
La carte du moment

Les entrées :

- Crevettes croustillantes, mousse d'avocat et pamplemousse /13€
- Poêlée d'andouillette à la moutarde de Dieppe, gratinée au Livarot /12€
- Soupe à l'oignon gratinée façon bistrot /9€

Les plats :

- *Croustillant de magret de canard farci au foie gras et fruits secs, sauce aigre doux, déclinaison de purées de légumes /28€*
- *Cocotte de lieux noir julienne de carotte, crevettes roses sauce chorizo, pomme cocotte persillée /27€*
- *Cannellonis farcis aux champignons en duxelles jus de légumes crévés et parmesan /18€*

Les desserts :

- *Tartare de fruits exotiques, syphon chocolat, tuile crouillante /13€*
- *Tatin de poire, mousse cacahuète, poudre de nougatine/12€*
- *Crème brûlée au caramel dieppois/11€*

Nos incontournables

Assiette de fromages de la Région /11€

Cromesquis de Neuchâtel /11€

- La terrine de campagne du Chef et ses oignons rouges en pickles /9€
- L'entrecôte Maturée 30 jours (environ 300g) de race Normande VBF servie avec des frites fraîches maison, sauce Béarnaise ou Neufchâtel au choix /28€
- Le Burger du Petit Bouchon : Buns artisanal du fournil d'Elena, Steak haché frais normand VBF (175gr), échalotes confites, sauce crème crûe aux herbes et vinaigre de cidre, Neufchâtel /21€
- La sole meunière de nos côtes (selon arrivage) cassolette de légumes /30€
- Le bouchon Façon BABA, servi avec des pommes confites, une crème fouettée vanillée et une crème montée au Caramel Dieppois et le tout flambé au calvados sous vos yeux. /12€

Le petit Bouchon 4 rue Vauquelin 76200 DIEPPE 02.78.08.85.43

LA LISTE DES ALLERGENES EST DISPONIBLE AUPRES DE NOTRE SERVEUR

Le Menu du Marché

Entrée + Plat ou Plat+ Dessert : 18.90€

Entrée + Plat+ Dessert 23.90€

Uniquement le midi en semaine

Entrée : Mimosa d'œuf au thon et herbe fraîches,

Plat : Risotto de coquille au jus de viande, parmesan et jambon blanc

Dessert : Ile flottante, caramel et amande effilées

Le petit Bouchon, 4 rue Vauquelin 76200 DIEPPE 02.78.08.85.43