



# LE BOUCHON DES ARTISTES

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

## MENU CARTE MIDI ET SOIR A EMPORTER : - 10%

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 €

Pâté en croûte aux 3 volailles (foie gras poêlé, magret de canard, poulet fermier) pickles de  
légumes du moment : 16€

### *Plats aux choix*

Andouillette à la fraise de veau et cochon braisé sauce moutarde à l'ancienne, Pomme de terre  
grenailles a la Lyonnaise : 19€

Gratin de macaronis aux truffes, mesclun de salade verte : 18€

Paleron de bœuf braisée sept heures au vin rouge, grenailles a la Lyonnaise : 19€

Tête de veau au bouillon sauce gribiche, légumes d'hiver : 18€

Burger du bouchon : Comté affiné, steak haché 150 grammes, compoté d'oignons, pickles,  
mayonnaise au miel, accompagnée de pommes pont neuf frites: 13€



# LE BOUCHON DES ARTISTES

## *Fromages*

Demi-Saint Marcellin : 4,50 €

Saint Marcellin entier à partager : 7 €

Cervelle de canuts : 4 €

## *Desserts :*

Crème brûlée à la vanille de Madagascar: 7 €

Mi-cuit au chocolat noir,  
caramel beurre salé crème légère chocolat blanc passion : 7 €

Salade de fruits frais de saison: 6 €

Ile flottante aux pralines : 6€

Tartelette praline crème glacée à la vanille : 7 €

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



# LE BOUCHON DES ARTISTES

**VENTE A EMPORTER : 10% de réduction**

**Plat du jour : uniquement le midi : 13€**

## **SUGGESTIONS DU MOMENT**

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

Burger du bouchon : Comté affiné, steak haché 150 grammes, compoté d'oignons, pickles,  
mayonnaise au miel, accompagnée de pommes pont neuf frites: 13€

## **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 €

**Equipe de cuisine : Le chef Guillaume DAUBIGNARD et son cuisinier**