

LE BOUCHON

Cuisine de Vignerons

LES BIÈRES

St Omer Blonde	25 cl	3,50€
St Omer Blonde	50 cl	6,50€
St Omer Belzebuth (Blanche)	33 cl	5,50€
St Omer Tripel Karmeliet	33 cl	5,50€
St Omer IPA	33 cl	5,50€
Picon Bière	25 cl	4,50€

LES APÉRITIFS

Ricard, Pastis	3,00€
Léonce Blanc ou Rouge	4,00€
Whisky	6,00€
Suze / Lilet	4,00€
Campari	4,00€
Americano Maison	7,00€
Kir	4,00€

LES COCKTAILS

Mangue Royale (Crémant de Bordeaux, Crème de Mangue, Fruits rouges)	7,00€
Bellini (Crémant de Bordeaux, Jus de pêche blanche)	7,00€
Coucher de Soleil (Rosé de Bourg, Orange, Cognac, Sucre de canne)	10,00€
Le spritz Bourquais (Apérol, Crémant de Bordeaux, Eau gazeuse)	7,00€
Le B.I.F (Bourg In Fire) (Crème de cassis, Curaçao, Vin blanc)	7,00€
Claret Clobber	7,00€
Cosmopolitain Charentais (Cognac, Cointreau, Citron, Sucre de canne, Vin rouge)	10,00€

LES CLASSIQUES

Dark N'Stormy (Rhum épicé, jus de citron vert, Ginger beer)	10,00€
Gin Tonic (SoreGin, Tonic Fever Tree, Épices)	10,00€
Léonce Tonic (Vermouth Bordelais, Tonic Fever Tree, Orange)	7,00€
Lillet Tonic (Lillet, Tonic Fever Tree, Citron Vert)	7,00€
Moscow Mule (Vodka, Jus de Citron Vert, Ginger Beer)	10,00€

LES SANS-ALCOOLS

Jus de raisin artisanal	3,50€
Jus de Fruits (Orange, Pomme, Ananas, Tomate)	3,90€
Coca-Cola, Coca Zéro	3,90€
Ice Tea, Limonade	4,00€
Cocktail de Fruits	7,00€
Abatille plate ou pétillante	1L 5,00€ 0,5L 3,50€

LES VINS ET DIGESTIFS

Demandez conseil à notre sommelier ou faites vous plaisir en parcourant notre carte de plus de 200 références.

LE COIN CHAUD

Café, Décaféiné	1,80€
Café, Allongé	2,00€
Café, Double	3,00€
Thé, Tisanes	3,00€
Café Charentais (Cognac, café, chantilly)	10,00€
Café Gascon (Armognac, Café, Chantilly)	10,00€
Café Irlandais (Whisky, café, Chantilly)	10,00€
Café Jamaïquain (Rhum, Café, Chantilly)	10,00€

LE BOUCHON

Cuisine de Vignerons

LA FORMULE DU MARCHÉ

Tous les midis (hors week-end)

Plat unique	15,90€
Entrée & Plat ou Plat & Dessert	19,90€
Entrée & Plat & Dessert	22,90€

LA FORMULE DU SOIR ET SAMEDI MIDI

Formule changeante au gré des produits de saison et des inspirations du chef

Entrée & Plat ou Plat & Dessert	32€
Entrée & Plat & Dessert	38€

ENTRÉES :

- Oeuf parfait, crème de petits pois, lard fumé
- Pied de cochon, vinaigrette ravigote, parmesan
- Salade de poulpe, aubergine stiletto, melon, roquette

PLATS :

- Tataki de boeuf, légumes croquants, patates douces rôties, réduction gingembre citronnelle
- Poisson d'arrivage, aioli safrané, poireaux à la flamme, jus marinère au beurre d'anchois
- Ris d'agneau à la braise, tombée de blette au lard de colonata, pommes de terre à l'ail confit

DESSERTS

- Abricots rôtis au romarin, crumble d'amandes, glace yaourt
- Desserts du moment

À LA CARTE

POUR S'OUVRIRE L'APPÉTIT EN BONNE COMPAGNIE :

Terrine de cochon	8,00€
Assiette de jambon d'Auvergne	8,00€
Poulet croustillant, sauce tartare	9,00€
Sélection de charcuteries	20,00€
Sélection de fromages	20,00€

Pour voir nos autres tapas, voir notre ardoise avec nos suggestions du moment

NOS PIÈCES DE BOEUF DE RACE :

Bavette, échalotes au vin rouge	24,00€
Burger du bouchon	18,00€

NOS VIANDES MATURÉES :

Voir armoire de maturation	95,00€ /kilo
----------------------------	--------------

Accompagnements :

- Frites maisons
- Purée de pommes de terre
- Légumes de saison grillés
- Salade verte

PORC FERMIER, MAISON LABORIE :

Côte de cochon	24,00€
Boudin noir fermier, purée de pommes de terre	19,00€

NOS POISSONS :

Suggestion de la criée, garniture de saison	24,00€
---	--------

Assiette végétarienne du moment	12,00€
---------------------------------	--------

DESSERTS

NOTRE PLATEAU DE FROMAGES	8,00€
---------------------------	-------

Une sélection de fromages de nos producteurs

NOTRE VITRINE À PÂTISSERIES	8,00€
-----------------------------	-------

Une sélection de pâtisseries de saison

MENU ENFANT

12,00€

Poulet croustillant, sauce tartare, frites maison

Steack haché, frites maison

Boisson : Sirop à l'eau / **Dessert du moment**