



LE BOUCHON DES ARTISTES

«Notre cuisine est élaborée sur place avec des produits frais »

MENU CARTE MIDI ET SOIR

Menu entrée-plat ou plat-dessert : 25 €

Menu entrée-plat dessert ou fromage : 29 €

Entrée au choix

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

Rillettes de truite au mascarpone citronné, pommes à l'huile et œufs de saumon blanc, foccacia provençale : 12 €

Ballotine de saumon gravlax farcie au chèvre frais façon cervelle, chutney de lentilles vertes et mayonnaise verte : 13 €

Cromesquis de tête de veau sauce gribiche, fèves vertes en vinaigrette : 13 €

Plats aux choix

Andouillette à la fraise de veau et cochon braisé sauce moutarde à l'ancienne, mousseline de pommes de terre et légumes du moment : 19 €

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

Risotto crémeux et asperges vertes, gambas frits à la chapelure panko, émulsion de crustacés : 20 € (possibilité en plat végétarien)

Foie de veau poêlé à la Lyonnaise, pommes pont neuf et légumes du moment : 21 €

Pastilla d'agneau confite 7 heures aux épices douces, houmous et grenailles perles ail et romarin : 21 €



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 :

Craquant au citron vert, mousse chocolat blanc vanillée, smoothie fraises : 8 €

Mi cuit chocolat noir de la maison « Weiss » cœur coulant, crème glacée à la

vanille bourbon : 9 €

Baba au rhum, chantilly au syphon et fruits confits : 8 €

Tarte praline crème glacée à la vanille bourbon : 7 €

Café un peu gourmand !! : 9 €

(Mi cuit chocolat noir, tartelette praline, mini savarin au rhum chantilly, sorbet fruits rouges+3 € avec le menu)

Choix de crèmes glacées, sorbets : 7 €

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



LE BOUCHON DES ARTISTES

MIDI « MENU DU JOUR »

Voir notre ardoise

MENU « DES PETITS ARTISTES » : 9 €

Filet de poulet à la Viennoise, pommes pont neuf frites

Choix de sorbets ou crèmes glacées

Sirop à l'eau ou diablo

SUGGESTIONS DU MOMENT

Salade de la Mer : gambas frit à la thaïlandaise, gravlax de saumon farci, rilette de truite au mascarpone citronné, asperges vertes et foccacia provençale : 19 €

Salade de chèvre chaud affiné : Gros lardons poêlés, foccacia provençale, fromages de chèvre toastés, tomates confites et huile de noix : 16 €

A PARTAGER POUR L'APERITIF

Planche de rosette (sibilia) et tablier de sapeur, comté fruité, cervelle de Canut et grattons :

17.90€

Equipe de cuisine : Le chef Guillaume DAUBIGNARD, Olivier ROCHER

Et Thomas OUAISS