



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, croûtons de pains de campagne) :
13 €

Six gros escargots des Monts du lyonnais en coquille: 13 €
(Maison Escargots autrement Souzy 69)

Carpaccio de saumon Gravlax à la scandinave, pickles de légumes d'automne, pain noir et
crème de raifort : 13 €

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

Plats aux choix

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

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

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

Pêche du moment à la grenobloise, crémeux de potimarron aux éclats de châtaignes, cœur de
poireaux confits : 21 €

Assortiment de nos légumes travaillés : Pommes pont neuf frites, compotée de poireaux,
crémeux de potimarron, légumes de saison et pickles : 18 €

Persillé d'Angus sauce gribiche, pommes pont neuf 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 ou plateau de fromages affinés chèvre et vache:
8,50 € (par personne)

Desserts :

Feuillantine au chocolat noir, chocolat chaud
lacté caramel: 7 €

Panna cotta amaretto café, craquant chocolat et financier pur beurre : 7 €

Vacherin glacé pour gnafron, rhum arrangé, fruits de saison: 8€

Brioche Nanterre façon pain perdu, crème glacée caramel beurre salé: 8 €

Tarte praline crème glacée à la vanille : 7 €

Café un peu gourmand !! : 9 €

(panna cotta, tartelette praline, feuillantine au chocolat, financier pur beurre.
+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

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 Mer : gravlax de saumon à la scandinave et gambas juste saisies, pickles de légumes, pain noir, crème de raifort, tomates séchées et poireaux vinaigrette au soja: 19 €

Salade Caesar, filets de poulet à la viennoise, copeaux de parmesan et tomates séchées, sauce Caesar :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 : 17.90€

Equipe de cuisine : Le chef Guillaume DAUBIGNARD, Olivier ROCHE

Et Thomas OUAISS