

# LES 2 BOUCHONS



## POUR L'APERÔ

<b>PLANCHE APERO Beignets</b>	<b>pour 2 pers</b>	<b>16.00</b>
Beignets de pommes de terre, croustillants de reblochon, mayonnaise et béarnaise maison	<b>pour 4 pers</b>	<b>26.00</b>
<b>TAVAILLON DES 2 BOUCHONS</b>		<b>25.00</b>
Speck, bœuf séché, jambon de pays, Lomo, Chorizo, saucisson artisanal, reblochon, tomme, beaufort, beignets de pommes de terre.		
<b>CROTTIN DE CHEVRE ET TOAST A L'AIL DES OURS</b>	<b>pour 2 pers</b>	<b>14.00</b>
	<b>pour 4 pers</b>	<b>23.00</b>

## PLATS FROIDS

<b>GRAVELAX DE SAUMON</b>	<b>20.00</b>
Saumon mariné à la betterave, mousseline de betterave et roquette	
<b>TARTARE TRADITIONNEL, À FAIRE SOI-MÊME</b>	<b>21.00</b>
Viande de bœuf coupée au couteau, persil, oignons, échalotes, cornichons, câpres et jaune d'œuf	
<b>CARPACCIO DE TOMATES</b>	<b>15.00</b>
Burratina, pesto, roquette	
<b>SALADE ESTIVALE</b>	<b>18.00</b>
Feuille de brique, salade verte, émincé de poulet, tomates, noix, pistaches, copeaux de Parmesan, pickles d'oignons, vinaigrettes aux agrumes	



# LES 2 BOUCHONS



## CÔTÉ BISTRONOMIE

<b>RAVIOLES DE HOMARD "MAISON"</b> et sa bisque de homard	<b>31.00</b>
<b>TARTARE DE DAURADE ROYALE</b> au pamplemousse et à l'orange sauce aux agrumes (citron jaune, citron vert et orange)	<b>28.00</b>
<b>RISOTTO AUX EPINARDS ET NOIX</b> Burratina et copeaux de truffe	<b>25.00</b>

## CÔTÉ BRASSERIE

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

## 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	<b>5.50</b>
---	-------------

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

## PARFUMS

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