



# 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)

Pain de foie de volaille et cervelas Lyonnais, coulis de tomates et julienne de légumes croquants

Pressé de bœuf au vin rouge farci museau en vinaigrette, condiments au citron confit

### *Plats au choix*

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

Quenelle de brochet soufflée sauce Nantua, riz blanc et sauvage

Ballotine de volaille farcie truite et ciboulette, légumes du moment à la caponata

### *Desserts au choix*

Tarte praline, crème glacée vanille

Pêche pochée façon sangria, biscuit madeleine

Mi cuit chocolat noir 67%, ganache caramel

Café un peu gourmand !! supplément 4 €  
(Mi-cuit chocolat noir, tartelette praline, financier fruits rouge, smoothie pêches)



# LE BOUCHON DES ARTISTES

## CARTE D'ETE

### Entrées

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

Pain de foie de volaille et cervelas Lyonnais, coulis de tomates et julienne de légumes croquantes : 10 €

Pressé de bœuf au vin rouge farci museau en vinaigrette, condiments au citron confit : 11 €

Pâté en croûte du chef : suprême de poulet fermier, magret de canard, foie gras, pickles, condiments au citron confit : 17 €

Salade de la mer : filet de saumon gravlax, conchiglioni farcie truite et herbes fraîches, tomates cerises confites, mousse canut, pickles : 21€

Salade Caesar : filets de poulet à la viennoise, copeaux de parmesan et tomates cerises confites, sauce Caesar : 18 €

### Plats

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

Tartare de bœuf charolais 180 grammes coupé au couteau et préparé, pommes pont neuf frites et mesclun de salade verte : 23 €

Pavé de cabillaud grillé, nage crémeuse à la citronnelle, œuf de saumon fontaine et piémontaise liée à l'aïoli : 25 €

(Plat Végétarien) : risotto crémeux au parmesan, légumes de notre carte, huile vierge de courgettes : 22 €

Ris de veau sauce morilles, légumes de saison, gratin dauphinois à la mimolette : 29 €

Ballotine de volaille farcie truite et ciboulette, légumes du moment à la caponata : 22 €

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 €

Brioche Nanterre façon pain perdu, caramel beurre salé crème glacée vanille : 9 €

Vacherin glacé vanille fraise, fruits de saison et chantilly : 9 €

Pêche pochée façon sangria, biscuit madeleine : 7 €

Mi cuit chocolat noir 67%, ganache caramel : 7 €

Café un peu gourmand !! : 10 €

(Mi-cuit chocolat noir, tartelette praline, financier fruits rouge, smoothie pêches)

Choix de crèmes glacées, sorbets : 8 €

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