

# O TIRE BOUCHON

## MENU


### PLATS

-Véritable Andouillette de veau tirée à la ficelle, comme antan, venant tout droit de chez Bobosse notre charcutier Lyonnais, sauce moutarde ou poivre. Servie avec des frites fraîches de la ferme du Colombier.

-Tête de veau du Bouchon, sauce Gribiche, pommes vapeurs.  
(du Jeudi au Samedi)sup.2,00€

-La Quenelle de Brochet, sauce façon Aurore



-Le saucisson Pistaché de chez Bobosse(on vous a dit que c'était le meilleur?),sauce Beaujolais aux échalotes, pommes de  maître d'hôtel.

-L'effeuillé de boeuf du chef Gabin. Une recette fondante pour les amateurs de viande, sauce au choix, servi avec des frites fraîches de la ferme du Colombier.

-Tagliatelles revisitées aux poivrons et son pavé de Saumon sauce Chorizo.

