

LES 2 BOUCHONS



POUR L'APERÔ

PLANCHE APERO Beignets

Beignets de pommes de terre, croustillants de reblochon, mayonnaise et béarnaise maison

pour 2 pers

16.00

pour 4 pers

26.00

TAVAILLON DES 2 BOUCHONS

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

25.00

CROTTIN DE CHEVRE ET TOAST A L'AIL DES OURS

pour 2 pers

14.00

pour 4 pers

23.00

PLATS FROIDS

GRAVELAX DE SAUMON

Saumon mariné à la betterave, mousseline de betterave et roquette

20.00

TARTARE TRADITIONNEL, À FAIRE SOI-MÊME

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

21.00

CARPACCIO DE TOMATES

Burratina, pesto, roquette

15.00



LES 2 BOUCHONS



CÔTÉ BISTRONOMIE

RAVIOLES DE HOMARD "MAISON" et sa bisque de homard	31.00
TARTARE DE DORADE ROYALE au pamplemousse et à l'orange sauce aux agrumes (citron jaune, citron vert et orange)	28.00
RISOTTO AUX EPINARDS ET NOIX Burratina et copeaux de truffe	25.00
ŒUF POCHÉ Crème à la truffe et son effiloché de souris d'agneau et copeaux de truffe	26.00

CÔTÉ BRASSERIE

FILETS DE PERCHE en persillade Filet de perche, ail, persil, et beurre	33.00
LA PIECE DU BOUCHER , faux filet Black Angus (200gr)	24.00
SOURIS D'AGNEAU AU THYM ET SAUCE PISTACHE Cuisson à basse température pendant 12 heures	31.00
SAUCISSON LYONNAIS Véritable saucisson lyonnais cuit en feuilleté à la moutarde, salade verte	28.00

GARNITURES AU CHOIX

Frites maison, polenta crémeuse, légumes de saison, gratin de pommes de terre, salade verte Polenta à la truffe, et 2ème accompagnement en supplément	5.50
---	------

SAUCES AU CHOIX

Les "faites maison" : mayonnaise, béarnaise, tartare
Les classiques : moutarde à l'ancienne et ketchup

LES 2 BOUCHONS



LES BURGERS

Viande origine France

LE SLIDER

20.00

Pain du boulanger, Steak charolais 180g, mâche, oignons confits, crème au Cheddar et lard grillé

LE VEGGIE

18.50

Pain du boulanger, courgettes, champignons, beignet de pomme de terre et chevrotin

LES SPÉCIALITÉS

TARTIFLETTE

23.00

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

REBLOCHON AU FOUR

22.00

demi reblochon en pâte feuilletée, lard grillé, salade verte
(20 minutes d'attente)

LE MENU DES P'TITS BOUCHONS

14.50

Steack haché façon "bouchère" (180g) et garniture au choix comme les grands,
ou mini tartiflette, ou Nuggets de poulet "maison"
1 boule de glace en dessert

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

LES 2 BOUCHONS



NOS DESSERTS

Tous nos desserts sont faits maison, sauf les gaufres

Tartelette aux fruits de saison sur une crème pâtissière, boule de glace au citron vert et chantilly	8.50
Tiramisu	8.50
Assiette de fromages	8.50
Fondant au chocolat, cœur caramel beurre salé	8.50
Brioche perdue	8.50
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.