

# LE BOUCHON

Cuisine de Vignerons

## LES BIÈRES

St Omer Blonde	25 cl	3,50€
St Omer Blonde	50 cl	6,50€
Lupulus (Blanche)	33 cl	5,50€
Triple Secret des Moines	33 cl	5,50€
Goudale IPA	33 cl	5,50€
Picon Bière	25 cl	4,50€

## LES MOCKTAILS

**Chantaco** 6,00€

(Jus d'ananas, jus d'orange, jus de citron vert, grenadine)

**Cobel** 6,00€  
(Jus d'orange, jus d'abricot, sirop de pamplemousse)

## LES SANS-ALCOOLS

Jus de raisin artisanal	3,50€
Jus de fruits (Orange, Pomme, Ananas, Tomate)	3,90€
Coca-Cola, Coca Zéro	3,90€
Tonic ou Ginger beer fever tree	4,20€
Ice tea, Limonade	4,00€
Evian ou Badoit	1 L 5,00€ 0,5 L 3,50€

## LES DIGESTIFS

Demandez conseil à notre sommelier.

## LE COIN CHAUD

Café, Décaféiné	1,80€
Café allongé, Café noisette	2,00€
Café double, Capuccino, Café crème	3,00€
Thé, Infusions	3,00€
Café Charentais (Cognac, café, chantilly)	10,00€
Café Gascon (Armagnac, café, chantilly)	10,00€
Café Irlandais (Whisky, café, chantilly)	10,00€
Café Jamaïquain (Rhum, café, chantilly)	10,00€

## LES APÉRITIFS

Ricard, Berger, Cristal Anis	3,00€
Léonce Blanc ou Rouge	4,00€
Suze / Lillet	4,00€
Campari	4,00€
Americano	7,00€
Kir	5,00€
Kir au crémant	7,00€
Whisky	Prix sur demande
Gin	Prix sur demande
Vodka	Prix sur demande

## LES COCKTAILS

<b>Mangue Royale</b> 7,00€ (Crémant de Bordeaux, crème de mangue, crème de framboise)
<b>Bellini</b> 7,00€ (Crémant de Bordeaux, jus de pêche)
<b>Coucher de Soleil</b> 10,00€ (Vin Rosé, jus d'orange, cognac, sucre de canne)
<b>Le Spritz Bourquais</b> 10,00€ (Apérol, crémant de Bordeaux, eau gazeuse)
<b>La Jacqueline</b> 7,00€ (Vin Blanc, grenadine, limonade)
<b>Fine Sour</b> 10,00€ (Fine Bordeaux, jus de citron, sucre et blanc d'oeuf)
<b>Sex on Bourg</b> 10,00€ (Crème de pêche, vodka, cranberry, ananas)

## LES CLASSIQUES

<b>Nos mules (au choix) :</b> 10,00€ - Vodka - Gin - Rhum (Jus de citron vert, sirop de gingembre maison, ginger beer)
<b>Nos Tonics (au choix) :</b> 10,00€ - Lillet - Gin - Léonce (Tonic, jus de citron)

# 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 ( <b>viande de race, poitrine de cochon fermier d'Auvergne, tomme du moment et oignons confits</b> )	21,00€
Côte de Bœuf à partager ( <b>Demandez l'ardoise pour notre sélection de pièces maturées</b> )	

**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**