



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)

Terrine de saumon gravlax aux poireaux en gelée, pain noir et mayonnaise au raifort

Œuf poché fermier en meurette, poitrine au court-bouillon snackée, chips de pain aux grattons

Plats au choix

Andouillette à la fraise de veau et cochon braisé sauce moutarde à l'ancienne, gratin des vendangeurs, légumes de saison

Quenelle de brochet soufflée sauce Nantua, riz blanc et sauvage

Porcelet braisé façon Wellington sauce forestière, grenailles et légumes de saison

Desserts au choix

Tarte praline, crème glacée vanille

Tube croustillant aux marrons mandarines et confit de figes

Bouchon au rhum, brunoise de poire et chantilly au siphon

Café un peu gourmand !! supplément 4 €

(Mi-cuit chocolat noir, gâteau Lyonnais, crème brûlée, mousse marrons mandarines)



LE BOUCHON DES ARTISTES

CARTE D'AUTOMNE

Entrées

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

Terrine de saumon gravlax aux poireaux en gelée, pain noir et mayonnaise au raifort : 11 €

Œuf poché fermier en meurette, poitrine au court-bouillon snackée, chips de pain aux grattons : 12 €

Pâté en croûte du chef : suprême de poulet fermier, magret de canard, foie gras, pickles, confit d'oignons : 17 €

Les six escargots des monts du Lyonnais en poêlon : 14 €

Salade Caesar en plat : filets de poulet à la viennoise, copeaux de parmesan, sauce Caesar : 18 €

Plats

Andouillette à la fraise de veau et cochon braisé sauce moutarde à l'ancienne, gratin des vendangeurs, légumes de saison : 21 €

Ris de veau sauce morilles, légumes de saison, gratin des vendangeurs : 29 €

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

Risotto aux écrevisses lié au parmesan, gambas en tempura crème légère au raifort : 24 €
Également en végétarien : 21 €

Porcelet braisé façon Wellington sauce forestière, grenailles et légumes de saison : 21 €

Foie de veau poêlé à la Lyonnaise, pommes pont neuf et légumes de saison : 26 €

Onglet de bœuf grillé sauce beaujolaise moelle gouttière gratinée, grenailles confites : 27 €



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 €

Tarte tatin, ganache montée chocolat blanc : 9 €

Crème brûlée à la vanille bourbon de Madagascar : 8 €

Tube croustillant aux marrons mandarines et confit de figues : 7 €

Bouchon au rhum, brunoise de poire et chantilly au siphon : 7 €

Café un peu gourmand !! : 10 €

(Mi-cuit chocolat noir, gâteau Lyonnais, crème brûlée, mousse marrons mandarines)

Choix de crèmes glacées, sorbets : 8 €

Vanille, chocolat, caramel beurre salé, rhum raisins, framboise, citron vert, poires, 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

English spoken