

Les desserts

- ☀ ILE FLOTTANTE
AUX PRALINES DE LYON 9.50 €
- ☀ TARTE AUX AGRUMES
DÉSTRUCTURÉE 9.50 €
(zest de citron cumbawa, crème légère aux agrumes, crumble aux amandes)
- ☀ COULANT AU CHOCOLAT MAISON 9.50 €
(glace vanille)
- ☀ LE FAMEUX TIRAMISU 9.50 €
- ☀ CRÈME BRÛLÉE 8.00 €
- ☀ CAFÉ GOURMAND DU CHEF 9.50 €

Nos glaces

- 1 BOULE : 3.50 € ☀ 2 : 5.50 € ☀ 3 : 7.50 €
(nos parfums classiques : vanille / chocolat / café / citron / fraise / framboise/mangue / noix de coco / rhum-raisins / noisette / pistache)
- ☀ DAME BLANCHE 11.00 €
(3 boules vanille, chocolat maison, crème chantilly)
- ☀ CHOCOLAT LIÉGEOIS 11.00 €
(3 boules chocolat, chocolat maison, crème chantilly)
- ☀ NUTELLA 11.00 €
(3 boules vanille, 1 boule noisette, nutella, crème chantilly)
- ☀ CAFÉ LIÉGEOIS 11.00 €
(3 boules café, café, crème chantilly)
- ☀ COUPE HAWAÏ 11.00 €
(Sorbet mangue, framboise, crème glacée coco, crème chantilly)
- ☀ COUPE ANTILLAISE 11.50 €
(Rhum-raisins, pipette de rhum)
- ☀ COUPE COLONEL 11.50 €
(3 boules citron, vodka)



LA MOULE DU BOUCHOT NÉE D'UNE LÉGENDE

L'Irlandais Patrick Walton, seul rescapé d'un naufrage en 1235, aurait cherché à survivre sur les côtes charentaises. Il aurait alors planté deux piquets, un filet, pour tenter d'attraper oiseaux et poissons. Une colonie de naissains de moules se serait accrochée au filet. Le rescapé en planta deux, puis quatre, puis six...

PRIX ET SERVICE COMPRIS

LA MAISON DU BOUCHOT • 04 97 27 52 23 La Maison du Bouchot lamaisondubouchot

LA MAISON DU BOUCHOT FAIT PARTIE DU GROUPE PELLE&CO



Le petit journal

La Maison du Bouchot

BRASSERIE • MOULERIE • PIZZERIA



QUE SIGNIFIE BOUCHOT ?

Les bouchots sont nés de la contraction de « bout choat » (clôture en bois). La principale caractéristique est d'éviter le contact avec le sol, donc avec le sable et tout autre parasite comme les crabes.

L'élevage sur bouchots se pratique le long du littoral atlantique ou de la Manche, sur des alignements de pieux. Au printemps, les cordes sont tendues horizontalement pour recueillir les jeunes moules.

À la fin de l'été, les cordes sont enroulées en spirale autour des bouchots.

Début de repas!

TOUS NOS COCKTAILS SONT À 10€

APÉROL SPRITZ

Aperol, prosecco, eau pétillante

ST GERMAIN SPRITZ

Liqueur de sureau, prosecco, eau pétillante

TOUS NOS MOJITOS

Classique, fraise, framboise, mangue, kiwi, passion, avec du rhum Havana

PINA COLADA

Rhum Havana, Malibu, purée de coco, jus d'ananas

PORNSTAR MARTINI

Vodka, citron vert, jus de maracuja, shot de prosecco, sirop de vanille

LONDON MULE

Gin, citron vert, Ginger Beer

SEX ON THE BEACH

Vodka, crème de pêche, jus d'orange, jus de cranberry

MARGARITA

Tequila, Cointreau, sucre de canne, jus de citron

Pour commencer

- ☀️ FRITURE DE CALAMARS 17.90 €
(sauce tartare)
- ☀️ PLANCHETTE DÉCOUVERTE 17.00 €
(caviar d'aubergine, houmous et tzatziki)
- ☀️ CEVICHE DE DAURADE
FAÇON TIGRE QUI PLEURE 21.00 €
- ☀️ CROQUETAS DE VIANDE SÉCHÉE 13.00 €
4 PIÈCES *(avec mayonnaise maison au paprika fumé et yuzu)*
- ☀️ MOULES FARCIES (LA DOUZAINE) 19.00 €
(ail, persil, beurre, chapelure)
- ☀️ GROSSE BURRATA À L'ITALIENNE 21.00 €
(salade, tomates d'antan, burrata 250g, jambon cru, pesto)
- ☀️ PANIER DE CHÈVRE CHAUD 20.00 €
(salade, tomates, toast de chèvre chaud rôti au four, chèvre pané, miel, jambon cru, cerneaux de noix)
- ☀️ SALADE CÉSAR 20.00 €
(salade, tomates, croustillant de poulet, œuf poché pané, oignons, copeaux de parmesan, croûtons et sauce César)
- ☀️ BOUCHOT BOWL 21.00 €
(tartare de poisson, boulgour, baie de goji, edamame, mangue)

Le coin du pêcheur

- ☀️ FILET DE DAURADE ROYALE
AUX SENTEURS DU SUD
(riz parfumé) 25.00 €
- ☀️ DOS DE CABILLAUD ET SES LÉGUMES DU SUD
À LA CRÈME D'AÏOLI CATALANE 26.00 €
- ☀️ TARTARE DE SAUMON
AUX SAVEURS DU YUZU 23.00 €
- ☀️ TENTACULES DE POULPE À L'AJO BLANCO 32.00 €
(crumble de tomate, sauce teriyaki, éclat d'olives)



Nos Moules

LA SÉLECTION DU CHEF

Toutes nos moules sont préparées sur une base marinère. Nous consulter pour la provenance des moules en fonction de la saison.

