

LE BOUCHON

ENTRÉES

Soupe à l'oignon gratinée.....	14
Salade lyonnaise, lardons, oeuf poché.....	13
Courge rôtie, champignons, faisselle.....	12

PLATS

Salade du Chef.....	21
Gnocchis de courge, sauce fromage bleu.....	23
Morue, purée de betteraves, beurre blanc gingembre	25
Boeuf Bourguignon.....	28
Plat du jour.....	
Fondue suisse (2 personnes min.).....	35/25*
Raclette suisse classique.....	35/25*
Raclette épicurienne	40/30*

*avec/sans charcuterie

DESSERTS

Faisselle maison aux fruits rouges.....	7
Crème brûlée aux pralines.....	9
Tarte tatin et crème fraîche.....	10
Gâteau au fromage bleu.....	10

NOS PLANCHES À COMPOSER

PÂTES FERMES

Mimolette 18 mois	12
Isigny - France	
Comté 14 mois*	9
Marcel Petite - France	
Cheddar Avonlea.....	6
Cows Creamery - Î-P-É	

PÂTES SEMI-FERMES

Saint-Nectaire.....	6,5
Soct. Fromagère de Tauves - France	
Torta della Nonna	8
Cremonesi Elino - Italie	
Pikauba	6,5
Fromagerie Lehmann - Lac St-Jean	

PÂTES MOLLES

Brebirousse	10
Argental - France	
Brie Lancelot	6,5
Vaubernier - France	

PÂTES PERSILLÉES

Roquefort*	12
Carles - France	
Shropshire	10
Neal's Yard - Angleterre	

FROMAGE CUISINÉ

Brie chaud.....	15
avec amandes, fruits séchés et miel	

CHÈVRES & BREBIS

Brebiole	11,5
Fromagerie du Vieux Saint-Joseph - Saint-Joseph	
Flanc mou herbes en provence	10,5
Fromagerie Ruban bleu - Mercier	

CHARCUTERIES

Prosciutto Cotto	5
Viande des Grisons	11
Speck Fumé	6
Chorizo Bellota.....	7.5
Saucisson du moment	11

TERRINES MAISON

Pâté de campagne au calvados.....	6
Rillettes de canard.....	7
Terrine de foie gras.....	9

*fromages élaborés à partir de lait non pasteurisé

EXTRAS

Olives.....	5
Omble mariné.....	7
Beurre pommade.....	1