

LES 2 BOUCHONS



POUR L'APERÔ

PLANCHE APERO Beignets

Beignets de pommes de terre, reblochon pané,
sauce au Beaufort

pour 2 pers	16.00
pour 4 pers	26.00

PLANCHE DE CHARCUTERIES

Viande des alpes, jambon de Savoie, Lomo, Chorizzo
saucisson artisanal

pour 2 pers	12.00
pour 4 pers	16.00

TAVAILLON DES 2 BOUCHONS

Viande des Alpes, jambon de Savoie, Lomo, Chorizo, saucisson artisanal,
reblochon, tomme, beaufort, beignets de pommes de terre, sauce au
Beaufort

25.00

SPECIALITES

LA TARTIFLETTE

Servie avec une salade verte

23.00

LE REBLOCHON AU FOUR

Demi reblochon en pâte feuilletée, servi avec des tranches de lard grillé et une
salade verte (20 mn de cuisson)

25.00

LA POTE

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

22.00

LA SALADE SAVOYARDE

Salade verte, reblochon pané, beaufort, noix, lardons, œuf dur, pickles
d'oignons rouges et carottes

21.00



LES 2 BOUCHONS



LES PLATS

LE BŒUF BOURGUIGNON 21.00
Accompagnement au choix

LA PIECE DU BOUCHER (200 gr) selon arrivage 24.00
Accompagnement au choix

LE VELOUTE DE POTIMARRON 15.00
Cubes de chèvre frais, lardons paysans et croutons

LE RISOTTO DE NOIX DE ST JACQUES 22.00
Crème à la tonka et girolles

LE GRAVELAX DE TRUITE à l'orange 19.00
Mousse au basilic et roquette

LE BURGER SAVOYARD 20.00
Pain du boulanger, steak haché façon bouchère, raclette, sauce béarnaise, mâche et lard grillé
Accompagnement au choix

LE MENU DES P'TITS BOUCHONS 12.00
(pour les -12 ans)
Steack haché façon "bouchère" (180g) ou Nuggets de poulet et garniture au choix comme les grands, ou mini tartiflette,
1 boule de glace en dessert

GARNITURES AU CHOIX

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

SAUCES AU CHOIX

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

LES 2 BOUCHONS



NOS DESSERTS

Tous nos desserts sont faits maison

Tartelette à la clémentine	9.00
Tiramisu	9.00
Assiette de fromages	9.00
Fondant au chocolat, noix de pécan et caramel beurre salé	9.00
Brioche perdue	9.00
Café ou thé gourmand	12.00

NOS GLACES ET SORBETS

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

NOS COUPES

Café liégeois	8.50
2 boules café, 1 boule vanille, café, chantilly.	
Chocolat liégeois	8.50
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



- Le risotto de noix de St Jacques 19.00
- Le burger savoyard 17.00
- Le Gravelax de truite à l'orange 16.00
- La salade savoyarde 18.00
- Le boeuf bourguignon 18.00
- accompagnements de la carte au choix 4.50

- Le fondant au chocolat 6.50