LES TRADITIONNELLES

- ☀️ MARINIÈRE 19.90 €
LA VRAIE RECETTE
(beurre, oignons, céleri, vin blanc)
- ☀️ POULETTE 19.90 €
(crème)
- ☀️ PROVENÇALE 19.90 €
(base marinère, tomate, ail, herbes de Provence, huile d'olive, basilic frais)

LES GOURMANDES

- ☀️ ANDALOUSE 22.90 €
(tomate, crème, chorizo, poivrons)
- ☀️ DIJONNAISE 22.90 €
(crème, moutarde de Dijon)
- ☀️ ROQUEFORT 22.90 €
(crème, roquefort)
- ☀️ CRÉOLE 22.90 €
(lait de coco, curry, piment doux)

LES SIGNATURES

- ☀️ AL TARTUFO 24.90 €
(crème de truffe)
- ☀️ À LA CHAMPENOISE 24.90 €
(sauce au champagne)
- ☀️ ROSSINI 24.90 €
(sauce au foie gras et cèpes)

Côté viandes

- ☀️ CORDON BLEU MAISON 25.00 €
(au comté affiné mousseline de pomme de terre, jus de viande)
- ☀️ CHUCK FLAP DE BŒUF 33.00 €
(pièce de bœuf «Black Angus» persillé riche en saveur)
- ☀️ TARTARE DE BŒUF 19.00 €
DU CHEF
- ☀️ ENTRECÔTE GRILLÉE 27.00 €
(sauce aux choix : roquefort, poivre, échalotte supplément 3 €)
- ☀️ DAUBE NIÇOISE AVEC 25.00 €
SES GNOCCHIS FRAIS
- ☀️ MAGRET DE CANARD ENTIER
À LA JAPONAISE 30.00 €
- ☀️ LE BURGER DU MOMENT... 22.00 €

ACCOMPAGNEMENTS

Pour tout accompagnement supplémentaire : 5.00 €

Purée maison
Légumes de saison
Riz
Frites

Supplément parmesan et truffe : 6.00 €



AIGUILLETES DE POULET PANÉ
AUX CORN FLAKES & FRITES

OU PÂTES SAUCE TOMATE

OU MINI MOULES MARINIÈRES
& FRITES

+ 1 BOULE DE GLACE

OU BROWNIE

OU DONUT OU SIROP AU CHOIX

11.00 €

Nos pâtes

- ☀️ LINGUINE CARBONARA 19.00 €
- ☀️ LASAGNE AL FORNO 19.00 €
- ☀️ RIGATONI AL RAGÙ 19.00 €
(rigatoni, sauce bolognaise, burrata)
- ☀️ GNOCCHI AL TARTUFO 23.00 €
(gnocchis, crème de truffe, burrata crémeuse, copeaux de truffe)
- ☀️ GNOCCHI GOLOSA 21.00 €
(gnocchis, crème fraîche, pistou, jambon cru, pignons)
- ☀️ RIGATONI AU SAUMON 21.00 €
(rigatoni, crème fraîche, saumon, ciboulette, aneth)

Nos pizzas

- ☀️ LA PIZZA APÉRO GARLIC (À PARTAGER) 13.00 €
(mozzarella, persillade, olives, origan)
- ☀️ MARGUERITE 14.00 €
(tomate, mozzarella, origan, olives)
- ☀️ NAPOLITAINE 14.50 €
(tomate, mozzarella, anchois, olives, origan)
- ☀️ REINE 17.00 €
(tomate, mozzarella, champignons, jambon, olives, origan)
- ☀️ 4 FROMAGES 18.00 €
(tomate, mozzarella, chèvre, roquefort, olives, origan)
- ☀️ 4 SAISONS 18.00 €
(tomate, mozzarella, champignons, artichauts, poivrons, câpres, olives, origan)
- ☀️ CATALANE 18.00 €
(tomate, mozzarella, chorizo, poivrons, olives, origan)
- ☀️ MIEL 19.00 €
(crème fraîche, mozzarella, chèvre, pignons de pin, miel, olives, origan)
- ☀️ L'ITALIENNE 19.00 €
(tomate, mozzarella, tomate fraîche, roquette, burrata, jambon de Parme, olives, origan)
- ☀️ AMÉRICAINNE 19.00 €
(tomate, mozzarella, oignons, viande hachée, œuf, olives, origan)
- ☀️ SAUMON 19.00 €
(crème fraîche, mozzarella, saumon fumée, olives, origan)
- ☀️ FRUIT DE MER 19.00 €
(tomate, mozzarella, fruits de mer, persillade)
- ☀️ CALZONE 18.00 €
(tomate, mozzarella, champignons, jambon, olives, origan)
- ☀️ TRUFFINO 21.00 €
(crème de truffe, mozzarella, roquette, burrata, copeaux de truffes)