTES

MENU LYONNAIS

Menu entrée / plat ou plat / dessert : 26 €

Menu entrée / plat / dessert : 30 €

Entrées au choix

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

Œuf poché fermier en meurette, poitrine au court-bouillon snackée, petits oignons grelots

Cromesquis de tête de veau, crémeux lentilles et tuile aux graines

Plats au choix

Andouillette à la fraise de veau et cochon braisé sauce moutarde à l'ancienne, mousseline de pommes de terre, légumes de saison

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

Ballotine de volaille farcie aux écrevisses, légumes d'automne en trois façons

Desserts au choix

Tarte praline, crème glacée vanille

Feuillantine au chocolat noir et lait « Weiss » craquant cacahuète et crémeux châtaigne

Poire pochée au vin rouge et aux épices, biscuit madeleine noisette

Café un peu gourmand !! supplément 4 €

(Mi-cuit chocolat noir, poire pochée au vin rouge, profiterole vanille, gâteau Lyonnais)



LE BOUCHON DES ARTISTES

CARTE D'AUTOMNE

Entrées

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

Œuf poché fermier en meurette, poitrine au court-bouillon snackée, petits oignons grelots : 13 €

Cromesquis de tête de veau, crémeux lentilles et tuile aux graines : 12 €

Pâté en croûte du chef : suprême de poulet fermier, magret de canard, foie gras, pickles, purée de figues et confit de raisins : 17 €

Montgolfière d'escargots, compotée de poireaux au lard paysan sauce forestière : 15 €
(15 min de patience si premier plat)

Salade Caesar : filets de poulet à la viennoise, copeaux de parmesan et tomates séchées, sauce Caesar : 17 €

Plats

Andouillette à la fraise de veau et cochon braisé sauce moutarde à l'ancienne, mousseline de pommes de terre, légumes de saison : 21 €

Filet de bar grillé et gambas en tempura, beurre rouge, riz noir vénéré et fondue de poireaux :
24 €

Gratin de macaronis aux truffes et parmesan, mesclun de salade (plat végétarien) : 23 €

Ris de veau aux morilles, légumes d'automne et gratin de macaronis : 29€

Ballotine de volaille farcie aux écrevisses, légumes d'automne en trois façons : 21€

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

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

Equipe de cuisine : Le chef Guillaume DAUBIGNARD, Julien TARENTO

Et Tahar EZIMBI



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 €

Baba au rhum en savarin, chantilly au siphon et crème glacée rhum raisins : 8 €

Kouign amann aux pommes et pralines roses, chocolat chaud « dulce Valhrona » : 9 €

Feuillantine au chocolat noir et lait « Weiss » craquant cacahuète et crémeux châtaigne : 8 €

Poire pochée au vin rouge et aux épices, biscuit madeleine noisette : 8 €

Café un peu gourmand !! : 10 €

(Mi-cuit chocolat noir, poire pochée au vin rouge, profiterole vanille, gâteau Lyonnais)

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*