



# 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)

Pressé de bœuf au vin rouge, ganache légère au foie gras et sa ravigote en gelée

Velouté de cresson, salade de pommes de terre au haddock fumé, julienne de granny Smith et œuf de truite fumée

### *Plats au choix*

Andouillette à la fraise de veau et cochon braisé sauce moutarde à l'ancienne, croustillant de pommes de terre au saint nectaire, légumes de saison

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

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

### *Desserts au choix*

Tarte praline, crème glacée vanille

Baba au rhum, coulis passion et chantilly au siphon

Moelleux à l'orange, crémeux passion, clémentines à la fève de tonka, meringues sèches

Café un peu gourmand !! supplément 4 €

(Mi-cuit chocolat noir, tartelette praline, crème brûlée, verrine passion et clémentines)



# LE BOUCHON DES ARTISTES

## CARTE D'HIVER

### Entrées

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

Pressé de bœuf au vin rouge, ganache légère au foie gras et sa ravigote en gelée : 13 €

Velouté de cresson, salade de pommes de terre au haddock fumé, julienne de granny Smith et  
œuf de truite fumée : 12 €

Pâté en croûte du chef : suprême de poulet fermier, magret de canard, foie gras, pickles,  
confit d'oignons : 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, croustillant de  
pommes de terre au saint nectaire, légumes de saison : 21 €

Saint Jacques grillées, haricots Tarbais liés au beurre blanc, râpé de poutargue: 26 €

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 aux truffes : 29€

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

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 €

Baba au rhum, coulis passion et chantilly au siphon : 7 €

Moelleux à l'orange, crémeux passion clémentines à la fève de tonka, meringues sèches : 7 €

Feuillantine aux deux chocolats : noir et dulce « Valrhona », craquant pistache : 8 €

Crème brûlée à la vanille bourbon : 8 €

Café un peu gourmand !! : 10 €

(Mi-cuit chocolat noir, tartelette praline, crème brûlée, verrine passion et clémentines)

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 Tahar EZIMBI