

Les Entrées ...

Gravlax de saumon, crème à l'aneth citronnée * 14€
(Filet de saumon marinés et séchés avec du gros sel, sucre et poivre)

Poivrons rouges mariné ail et persil
12€
(Poivrons coupés en lamelles marinés avec huile d'olive ail et persil)

Panier de Frites de panisses et aïoli
11€ 15€
(Panisses à base de purée de pois chiches)

Beignets de légumes sauce aigre doux
11€ 15€
(Beignets aux légumes servi avec sauce aigre doux)

Le Fromage de chèvre frais et figatelli * *
12€ 16€
(Tartine de chèvre frais, figatelli grillé, miel , petite salade)

Carpaccio de poulpe *
13€
(Poulpe cuit par nos soins, servi en carpaccio marinés)

Salade « César » *

12€ 16€

(Blanc de poulet pané, croutons, œuf, copeaux de parmesan tomates, sauce César)

***Entrées qui ne rentrent pas dans la formule déjeuner *Salade repas qui ne rentre pas dans la formule**



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Prix nets – Service compris

Les Formules Déjeuner ... à 19€

Uniquement du lundi au vendredi midi (hors jours férié)

Entrée + plat de jour ou salade et café

Ou

Plat du jour + dessert à la carte et café

Ou

Plat du jour + verre de vin et café

Les planches à partager ... Ou pas...

Planche de Charcuterie

19€

(Jambon cru, bresaola, coppa, saucisson, rosette et salade verte)

Planche de fromages affinés

20€

(Maroilles, camembert au calvados, Saint maure de Touraine, Pont l'évêque et salade verte)

Planche de charcuterie fromages

20€

Planche Italienne

22€

(Burrata, tomates, copeaux de parmesan, roquette et jambon cru)

Prix nets – Service compris

Planche du Bouchon

26€

(Un mixte de toutes nos planches avec sa burrata)



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Prix nets – Service compris

Les Plats ...

Ravioles du Dauphiné « façon bouchon »

15€

(Huile au pesto, tomates séchées et cerises, parmesan copeaux, noix, roquette)

Tartare de bœuf au couteau

18€

(Viande française, 180 grammes, servie avec des frites maison et salade)

Le cordon bleu, gratin de coquillettes aux truffes

24€

(Viande volaille française , farcie jambon blanc et tomme de Savoie)

Fromage au four « façon raclette »

21€

(Fromage au lait de vaches servi coulant, charcuterie, pommes de terre sautées)

Gnocchis gratinés au gorgonzola

19€

(Pates fraîches, gratinées au four)

Les petits farcis provençaux

22€

(Courgettes, tomates, champignons et poivrons farcis à la viande de bœuf et agneau cuit six heures)

Prix nets – Service compris

Filet de bœuf « Charolais »

28€

(Viande Charolaise, 220 grammes environ, servi avec un gratin dauphinois et un jus corsé)



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Prix nets – Service compris

Les Spécialités ...

Souris d'agneau, polenta crémeuse

25€

(Viande française, 400 grammes avant cuisson, cuisson six heures, jus de cuisson réduit)

Daube de Bœuf, purée maison

22€

(Viande française, cuit environ 4h au vin rouge et sa purée de pomme de terre maison)

Les Poissons ...

Pavé de Thon en Tataki , *mousseline carottes gingembre*

24€

(Thon mariné dans le soja, juste saisi , cru au cœur et sa sauce caramel)

Seiches en persillade, *riz et mesclun de salade*

21€

(Seiches fraîches émincées sauté à la poêle en persillade)

Tartare de thon, *frites maison et salade verte*

22€

(170 grammes environ, échalotes, soja, légumes craquants, citron)

Filet de Daurade Royale, *légumes sautés*

26€

(Filet de daurade à la plancha et son huile vierge)

Prix nets – Service compris

Menu enfant...12€

1 sirop au choix : Fraise, grenadine, menthe, citron, pêche, orgeat

Plat : Ravioles du bouchon Ou Steak haché frites maison Ou Nuggets frites maison

Dessert : Salade de fruits frais ou 2 boules de glaces ou sorbets



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Prix nets – Service compris

Les Desserts ...

Café gourmand

7,5€

(Café accompagné de trois gourmandises maison)

Assiette de Fromages affinés

8€

(Sainte Maure de Touraine, Maroilles, camembert au calvados)

Le pain perdu brioché, caramel beurre salé

8€

(Tranche de pain perdu grillé, servi avec une boule de glace vanille et chantilly)

Tiramisu banane Nutella spéculos

8€

(Mousse de tiramisu à base de blanc d'œuf, banane, Nutella et fond de spéculos)

Crème caramel d'Armand

7€

(Crème caramel renversé)

Panna cotta pistache et coulis de Mangue

6€

(Crème infusé à la pistache nappé de coulis de mangue frais)

Salade de fruits frais

8€

Prix nets – Service compris

Boule de glace ou sorbet artisanale (la boule)

2,5€

Sorbets : passion, citron vert, poires, framboise

Glaces : chocolat, vanille, café, Rhum raisins, menthe chocolat, fraises

Supplément alcool

4€

(Poire Williams, Limoncello, Vodka, Get 27)



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts