



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 : 24 €

Menu entrée-plat dessert ou fromage : 27,50 €

Entrée au choix

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

Gravlax de saumon scandinave, poireaux marinés et œuf mimosa, émulsion de betteraves acidulées: 13 €

Gros escargots des Monts du lyonnais en coquille: 13€
(Maison Escargots autrement)

Ballotine de foie gras au Muscat, chutney de fruits de saison, pickles d'oignons rouges : 15 €



LE BOUCHON DES ARTISTES

Plats aux choix

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

Quenelle de brochet soufflé bisque de crabe vert,
riz blanc et sauvage : 19 €

(20 minutes de patience si premier plat)

Pêche du moment, risotto crémeux au parmesan et légumes,
fricassée de pleurotes en persillade: 21 €
(possibilité en plat végétarien : 17 €)

Onglet de bœuf sauce vigneronne, pommes grenaille à la
lyonnaise et légumes d'automne: 20 €



LE BOUCHON DES ARTISTES

Fromages

Demi-Saint Marcellin : 4,50 €

Saint Marcellin entier à partager : 7 €

Cervelle de canuts : 4 €

Faisselle de Rians crème ou coulis : 4 €

Assiette de fromages affinés : 7,50 €

Desserts :

Crème brûlée à la vanille de Madagascar: 7 €

Mi-cuit au chocolat noir, crème anglaise
et mousse pistachée : 7 €

Salade de fruits frais de saison: 6 €

Tartelette praline crème glacée à la vanille : 7 €

Café très gourmand: 9 €

(crème brûlée, tartelette praline, mi-cuit chocolat noir,
fruits frais +3 € avec menu)

Choix de crèmes glacées, sorbets : 7 €

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

Equipe de cuisine :Le chef Guillaume DAUBIGNARD

Et son cuisinier



LE BOUCHON DES ARTISTES

MIDI « MENU DU JOUR »

Voir notre ardoise

MENU « DES PETITS ARTISTES » : 9 €

Volaille à la crème, pommes sautées et petits légumes

Choix de sorbets ou crèmes glacées

Sirop à l'eau ou diabolo

SUGGESTIONS DU MOMENT

Salade Mer : gravlax de saumon, poireaux marinés, œuf mimosa, tartine de Canut, tomates confites: 18 €

Salade Caesar, filets de poulet grillés et copeaux de parmesan :15 €

Et également « Humeur du Chef » (voir ardoise)

A PARTAGER POUR L'APERITIF

Planche de rosette et saucisson pistaché de chez Sibilia, comté fruité, cervelle de Canut et grattons

Moyenne : 14,90 €/ Grande : 22,90 €