

# MENU DU SOIR

& WEEKENDS + JOURS FÉRIÉS

32€ PAR GONE

## 1 ON COMMENCE PAR LES ENTRÉES

- CHARCUTERIE LYONNAISE + 4 GRANDS SALADIERS À PARTAGER :  
COCOS - MUSEAU - PIEDS DE VEAU - POMME DE TERRE CERVELAS
- BETTERAVES - HARENGS - LENTILLES

## 2 PUIS UN BON PLAT À CHOISIR

- TABLIER DE SAPEUR
- TÊTE DE VEAU SAUCE RAVIGOTE
- SAUCISSON CHAUD SAUCE VIN ROUGE ÉCHALOTE
- CIVET DE JOUE DE PORC LIÉ AU SANG
- QUENELLE DE BROCHET
- LANGUE DE BŒUF SAUCE PIQUANTE OU RAVIGOTE
- ANDOUILLETTE MOUTARDE
- CÔTE DE COCHON GINGEMBRE ET ÉCHALOTE
- BLANQUETTE DE GRILLADE DE PORC, PETITS LÉGUMES
- POULET AU VINAIGRE
- BOUDIN AUX DEUX POMMES
- PIÈCE DU BOUCHER SAUCE VIN ROUGE ÉCHALOTE

## 3 ... ARRIVE LE CHOIX DU FROMAGE

- CERVELLE DE CANUT
- ½ SAINT-MARCELLIN

## 4 ET ENFIN LE DESSERT !

- PRUNEAUX AU VIN ROUGE
- COMPOTE DE FRUITS
- CRÈME CARAMEL



 [bouchon.chez.paul](https://www.instagram.com/bouchon.chez.paul)

La liste contenant des allergènes des différents produits à la carte est disponible auprès de notre personnel en salle.

Les origines des viandes sont sur ardoise et disponible également auprès de notre personnel de salle.

Prix net en euros, service inclus.

FAIT MAISON

