

## Menu «3 petits cochons»

9,50 € (jusqu'à 10 ans)

Steack haché, frites, ou Nuggets, frites

Sirap ou verre de soda

+ 1 surprise

Gaufre (Nutella ou Sucre) ou Glace 1 boule

## Nos Desserts à 7€

Notre coup de cœur, Gros bouchon  
feuilleté au fruits chauds (poire pêche abricot), coulis de framboises,  
amandes effilées, noisettes

Moelleux au chocolat crème pralinée

Panna cotta ardéchoise

Poire au caramel, glace caramel

Pain perdu, glace vanille

Tarte chocolat blanc et framboise

Tarte au citron meringuée

Tiramisu du moment

Café gourmand ou thé gourmand

Assiette de fromages secs ..... 6 €

Cerveille de canut ..... 6 €

Coupes glacées, consultez notre carte.



*Au P'tit Bouchon*

26 Rue Voltaire, 38200 - Vienne - Tel : 04 74 57 19 23



*Au P'tit Bouchon*

Ouverture du mardi au dimanche, midi et soir - 04 74 57 19 23



## Entrées

### Entrées chaudes

Saucisson brioché, sauce époisse ou vigneronne .....	15 €
Œufs meurettes : lardons, vin rouge, oignons .....	14 €
Œufs aux morilles .....	16 €
Croûte aux morilles .....	19 €
Vol au vent de Saint-Jacques sauce crustacé .....	19 €
Assiette d'os à moelle au sel de Guérande et ses toasts ..	14 €
Salade de Saint-Marcellin en brick, lard fumé .....	16 €
Soupe à l'oignon gratinée .....	14 €
Gâteau de foies, salade verte, sauce homardine .....	14 €

### Entrées froides

Foie gras pommes caramélisées maison .....	25 €
Pâté en croûte Maison Gast .....	16 €
Salade de lentilles et lardons .....	14 €
Salade de chèvre chaud : miel et amandes .....	15 €
Planche mixte fromage et charcuterie .....	20 €
Planche charcuterie .....	18 €
Salade lyonnaise : œuf poché, lardons, croûtons .....	16 €

## Le coin du pêcheur

Grenouilles persillées, gratin dauphinois .....	24 €
Grenouilles à la crème ou au vin jaune, gratin dauphinois .....	25 €
Quenelle de Brochet .....	19,50 €
Quenelle de brochet, gâteau de foies .....	22 €
Ravioles de quenelles frites .....	24 €
Ravioles de Saint-Jacques .....	26 €
Ravioles d'escargots .....	26 €

## Nos plats chauds

Tête de veau sauce gribiche, pommes vapeurs .....	21 €
Gratin d'andouillette au Saint-Marcelin, pommes vapeurs	20 €
Gras double à la lyonnaise, pommes vapeurs .....	21 €
Poulet aux morilles au vin du Jura .....	25 €

Foie de veau persillé selon arrivage .....	24 €
Tripes façon bouchon .....	19,50 €
Tablier de sapeur sauce gribiche .....	21 €
Andouillette sauce moutarde à l'ancienne, frites .....	21 €
Faux filet aux morilles, frites .....	22 €
Gratin de ravioles au comté, salade .....	19 €
Supplément sauce aux morilles .....	5 €
Assiette de frites .....	5 €

## Formule guignol

Du mardi midi au vendredi midi  
Service (midi et soir), hors jours fériés  
19,90 €

Plat + Dessert

Faux filet sauce époisse, ou  
Gratin de ravioles au comté et salade, ou  
Poulet sauce crustacé, ou  
Filet de truite à la crème persillée  
Panna cotta ardéchoise, ou  
Fromage blanc et son coulis, ou  
Paire au caramel

## Formule lyonnaise

Du mardi au vendredi  
(uniquement le midi), hors jours fériés  
19,90 €

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour  
Verre de vin (12cl) ou Bière (25cl) ou 1/2 eau minérale  
+ Café

## Formule du jour

Du mardi au vendredi  
(uniquement le midi), hors jours fériés  
12,90 €  
Plat du jour + Café

## Suggestion du chef

Consultez ardoise

## Menu Tire-Bouchon

29 €

Œuf meurette, ou  
Salade lyonnaise, ou  
Sabodet et sa cervelle de canuts, pommes vapeurs

Gratin de ravioles au comté, salade, ou  
Quenelle brochet sauce homardine, ou  
Faux filet sauce époisse, ou  
Tripes façon Bouchon

Dessert maison au choix  
(coupes glacées non alcoolisées, supplément 3€)  
(coupes glacées alcoolisées, supplément 5€)

## Menu Bouchon

35 €

Cassolette de ravioles aux escargots, ou  
Saucisson brioché sauce vigneronne, ou  
Gâteau de foies et ses quenelles frites

Gras double lyonnaise, ou  
Tablier de sapeur sauce gribiche, ou  
Poulet aux morilles, ou  
Andouillette sauce moutarde

Dessert au choix  
(coupes glacées non alcoolisées, supplément 3€)  
(coupes glacées alcoolisées, supplément 5€)

Prix indiqués en euros, toutes taxes comprises et service compris.

## Menu Dégustation

Mets et vins 46 €

Cassolette de Saint-Jacques, ou  
Foie gras aux pommes caramélisées et ses toasts, ou  
Salade gourmande : foie gras, magret de canard fumés,  
gésiers de canard

Verre de Savagnin (12 cl) - Blanc

Assiette de grenouilles, ou  
Poulet aux morilles, ou  
Filet de truite aux morilles

Verre d'Arbois Trousseau (12 cl) - Rouge

Assiette de fromages

Verre de Ploussard (12 cl) - Rosé

Dessert au choix  
Verre de Macvin (6 cl) - Rosé ou blanc

## Menu Grand Bouchon

60 €

Apéritif maison  
Entrée au choix  
Plat au choix  
Dessert au choix  
Café  
Limoncello

