

LE
BOUCHON
DES
CORDELIERS



Cette carte est à usage unique.

MENU DES CANUTS : 26.50 € TTC
au choix sur l'ensemble de la carte :
Entrée / Plat / Fromage ou Dessert

*Supplément de 3 € sur le Menu pour **Fromage & Dessert***

Plat du Jour : 12.50 €, Plat du Jour & dessert carte : 16.50 €
(Uniquement pour le déjeuner, du lundi au vendredi)

Entrées

| | |
|---|------|
| Pâté Croûte pieds de Cochon et boudin noir, Pickles d'oignons rouges | 13 € |
| Salade Lyonnaise, œuf poché, lardons et croûtons | 12 € |
| Tatin de pieds de Cochon et Escargots | 12 € |
| Tartare de Saumon et agrumes, salade, tuile de pain | 12 € |
| L'Œuf en Meurette, sauce Vin rouge, Lardons, champignons et croûtons | 9,5€ |
| Velouté de petits pois à la menthe | 10 € |

Plats

| | |
|---|------|
| Saucisson Maison de « Gnafron » Pommes Grenailles, Sauce Beaujolaise (Vin rouge) | 15 € |
| Filet de poisson selon arrivage, Crème de carottes au curry & beurre blanc | 16 € |
| Paleron de Veau confit 6 heures, Risotto au Saint-Marcellin & jus de cuisson | 15 € |
| L'Authentique Andouillette de Veau Tirée à la Ficelle, Maison Bobosse, sauce moutarde, Paillasson Lyonnais | 18 € |
| Quenelle Lyonnaise au Brochet, sauce Homardine, Riz Pilaf (20 minutes de cuisson) | 18 € |
| Pièce de Bœuf du Boucher, Pommes Grenailles & sauce Vin rouge | 18 € |

Fromages

| | |
|---|-----|
| Cervelle de Canut | 3 € |
| Faisselle de Fromage Blanc Crème ou Coulis de Fruits de Saison | 3 € |
| ½ Saint Marcellin de nos Fermes | 4 € |

Desserts

| | |
|---|-----|
| Tarte au Citron, meringue à l'Italienne | 6 € |
| Baba au vieux Rhum Arrangé Vanille | 7 € |
| Tarte à la Praline | 6 € |
| Succès au Chocolat | 7 € |
| Crème Brulée à la Vanille Bourbon | 7 € |

La carte vous est proposée par :

Chef de cuisine : **Cédric Garin**

Pâtissier : **Benjamin Chaufferin**

Commis de cuisine : **Dewi Dubois**

Commis de cuisine : **Clément Destrebecq**