

MERCREDI 21 DECEMBRE

<i>Terrine de Canard maison</i>	<i>9.50</i>
<i>Croustillant de pied de Cochon au foie gras</i>	<i>10.50</i>
<i>Rillettes de Maquereau et Sardine maison</i>	<i>7.50</i>
<i>Assiette de Charcuterie</i>	<i>7.50</i>
<i>Salade de Saumon mariné</i>	<i>8.00</i>
<i>Salade du Bouchon</i>	<i>7.50</i>
<i>Rillettes à l'échalote confite</i>	<i>8.00</i>
<i>Foie gras frais de canard maison</i>	<i>13.00</i>
<i>Tartare de tomates au basilic</i>	<i>5.00</i>

<i>Chou Farci fait maison</i>	<i>15.00</i>
<i>Filet de Canette rôti au poivre de Szechuan</i>	<i>15.50</i>
<i>Saucisse au couteau d'Aurillac</i>	<i>13.50</i>
<i>Pavé d' Onglet poêlé à l'échalote</i>	<i>17.00</i>
<i>Mignon de Porc farci à la Cantalienne</i>	<i>15.50</i>
<i>Andouillette 5.A (Duval) grillée</i>	<i>19.00</i>
<i>Dos de Cabillaud rôti au Lard</i>	<i>20.50</i>
<i>Tête de Veau sauce ravigote</i>	<i>18.50</i>
<i>Coeur de Rumsteck en Rôti pour 2 personnes</i>	<i>22.00</i>
	<i>(par personne)</i>
<i>Roignon de Veau entier , Vrai jus</i>	<i>21.00</i>