

# 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€
Œufs fermiers, mayonnaise maison et sucrine 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 ( <i>viande de race, poitrine de cochon fermier d'Auvergne, cheddar maturé et oignons confits</i> )	21,00€
Côte de bœuf à partager ( <i>voir ardoise</i> )	

### LES GARNITURES

Risotto, légumes rôtis, frites maison,  
purée maison, salade

*Accompagnement supplémentaire + 2€*

### LES SAUCES

Échalotes confites, roquefort,  
béarnaise, poivre, échalotes à la  
Bordelaise

## 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 fraîcheur à l'avocat, pamplemousse et crevettes roses)
- Filet de saumon en Gravlax et sa crème à l'aneth
- Soupe de melon au Pineau des Charentes, Chips de jambon d'Auvergne
- Crèmeux de betteraves au yaourt à la Grecque
- Carpaccio de tomates d'antan, Burrata et huile d'olive artisanale

## PLATS – 24,00€

- Pluma de cochon duroc, sauce chimichurri 
- Dos de merlu façon ibérique
- Magret de canard, sauce cassis-aielles
- Steak de thon mi-cuit, sauce vierge
- Bavette grillée, échalotes entières confites

*\*Possibilité de réaliser des plats végétariens*

## NOS DESSERTS & COUPES GLACÉES – 10,00€

- Café gourmand (thé ou infusion + 2€)
- Tartelette citron meringuée
- Pavlova fraises et verveine citronnée
- La profiterole du Bouchon
- Assiette d'Ossau Iraty, confiture de cerises
- Fondant au chocolat noir, coeur coulant framboise
- Dame Blanche
- Colonel

## 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.