



LE BOUCHON DES ARTISTES

MENU LYONNAIS

Menu entrée / plat ou plat / dessert : 25 €

Menu entrée / plat / dessert : 29 €

Entrée 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

Rouleau de printemps au haddock fumé et légumes croquants, brunoise de pommes de terre à la lyonnaise et crémeux au cresson

Plats aux choix

Andouillette à la fraise de veau et cochon braisé sauce moutarde à l'ancienne, pommes de terre château rissolées, 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 en duxelle de champignons, jus court, purée de patates douces et éclats de châtaigne

Desserts au choix :

Tarte praline mousse chocolat blanc fèves de tonka

Grosse profiterole crème glacée vanille macadamia sauce chocolat

Financier au noix, poire pochée au vin rouge miel et épices



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 €

Rouleau de printemps au haddock fumé et légumes croquants, brunoise de pommes de terre à la lyonnaise et crémeux au cresson : 12 €

Grosse salade de la mer : gravlax de saumon à la scandinave, Saint Jacques grillée, pickles de légumes, mousse chèvre et betteraves, confit d'oignons acidulé : 21€

Pâté en croûte du chef : suprême de poulet fermier, magret de canard, foie gras de canard et champignons, confit de figues et chutney d'oignons acidulé : 17 €

Saumon gravlax à la scandinave mousse chèvre et betterave pickles de légumes, œufs de saumon fontaine et croûtons noir : 16 €

Plats

Andouillette à la fraise de veau et cochon braisé sauce moutarde à l'ancienne, pommes de terre château rissolées, légumes de saison : 19 €

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

Ballotine de volaille farcie en duxelles de champignons, jus court, purée de patates douces et éclats de châtaigne : 20 €

Assiette végétarienne : Petits légumes d'automne, mousse chèvre frais, risotto crémeux au parmesan, pommes château rissolées, mesclun de salade verte : 20 €

Saint jacques grillées, émulsion citronnelle, risotto crémeux au parmesan et petits légumes, chips de lard paysan de Savoie : 26 €

Foie de veau à la lyonnaise, gratin de macaronis à l'huile de truffe : 24 €

La pièce de viande grillée selon la sélection du moment : voir l'ardoise ou nous demander !!

Equipe de cuisine : Le chef Guillaume DAUBIGNARD, Audrey CHAVE

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 : 4 €

Faisselle de Rians crème ou coulis : 4 €

Assiette ou plateau de fromages affinés chèvre et vache :

8,50 € (par personne)

Desserts :

Tarte praline mousse chocolat blanc fèves de tonka : 7 €

Grosse profiterole crème glacée vanille macadamia sauce chocolat : 8 €

Financier au noix, poire pochée au vin rouge miel et épices : 7 €

Brioche Nanterre façon pain perdu, crème glacée caramel beurre salé : 10 €

Feuillantine chocolat noir « WEISS », ganache montée au praliné, crème anglaise : 9 €

Café un peu gourmand !! : 10 €

(Mi-cuit chocolat noir, tartelette praline, profiterole glace vanille, poire pochée au vin rouge

(+4 € avec le menu Lyonnais)

Choix de crèmes glacées, sorbets : 8€

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