



LE BOUCHON QUI CHANTE



A LA CARTE CARTE

N O S E N T R É E S

CANNELLONI DE PATATE DOUCE.....12.00€

CHÈVRE FRAIS, CIBOULETTE, NOIX ET ORANGE - TUILE DENTELLE ET RÉDUCTION D'ORANGE

TARTARE DE BŒUF DE NOTRE CHEFFE :.....14.00€

BETTERAVE, SALICORNE ET POMME VERTE

SALADE AUTOMNALE.....12.00€

EN TARTE FINE, MESCLUN ET LÉGUMES DE SAISON

N O S P L A T S

BURGER DU BOUCHON : 22.00€

PRESSÉ DE CONFIT DE COCHON :.....21.00€

MILLEFEUILLE DE POMMES DE TERRE AUX CHAMPIGNONS

BŒUF FAÇON BOURGUIGNON21.00€

CUIT BASSE TEMPÉRATURE, JUS AU COMBAVA ET SES DÉCLINAISONS DE CAROTTES

LA VOLAILLE :.....21.00€

POULET IGP ARDÈCHE, LABEL ROUGE DE PRANLES EN BALLOTINE FARCIE AUX CHAMPIGNONS, CRÈME DE LA VALLÉE D'AUGE, PALET DE CÉLERI ET SA CHIPS ET ÉMULSION DE POMMES DE TERRE

LE POISSON :.....22.00€

FILET DE LOUP DE MER ET SA BLETTE FARCIE, CRUMBLE AUX ÉPICES ET HERBES FRAICHES

VÉGÉTARIEN :17.50€

CHOUX FLEUR DANS TOUS SES ÉTATS : EN TRANCHE RÔTIE AU BEURRE, EN PURÉE MAISON, EN TABOULÉ CIBOULETTE CITRON VERT ET NOISETTE, PICKLES D'OIGNON ROUGE ET PÂTE DE DATTE ET CROUSTILLANT

N O S D E S S E R T S

LA POIRE : 8.00€

SABLÉ AUX NOISETTES TORRÉFIÉES, POIRES EN DIFFÉRENTES FAÇONS ET
SORBET POIRE MAISON

LE CASTEL ROUGE : 8.00€

GÂTEAU CASTEL AU SARRASIN, PRUNES EN DIFFÉRENTES TEXTURES, BIÈRE
KASTEL ROUGE

LE TOUT CHOCO : 8.00€

BROWNIES AUX PÉPITES, MOUSSE DE CHOCOLAT NOIR , TUILE GRUÉ ET
SORBET CHOCOLAT NOIR MAISON

LA TARTE : AUX FRUITS DE SAISON 8.00€

COUPE DE GLACE MOJITO. 8.20€

(SORBET CITRON VERT, GLACE MENTHE FEUILLE, RHUM CHARETTE CHANTILLY, ZESTE DE CITRON
VERT)

COUPE DU BOUCHON 8.00€

BOULE DE GLACE RHUM DON PAPA, BOULE DE GLACE PASSION ET MANGUE, CHANTILLY

MINI CHOUX 7.50€

ENROBÉS DE CHOCOLAT FOURRÉS VANILLE ET INSERT POP-CORN

COUPE ARDÉCHOISE 6.50€

COUPE DE GLACE :

1 BOULE 3.20€,

2 BOULES 6.00€

3 BOULES 8.00€



PARFUMS :

ABRICOT, VANILLE, FRAISE, FRAMBOISE, CHOCOLAT NOIR, CITRON JAUNE OU
VERT, MENTHE FEUILLE, MANGUE, PASSION, PISTACHE, PAMPLEMOUSSE, CAFE,
MARRON, MYRTILLE, YAHOURT-MIEL-NOIX, POIRE, RHUM DON PAPA,

N O S F O R M U L E S

N O S E N T R É E S

CANNELLONI DE PATATE DOUCE : CHEVRE FRAIS, CIBOULETTE, NOIX ET ORANGE

TARTARE DE NOTRE CHEFFE : BOEUF, BETTERAVE, POMME VERTE ET SALICORNE

OU

SALADE AUTOMNALE EN TARTE FINE, MESCLUN ET LÉGUMES DE SAISON

N O S P L A T S

LE COCHON : PRESSÉ DE CONFIT DE COCHON, MILLE-FEUILLE DE POMME DE TERRE, POÊLÉE DE CHAMPIGNONS, CHIPS DE POMME DE TERRE, SALADE, HERBE ET JUS CORSÉ

OU

LE POISSON : LOUP DE MER ET SA BLETTE FARCIE A L'OIGNON ET PIGNON DE PIN, CRUMBLE AUX ÉPICES ET HERBES FRAICHES

OU

VÉGÉTARIEN : CHOIX FLEUR DANS TOUS SES ÉTATS : EN TRANCHE ROTIE AU BEURRE, EN PURÉE MAISON, EN TABOULET CIBOULETTE CITRON VERT ET NOISETTE, PICKLES D'OIGNON ROUGE ET PÂTE DE DATTE ET CROUSTILLANT

D E S S E R T S

LA POIRE : SABLÉ AUX NOISETTES TORRÉFIÉES, POIRES EN DIFFÉRENTES FAÇONS ET SORBET POIRE MAISON

OU

LE CASTEL ROUGE : GÂTEAU CASTEL AU SARRASIN, PRUNES EN DIFFÉRENTES TEXTURES, BIÈRE KASTEL ROUGE

OU

LE TOUT CHOCO : BROWNIES AUX PÉPITES, MOUSSE DE CHOCOLAT NOIR, TUILE GRUÉ ET SORBET CHOCOLAT NOIR MAISON

OU

FROMAGES SECS

N O S T A R I F S

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 26.50€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 33.00€

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT 38.50€

