

LES 2 BOUCHONS



POUR L'APERO

PLANCHE APERO Beignets

Beignets de pommes de terre, brick de reblochon et sauces maison

pour 2 pers

15.00

pour 4 pers

25.00

TAVAILLON DES 2 BOUCHONS

Speck, bœuf séché, jambon de pays, Lomo, Chorizo, saucisson artisanal, reblochon, beaufort, beignets de pommes de terre.

24.00

CROTTIN DE CHEVRE ET TOAST A L'AIL DES OURS

pour 2 pers

13.00

pour 4 pers

22.00

PLATS FROIDS

GRAVELAX DE SAUMON MARINÉ À LA BETTERAVE ET ROQUETTE

18.00

SALADE CESAR

Salade romaine, poulet pané, crudités, pickles d'oignon rouge, sauce César faite maison. (Garniture éventuelle en supplément)

19.00

TARTARE TRADITIONNEL À FAIRE SOI-MÊME

Viande de bœuf coupée au couteau, persil, oignons, échalottes, cornichons, câpres et jaune d'œuf.

19.00



LES 2 BOUCHONS



PLATS CHAUDS

OEUF POCHÉ Crème à la truffe et son lard confit	18.00
ANDOUILLETTE AAAAA à la moutarde Viande origine France, sauce échalotte et moutarde	30.50
FILETS DE PERCHE en persillade Filet de perche, ail, persil, et beurre	32.50
LA PIECE DU BOUCHER , selon arrivage (200gr)	22.00
RISOTTO DE ST JACQUES À L'ENCRE DE SEICHE ET BRISURE DE TRUFFE	28.50
JOUE DE PORC EN SAUCE VIN ROUGE , et ses petits légumes Cuisson longue à basse température	20.00

GARNITURES AU CHOIX

Frites maison, polenta crémeuse, pommes grenailles, légumes de saison, gratin de pommes de terre, salade verte 2ème accompagnement en supplément	5.50
--	-------------

SAUCES AU CHOIX

Les "faites maison" : mayonnaise, béarnaise, tartare, barbecue
Les classiques : moutarde et ketchup

LES 2 BOUCHONS



LES BURGERS

Viande origine France

BURGER SAVOYARD

19.00

Steak haché 180g, pain boulanger, salade, oignons confits, reblochon, poitrine fumée et sauce tartare

CRISPY BURGER

18.50

Suprême de poulet pané, pain boulanger, reblochon, confit d'oignons, salade, sauce barbecue

LES SPÉCIALITÉS

TARTIFLETTE

22.00

Pommes de terre, oignons, reblochon, lardons, salade verte

RACLIFLETTE

19.00

Pommes de terre, raclette, oignons, salade verte

REBLOCHON AU FOUR

20.00

demi reblochon en pâte feuilletée, jambon de pays, salade verte
(20 minutes d'attente)

POTÉE SAVOYARDE

21.00

Diot fumé, navets, carottes, choux vert et choux frisé, pommes de terre, poitrine de lard, oignons

LE MENU DES P'TITS BOUCHONS

Steack haché façon "bouchère" et garniture au choix comme les grands,
ou mini tartiflette, ou fish and chips
1 boule de glace en dessert

14.50

Toutes nos viandes sont d'origine France, UE, Argentine et UK

LES 2 BOUCHONS



NOS DESSERTS

Faits maison

Mousse au chocolat blanc et fruits de saison	8.00
Tiramisu	8.00
Assiette de fromages	8.00
fondant au chocolat, cœur caramel beurre salé	8.00
brioche perdue	8.00
café gourmand	11.00
gaufre (sucre, Nutella, sauce chocolat maison, confiture)	5.00

NOS GLACES ET SORBETS

La Laitière

1 boule	2.50
2 boules	4.70
3 boules	6.90
Supplément chantilly	2.00

NOS COUPES

Café liégeois	8.00
2 boules café, 1 boule vanille, café, chantilly.	
Chocolat liégeois	8.00
2 boules chocolat, 1 boule vanille, coulis de chocolat, chantilly.	
Coupe des 2 Bouchons	9.50
2 boules Génépi, 1 boule myrtille, Génépi.	
Colonel	9.50
2 boules citron, Vodka	

PARFUMS

Vanille de Madagascar, chocolat, caramel beurre salé, café, fraise, framboise, myrtille, pistache, citron vert, génépi.

Take away

Les 2 Bouchons

Plats à emporter



Salade César	12.00
Burger Crispy	13.00
Burger savoyard	14.00
Tartiflette	13.00
Gravelax de saumon	9.00