

# LE BOUCHON

Cuisine de Vignerons

## À PARTAGER

Jambon d'Auvergne fermier de la Maison Laborie, 14 mois d'affinage	10,00€
Poêlée de champignons de saison en persillade	12,00€
Oeufs fermiers, mayonnaise maison et sucrose croquante	8,00€
Chipirons au chorizo et persillade	11,00€
Os à moelle rôti, pain croustillant frotté à l'ail et fleur de sel	10,00€

## NOS VIANDES

Nos viandes Label Rouge des éleveurs du Limousin

Pièce du boucher de race Limousine	19,00€
Tartare de bœuf de race préparé ... ou pas	20,00€
Tartare de bœuf de race préparé à l'os à moelle	26,00€
Faux filet maturé de race Limousine	29,00€
Entrecôte maturée de race Limousine	29,00€
Le Burger du Bouchon (viande de race, poitrine de cochon fermier d'Auvergne, cheddar maturé et oignon confit)	21,00€
Côte de bœuf à partager (voir ardoise)	

### LES GARNITURES

Gratin dauphinois, légumes de saison,  
frites fraîches, purée Grand-Mère,  
salade

Accompagnement supplémentaire + 2€

### LES SAUCES

Sauce marchand de vin  
Sauce moutardée à l'ancienne  
Sauce béarnaise

## MENU VENDANGEUR

Uniquement les midis en semaine

Entrée / Plat ou Plat / Dessert : 20,00€

Entrée / Plat / Dessert : 25,00€

Supplément fromage : 6,00€

## MENU DU VIGNERON

Uniquement les soirs et les week-ends

Entrée / Plat ou Plat / Dessert : 30,00€

Entrée / Plat / Dessert : 38,00€

Supplément fromage : 6,00€

**Liste des allergènes :** Céréales contenant du gluten, fruits à coques, crustacés et produits à base de crustacés, œufs et produits à base d'œufs, arachides et produits à base d'arachides, poissons et produits à base de poissons, soja et produits à base de soja, céleri et produits à base de lait (y compris de lactose) mollusques et produits à base de mollusques, moutarde et produits à base de moutarde, graines de sésame et produits à base de graines de sésame, anhydre sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin et produits à base de lupin.

# LE BOUCHON

*Cuisine de Vignerons*

## ENTRÉES – 10,00€

Salade paysanne (roquette, lentilles, oignons rouges, lardons, croutons, œuf poché)

Belles asperges du Blayais, sauce gribiche

Poireau vinaigrette copeaux de parmesan, vinaigre balsamique

Pâté en croûte, volaille fermière

Omelette à l'aillet

## PLATS – 24,00€

Navarin d'agneau printanier

Andouillette 5A, sauce moutardée

Filet de Saint Pierre, vinaigrette d'aromates

Magret de canard, sauce aigre douce miel et thym

*\*Possibilité de réaliser des plats végétariens*

## NOS DESSERTS – 10,00€

Café gourmand (thé ou infusion + 2€)

Cheesecake citron et spéculos

Tarte aux pommes confites et vanillées, caramel

Profiteroles maison

Assiette d'Ossau Iraty, confiture de cerise

## MENU ENFANT – 12,00€

**Plat :** Steak haché, frites maison, mayonnaise maison

**Boisson :** Sirop à l'eau

**Dessert :** Boule de glace

**Liste des allergènes :** Céréales contenant du gluten, fruits à coques, crustacés et produits à base de crustacés, œufs et produits à base d'œufs, arachides et produits à base d'arachides, poissons et produits à base de poissons, soja et produits à base de soja, céleri et produits à base de lait (y compris de lactose) mollusques et produits à base de mollusques, moutarde et produits à base de moutarde, graines de sésame et produits à base de graines de sésame, anhydre sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin et produits à base de lupin.