



# 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)

Gâteau de foie de volaille sauce financière, petite quenelle de volaille

Saumon gravlax à l'aneth, poireaux en vinaigrette au curry, œuf mimosa

### *Plats aux choix*

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

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

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

Pavé de truite rôti, bowl de pousses d'hiver, boulgour et jus court au vinaigre balsamique

### *Desserts au choix*

Tarte praline crème glacée vanille

Feuillantine aux deux chocolats, mousse praliné lactée

Biscuit joconde roulé et son crémeux clémentines, mousse chocolat blanc fèves de tonka

Café un peu gourmand !! supplément 4 €

(Mi-cuit chocolat noir, tartelette praline, roulé crémeux aux clémentines, crème brûlée)



# LE BOUCHON DES ARTISTES

## CARTE D'HIVER

### Entrées

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

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 €

Gâteau de foie de volaille sauce financière, petite quenelle de volaille : 11 €

Six gros escargots des monts du Lyonnais : 12,50 €

Saumon gravlax à l'aneth, poireaux en vinaigrette au curry, œuf mimosa : 14 €

### Plats

Andouillette à la fraise de veau et cochon braisé sauce moutarde à l'ancienne, gratin dauphinois et légumes de saison : 19 €

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

Pavé de truite rôti, bowl de pousses d'hiver, boulgour et jus court au vinaigre balsamique : 19 €

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

Porcelet braisé façon Wellington sauce forestière, grenailles et légumes de saison : 19 €

Fricassée de rognon de veau sauce morilles, gratin dauphinois et légumes de saison : 26 €

La suggestion du boucher : 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, crème glacée vanille : 7 €

Brioche Nanterre façon pain perdu, confiture de praline roses, glace vanille : 9 €

Feuillantine aux deux chocolats, mousse pralinée lactée : 7 €

Biscuit joconde roulé et son crémeux clémentines, mousse chocolat blanc fèves de tonka : 7 €

Coupe Gnafron (Crème glacée rhum raisin, meringue chantilly,  
rhum arrangé et brisures de marrons) : 8 €

Café un peu gourmand !! : 10 €

(Mi-cuit chocolat noir, tartelette praline, roulé crémeux aux clémentines et crème brûlée)  
(+4 € avec le menu Lyonnais)

Choix de crèmes glacées, sorbets : 8 €

Vanille, chocolat, rhum raisins, café, clémentines, citron vert, fraises, fruit de la passion.

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