



LE BOUCHON DES ARTISTES

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

MIDI « MENU DU JOUR »

Plat du jour : **13 €**

Plat du jour et dessert : **17 €**

(Dessert du jour ou demi saint Marcellin)

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

MENU CARTE MIDI ET SOIR

Menu entrée - plat ou plat - dessert **24 €**

Menu entrée – plat - dessert ou fromage **27,50 €**

A PARTAGER POUR L'APERITIF

Planche de rosette et saucisson pistaché de chez Sibilia, comté
fruité et tomme du Jura de la laiterie Gilbert

Moyenne 14,90 €

Grande 22,90 €

SUGGESTIONS DU MOMENT

Tartare de bœuf au couteau, pommes sautées et mesclun de salades **18 €**

Faux filet de bœuf de nos régions sauce Saint Marcellin, croustillant de pommes
de terre **20 €**

Salade Mer : gravlax de saumon, céviche de dorade, écrasé d'avocat et tartine de
cervelle de canut **18 €**

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

Equipe de cuisine : Le chef Guillaume DAUBIGNARD et son cuisinier



LE BOUCHON DES ARTISTES

Entrée au choix

Salade Lyonnaise (gros lardons poêlés, œuf poché, croutons de pains de campagne)	13 €
Le Gâteau de foie de volaille sauce financière et petite quenelle de volaille	11 €
Gravlax de saumon, légumes à la caponata, toasts à la cervelle de Canut	13 €
Ballotine de foie gras au Muscat, chutney de fruits de saison au miel et lavande, pickles d'oignons rouges	15 €
Gaspacho de légumes, ceviche de dorade au pistou, écrasé d'avocat acidulé	12 €

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	18 €
Quenelle de brochet soufflé bisque de crabe vert, riz blanc et sauvage (20 minutes d'attente si premier plat)	17 €
Pêche du moment, risotto crémeux aux asperges, chorizo grillé et pistou	19 €
Tartare de bœuf au couteau, pommes sautées et mesclun de salades	18 €
Faux filet de bœuf de nos régions, sauce Saint Marcellin ,croustillant de pommes de terre et légumes de saison	20 €
Ravioles du Dauphiné ,sauce crème, copeaux de mimolette vieille et parmesan (Plat végétarien)	17 €

Equipe de cuisine : Le chef Guillaume DAUBIGNARD et son cuisinier



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	8,50 €

Desserts :

Vacherin glacé, fruits de saison et son rhum arrangé	7 €
Feuillantine au chocolat lacté caramel, crème légère à la fève de Tonka	7 €
Salade de fruits frais	6 €
Tartelette praline crème glacée à la vanille	6 €
Brioche Nanterre façon pain perdu, crème glacé à la vanille et fraises façon melba	8 €
Café très gourmand (Crème brûlée, tartelette praline, feuillantine au chocolat, fruits frais + 3 € avec menu)	9 €
Choix de crèmes glacées, sorbets *Nos crèmes glacées et sorbets proviennent d'un maitre artisan glacier	6 €

Equipe de cuisine : Le chef Guillaume DAUBIGNARD et son cuisinier