

BOUCHON & BISTRO



MENU DU TERROIR

sur l'ardoise du jour

2 Plats= 14€

3 Plats=19€



Prix nets, taxes et service compris

Price includes service and VAT

BOUCHON & BISTRO



Nos entrées 7 €50

- **Salade de poulet mariné au vinaigre de xérès**
Salad of marinated chicken in sherry vinegar
- **Tartare de saumon au sésame et gingembre**
Salmon tartare with sesame and ginger
- **Salade de tomate marinée et mozzarella**
Marinated tomato salad and mozzarella
- **Duo de melon frais et jambon de Belgrano**
Duo of fresh melon and Belgrano ham
- **Salade XXL (feta, tomate marinée, magret fumé et olives vertes).**
XXL salad (feta, marinated tomato, smoked duck filet and olives).

Nos plats 14 €50

- **Pavé de Rumsteck sauce au vin rouge frites et salade (+2 €).**
Rump steak with red wine sauce, French fries and salad(+2€)
- **Rouelle de gigot d'agneau au thym**
.Lamb leg slices with thyme
- **Rognons de veau déglacés au porto rouge**
Veal Kidney deglazed with red port
- **Tartare de bœuf frites et salade**
Beef tartare with French fries and salad
- **Brochettes de volailles marinées au miel et à la sauce de soja**
Skewers of marinated chicken in honey and soy sauce
- **Carpaccio de bœuf frites et salade**
Beef Carpaccio with French fries and salad

... **Nos accompagnements**
Selon l'inspiration du Chef

Nos desserts 6 €50

- **Salade de fruits frais**
Fresh fruits salad
- **Mousse au chocolat aux agrumes**
Chocolate mousse with citrus
- **Crème catalane**
Catalan cream
- **Fromage blanc (cassonade, crème de marron, coulis de fruits rouges ou miel)**
Smooth cottage cheese topped with brown sugar, sweet chestnut purée, red fruit sauce or honig
- **Trilogie de fromages d'Auvergne**
Assortment of 3 Auvergne cheeses
- **Café ou thé gourmand (+2€)**
Gourmand coffee or tea (+2€)
- **Coupe de 3 boules de glaces ou sorbets à la framboise, fraise et vanille**



Prix nets, taxes et service compris
Price includes service and VAT