

Les Entrées ...

Panier de Frites de panisses et aïoli	12€
<i>(Panisses à base de purée de pois chiches)</i>	
Arancini au st Marcellin	11€
<i>(Boulette de riz panés farcis au st Marcellin, crème de jambon cru)</i>	
Salade de chèvre frais	12€
<i>(Tranche de pain de campagne, fromage de chèvre frais, tomates concassées, miel)</i>	
Couteaux de mer gratinés au chorizo	14€
<i>(Couteaux de mer poelés gratinés au four avec des morceaux de chorizo)</i>	
Soupe à l'oignons	12€
<i>(Pain gratiné au compté)</i>	
Moules gratinées en persillade	16€
<i>(Moules Espagne gratinées au beurre persillé)</i>	
Carpaccio de poulpes	16€
<i>(Poulpes cuit par nos soins, servis en carpaccio mariné)</i>	
Escargots de bourgogne en persillade	⁽⁶⁾ 14€ ⁽¹²⁾ 22€
<i>(6 ou 12 escargots au beurre maître d'hôtel gratiné)</i>	



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)



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)

Gnocchis sauce tomates et basilic 19€

(Gnocchis frais poêlés, sauce tomates basilic et tomates cerises confites)

Saucisse de canard et porc, mousseline patate douce 20€

(Saucisse 150 grammes à base de canard et porc, confit d'oignons rouge)

Fromage au four « façon raclette » 25€

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

Gratin de coquillettes à la truffe 19€

(Coquillettes et truffes gratinées au four, jambon blanc à la truffe émincé)

Cordon bleu maison, purée maison 24€

(Viande de volaille pané, jambon blanc, tomme de Savoie)

Filet de bœuf « Charolais » Sauce poivre ou roquefort 36€

(Viande Charolaise, 250 grammes environ, servi avec un gratin dauphinois)



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 ...

Blanquette de la mer, riz de Camargue 25€

(Calamars, moules et poisson du moment)

Filet de daurade royale snackée, purée de petit pois 24€

(Filet de daurade à la plancha, huile vierge, noisettes torréfiées)

Médailillon de lotte, beurre blanc et petits légumes glacés 26€

(Lotte préparée par nos soins, carottes, navets, fenouil, pdt grenaille)

Menu enfant...14€

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

Dessert : 2 boules de glace au choix



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

Les Desserts ...

Café gourmand	10€
<i>(Mini tiramisu banane nutella, panna cotta pistache, macaron)</i>	
Le Profiterole MI	9€
<i>(Glace vanille artisanale, chantilly, chocolat chaud et amande effilées)</i>	
Assiette de Fromages affinés MI	8€
<i>(Assortiments de fromages du moment)</i>	
Le pain perdu brioché, caramel beurre salé ou Nutella	9€
<i>(Tranche de pain perdu grillé, servi avec une boule de glace vanille et chantilly)</i>	
Tiramisu banane Nutella spéculos	9€
<i>(Mousse de tiramisu à base de blanc d'œuf, banane, Nutella et fond de spéculos)</i>	
Crème caramel d'Armand MI	8€
<i>(Crème caramel renversé)</i>	
Panna cotta pistache, coulis de mangue ou fraises MI	9€
<i>(Crème infusé à la pistache nappé de coulis de mangue frais)</i>	
Boule de glace ou sorbet artisanale (la boule)	4€
<u>Sorbets</u> : passion, citron vert, poire, framboise	
<u>Glaces</u> : 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

Prix nets – Service compris