



## Menu «3 petits cochons»

10 € (jusqu'à 10 ans)

Steak haché, ou  
Nuggets, ou  
Poisson pané

+ 1 surprise

Accompagnement frites

Verre de soda ou sirop au choix

Gaufre (Nutella ou Sucre), ou  
Glace 1 boule



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



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

## Entrées

### Entrées chaudes

Saucisson brioché, sauce au vin jaune .....	18 €
Œufs meurette : lardons, vin rouge, oignons .....	15 €
Œufs aux morilles .....	18 €
Assiette d'os à moelle au sel de Guérande et ses toasts ...	18 €
Croquettes d'escargots x12 .....	21 €
Pied de cochon, sauce petit bouchon .....	17 €
L'assiette petit bouchon : cervelle de canut, sabonet et pommes vapeur .....	16 €
Escalope de foie gras poêlée, sauce aux morilles .....	25 €
Croûte aux morilles à la jurassienne .....	20 €

### Entrées froides

Salade lyonnaise : oeuf, lardons, croûtons .....	16 €
Pâté en croûte Maison Gast et ses condiments .....	16 €
Terrine de campagne et ses condiments .....	14 €
Salade de lentilles : lardons et oignons frits .....	14 €
Salade de Saint-Marcellin pané .....	18 €
Assiette de saumon fumé par nos soins .....	19 €
Foie gras de canard aux figues maison .....	26 €

## Le coin du pêcheur

Grenouilles persillées, .....	25 €
Quenelle de brochet, sauce homardine .....	21 €
Quenelle de brochet, sauce homardine et gâteau de foies .....	23 €
Filet de truite aux morilles .....	26 €
Cassolette de ravioles aux noix de Saint-Jacques .....	27 €
Blanquette de lotte aux petits légumes, sauce crustacée .....	25 €
Gambas persillées flambées au pastis ou nature .....	25 €

## Nos plats chauds

Tête de veau sauce gribiche .....	22 €
Gratin d'andouillette au brie de Meaux .....	23 €
Poulet aux morilles et au vin jaune .....	25 €
Foie de veau persillé selon arrivage .....	25 €
Tablier de sapeur persillé .....	23 €
Foie de veau persillé (selon arrivage) .....	25 €
Andouillette, sauce aux morilles .....	26 €
Tripes à la tomate façon bouchon .....	22 €
Gras double à la lyonnaise .....	22 €

Filet de bœuf Rossini : filet de bœuf, pain, foie gras poêlé .....	30 €
Caillette ardéchoise au vin jaune .....	18 €
Entrecôte, sauce échalote .....	25 €
Cassolette de ravioles à l'andouillette .....	24 €
Assiette de frites .....	5 €
Supplément sauce aux morilles .....	5 €

### Garnitures :

Gratin dauphinois, Écrasé de pommes de terre à l'échalote, Frites maison, Ratatouille maison, Tagliatelles

## Formule guignol

Du lundi midi au vendredi midi  
Service (midi et soir), hors jours fériés  
21,90 €

### Plat + Dessert

Saucisson brioché, sauce au vin jaune, salade, ou  
Entrecôte, sauce échalote, ou  
Quenelle de brochet, ou  
Cassolette de ravioles à la crème

Tarte à l'orange, ou  
Crumble aux pommes caramélisées, ou  
Fromage blanc, coulis

## Formule lyonnaise

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

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

## Menu Mère Maury

29 €

Gratin de ravioles escargots, ou  
Gratin de ravioles Saint-Marcellin, ou  
Gratin de ravioles aux morilles, ou  
Gratin de ravioles à l'andouillette, ou  
Gratin de ravioles homardine, ou  
Gratin de ravioles au comté  
Accompagnement salade verte

Panna cotta ardéchoise, ou  
Île flottante à la praline rose, ou  
Cervelle de canuts

## Menu Tire-Bouchon

29,90 €

Œuf meurette, ou  
Planche de saumon fumé par nos soins, ou  
Planche montagnarde

Quenelle de brochet sauce homardine, ou  
Gratin de ravioles au comté, ou  
Filet de truite aux morilles, ou  
Poulet sauce homardine, ou  
Tripes à la tomate Façon bouchon

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

## Menu Grenouilles

35 €

Terrine de campagne et ses condiments, ou  
Salade lyonnaise : oeuf poché, lardons, croûtons

Grenouilles persillées, ou  
Gambas flambées au pastis

Crêpe suzette, ou  
Assiette gourmande



## Menu Bouchon

36 €

Saucisson brioché sauce vin jaune, ou  
Escalope de foie gras poêlée aux morilles, ou  
Croûte aux morilles à la jurassienne

Blanquette de lotte aux petits légumes, ou  
Poulet aux morilles, ou  
Andouillette sauce meurette  
Gras double à la lyonnaise  
Tablier de sapeur persillé

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

## Menu Dégustation

Mets et vins 48 €

Croûte aux morilles, ou  
Œuf aux morilles, ou  
Assiette de saumon fumé par nos soins  
**Verre de Savagnin (12 cl) - Blanc**  
Assiette de grenouilles, ou  
Entrecôte aux morilles, ou  
Cassolette de Ravioles aux noix de Saint-jacques

**Verre d'Arbois Trousseau (12 cl) - Rouge**  
Assiette de fromages, ou  
Fromage blanc

**Verre de Ploussard (12 cl) - Rosé**

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