

LE BOUCHON

Cuisine de Vignerons

NOS ENTRÉES

Jambon d'Auvergne fermier de la Maison Laborie, 14 mois d'affinage	10,00€
Les Oeufs mayonnaise du Bouchon	8,00€
Os à moelle rôti, Pain croustillant frotté à l'ail et Fleur de sel	10,00€
Nems d'effiloché de Canard et Sauce gribiche	12,00€
Salade César du Bouchon (Petite/Grande)	12,00€ / 19,00€
Écrasé d'avocat et Chair de tourteau	12,00€
Couteaux en persillade et Salicornes	10,00€
Carpaccio de tomates d'Antan, huile d'olive de Sicile, et mozzarella di bufala DOP	12,00€
Chipirons en persillade et Chorizo Ibérique	11,00€

NOS VIANDES

Notre sélection de viandes de chez la Maison Sovian Gazeau, Marché des Capucins, Bordeaux

Pièce du boucher	19,00€
Onglet de boeuf de race à l'échalote	22,00€
Tartare de boeuf préparé ... ou pas	20,00€
Tartare de boeuf préparé à l'Os à moelle	26,00€
Picanha de boeuf de race	24,00€
Le Burger du Bouchon (Boeuf haché, poitrine de cochon fermier d'Auvergne, cheddar maturé et oignons confits)	21,00€
Côte de Boeuf de race maturée à partager	(Voir ardoise)

Garnitures (1 au choix) : Frites à la graisse de boeuf, Salade, Purée Grand-Mère, Légumes du moment, Polenta Crémeuse au Piment D'Espelette.

Accompagnement supplémentaire (+ 3€).

Sauces (au choix) : Poivre, Béarnaise, Échalotes au vin rouge, Roquefort

NOS PLATS

Selle d'Agneau, Duxelle de champignons, Jus réduit et Polenta crémeuse au Piment d'Espelette	24,00€
Rognons de Veau, Sauce moutardée et Purée Grand-Mère	22,00€
Aile de Raie, Beurre noisette aux câpres et Écrasé de patates douces à l'huile d'olive	22,00€
Tournedos de Veau à basse température, Jus réduit au thym, Légumes rôtis et Purée Grand-Mère	26,00€
Côtelettes de Brebis persillade, Polenta crémeuse au piment d'Espelette et Légumes rôtis	24,00€
Assiette végétarienne (Patate douce à l'huile d'olive, pois gourmand et graines de courge torréfiées)	18,00€

NOS DESSERTS

Assiette de Fromages	10,00€	Café Gourmand (Verrine fraîcheur aux fruits, tarte citron meringuée, cannelé, fondant au chocolat)	11,00€
LA Profiterole du Bouchon	11,00€		
Tatin aux pommes, caramel et crème vanillée	9,00€	Dame blanche (Glace vanille, sauce chocolat maison, chantilly et amandes effilées)	10,00€
Tarte Citron Meringuée	9,00€		
Pavlova aux fruits de saison	9,00€	Colonel (Sorbet citron vert, Vodka, zeste de citron, tuiles au sésame)	12,00€
Fondant au chocolat et Crème anglaise	9,00€		
Ile flottante aux pralines roses et amandes effilées	10,00€		

MENU ENFANT

Plat : Steak haché, frites maison, sauce tartare / **Boisson :** Sirop à l'eau / **Dessert :** Boule de glace 12,00€

Liste des allergènes : Céréales contenant du gluten, fruits à coques, crustacés et produits à base de crustacés, oeufs et produits à base d'oeufs, 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.