

## Les Entrées ...

Carpaccio de poulpes

16€

*(Poulpes cuit par nos soins, servis en carpaccio mariné)*

Escargots de bourgogne en persillade

<sup>(6)</sup> 14€ <sup>(12)</sup> 22€

*(6 ou 12 escargots au beurre maitre d'hôtel gratiné)*

Panier de Frites de panisses et aïoli

12€

*(Panisses à base de purée de pois chiches)*

Asperges vinaigrette

14€

*(Asperges verte cuites à la vapeur, sauce vinaigrette)*

Croustillant de courgettes ail et fines herbes.

12€

*(Courgette farcie crème de fines herbes enroulée feuille de brick)*

Salade Fraicheur

18€

*(Pamplemousse, avocat, cœur de romaine, crevettes décortiquées, tomates cerises)*

Salade César

18€

**Prix nets - Service compris**

*(Blanc de poulet pané, croutons, cœur de romaine, parmesan copeaux, anchois)*

## Moules gratinées en persillade

16€

*(Moules Espagne gratinées au beurre persillé)*



**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

Plat du jour + dessert à la carte MI

Ou

Plat du jour + verre de vin

## Les planches à partager ... Ou pas...

Planche de Charcuterie

24€

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

Planche de fromages affinés

24€

*(Assortiments de fromages affinés)*

Planche de charcuterie et fromages

24€

*(Charcuterie et fromages, servie avec salade verte beurre ½ sel)*

Antipasti du Bouchon

28€

*(Charcuterie, panisses, fromages, moules, aïoli)*

**Prix nets - Service compris**



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

**Prix nets - Service compris**

## Les Plats ...

Ravioles du Dauphiné « façon bouchon »

18€

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

Tartare de bœuf au couteau

22€

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

Paleron de veau cuit à basse température

28€

*(Origine française, environ 250 grammes, servi avec légumes au four)*

Fromage au four « façon raclette »

25€

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

Lasagne brousse épinards

19€

*(Plat végétariens à base de brousse et épinards)*

Supreme de volaille, linguines au citron

24€

*(Volaille rôtie au four, linguine au citron et parmesan)*

**Prix nets - Service compris**

Filet de bœuf « Charolais » Sauce poivre ou roquefort

36€

*(Viande Charolaise, 250 grammes environ, servi avec un gratin dauphinois aux truffes d'été)*



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

**Prix nets - Service compris**

## Les Spécialités ...

Souris d'agneau, polenta crémeuse

32€

*(Viande française, 450 grammes avant cuisson, cuisson 5 heures, jus de cuisson réduit)*

Daube de Bœuf, purée maison

28€

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

## Les Poissons ...

Seiches snackée sur son riz noir

26€

*(Seiches fraîches sauté à la poêle )*

Tartare de Saumon mangue , frites maison et salade

26€

*(170 grammes de saumon mangue, citron, cébettes )*

Tentacules de poulpes laqué

28€

*(Laqué au soja et estragon, Houmous maison et artichauds grillés)*

## Menu enfant...14€

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

Dessert : 2 boules de glace au choix

**Prix nets - Service compris**



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

**Prix nets - Service compris**

## Les Desserts ...

Café gourmand

10€

*(Mini tiramisu banane nutella, panna cotta pistache, macaron)*

Le Profiterole MI

9€

*(Glace vanille artisanale, chantilly, chocolat chaud et amande effilées)*

Assiette de Fromages affinés MI

8€

*(Assortiments de fromages du moment)*

Le pain perdu brioché, caramel beurre salé ou Nutella

9€

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

Tiramisu banane Nutella spéculos

9€

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

Crème caramel d'Armand MI

8€

*(Crème caramel renversé)*

Panna cotta pistache, coulis de mangue ou fraises MI

9€

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

**Prix nets - Service compris**

## Boule de glace ou sorbet artisanale (la boule)

4€

**Sorbets** : passion, citron vert, poire, framboise **Glaces** : chocolat, vanille, café, Rhum raisins, menthe  
chocolat, fraises

**Supplément alcool (Poire Williams, Limoncello, Vodka, Get 27)**

4€



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