



Les Bouchons

BISTROT DES COPAINS

Mardi au Samedi, Midi & Soir

Menu

Entrées

Velouté de potimarron — 7,50 €

Pumpkin velouté

Œuf poché, girolles — 9,50 €

Poached egg with chanterelle mushrooms

Vitello Tonnato — 10 €

Veal with tuna and caper sauce

Pâté en croûte — 10 €

Pork pâté en croûte (in pastry)

Plats

Ravioles de Royan, sauce au porto blanc — 16 €

Royan ravioli with white port sauce

Saucisse purée maison — 18 €

Sausage & homemade mashed potatoes

Bavette, sauce au poivre, pommes de terre grenailles — 20 €

Flank steak with pepper sauce and baby potatoes

Filet d'églefin en ballotine, sauce vierge pimentée, purée de

carottes — 22 €

Haddock fillet in ballotine, spicy virgin sauce, carrot purée

Desserts

Mousse au chocolat — 9 €

Chocolate mousse

Tiramisu chocolat blanc & café — 9 €

White chocolate & coffee tiramisu

Riz au lait vanillé, praliné noisette — 9 €

Vanilla rice pudding with hazelnut praline

Formules du Midi

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 25€

Entrée/Plat/Dessert 30€