

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

ENTRÉES

Jambon d'Auvergne fermier 14 mois affinage de la Maison Laborie	10,00€
Terrine de Campagne fermière de la Maison Laborie, pickles de légumes	9,00€
Notre pâté en croûte	12,00€
Os à moelle rôti, fleur de sel fumée	9,00€
Poêlée de Champignons de l'autre Rive, sélection Noël B, pain de campagne aillé	14,00€
Œufs fermiers, mayonnaise maison et sucrose croquante	8,00€
Le fameux Hareng Pomme à l'huile	10,00€
Poireaux mimosa, herbes fraîches	8,00€
Cromesquis de pied de cochons fermiers, crème persillée	10,00€
Velouté de potimarron et châtaigne, lard fermier Laborie, chapelure de châtaigne	9,00€
Frisée juste assaisonnée, poitrine fermière croustillante, Comté Marcel Petite et noix du Périgord	9,00€

PLATS

Pièce du boucher, sélection des frères Metzger	19,00€
Onglet de bœuf de race à l'échalotte	22,00€
Tartare de bœuf préparé... ou pas	20,00€
Le Burger du Bouchon (viande de race, poitrine de cochon fermier d'Auvergne, tomme du moment et oignons confits)	21,00€
Côte de Bœuf à partager (Demandez l'ardoise pour notre sélection de pièces maturées)	

Garniture : Purée grand-mère, frites à la graisse de bœuf, légumes du moment, salade verte

Sauces : Poivre, béarnaise, échalotes au vin rouge

Échine de porc fermière à la moutarde, cuite à basse température puis grillée, purée à l'ancienne	21,00€
Vol au vent de ris d'agneau, champignons de saison, jus réduit	24,00€
Joues de bœuf des Frères Metzger confites au vin rouge de Bourg, pommes de terres fondantes	22,00€
La belle Garbure du Bouchon	25,00€
Morue, aioli, pomme fondante, fondue de poireaux	24,00€
Sardines grillées à la flamme, vierge de légumes croquants	19,00€
Assiette végétarienne de saison	16,00€

DESSERTS

Assiette de fromages fermiers	10,00€
Brownie aux noix, crème anglaise	9,00€
Mousse au chocolat	8,00€
Crème brûlée	9,00€
Tarte tatin, glace vanille	9,00€
Profiteroles au chocolat	10,50€
Poire confite au vin rouge	8,50€

MENU ENFANT

12,00€

Steack haché, frites maison, sauce tartare
Boisson : Sirop à l'eau
Dessert du moment