

LE BOUCHON

Cuisine de Vignerons

À PARTAGER

Jambon d'Auvergne de la Maison Laborie, 14 mois d'affinage	10,00€
Croquetas d'agneau, crème ciboulette	12,00€
Houmous maison, pois chiches croustillants au paprika	8,00€
Croustillants façons tartiflette, pommes de terre, reblochon et lard fumé	10,00€
Chipirons au chorizo et persillade	11,00€
Os à moelle rôti, pain croustillant frotté à l'ail et fleur de sel	10,00€
Poêlée de champignons de saison en persillade	12,00€

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 mûré de race Limousine	29,00€
Entrecôte mûrée de race Limousine	29,00€
Le Burger du Bouchon (<i>viande de race, poitrine de cochon fermier d'Auvergne, fromage raclette, oignons confits et mayonnaise truffée</i>)	21,00€
Côte de bœuf à partager (<i>voir ardoise</i>)	

LES GARNITURES

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

Accompagnement supplémentaire + 2€

LES SAUCES

Roquefort, poivre, échalotes à la
Bordelaise

MENU VENDANGEUR

Uniquement les midis en semaine

Entrée / Plat ou Plat / Dessert : 22,00€

Entrée / Plat / Dessert : 26,00€

Supplément fromage : 6,00€

MENU DU VIGNERON

Uniquement les soirs et les week-ends

Entrée / Plat ou Plat / Dessert : 32,00€

Entrée / Plat / Dessert : 39,00€

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€

Œuf parfait, crème d'ail flambée à la fine de Bordeaux
Velouté de potimarron rôtis, chips de lard
Tatin d'échalotes, crème montée au balsamique
Tataki de bœuf, pickles de légumes
Salade de hareng, pommes de terre et pickles d'oignons rouges

PLATS - 24,00€

Épaule d'agneau confite, déclinaison de carottes
Retour de pêche, émulsion vanille, risotto al Verde
Filet mignon basse température, réduction miel cacahuètes, purée maison
Confit de canard maison basse température, légumes anciens
Paleron de bœuf braisé et son jus, légumes

**Possibilité de réaliser des plats végétariens*

NOS DESSERTS - 10,00€

Tiramisu noisette
Entremet mousseux chocolat noir, gel de vin chaud
Moelleux aux 4 épices, crème de marrons et agrumes
Café gourmand (thé ou infusion + 2€)
Profiterole du Bouchon

MENU ENFANT - 12,00€

Plat : Poulet pané ou 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.