

Bouchon Encore

Classic French Pop-up

CASSE-CROÛTE

GOUGÈRES AU COMTÉ 58
baked choux puffs with a creamy Comté custard 

ŒUFS MIMOSA 78
deviled free-range egg, Espelette pepper, trout roe

ESCARGOTS DE BOURGOGNE 98
Burgundy snails with parsley-garlic butter, topped with puff pastry

CHARCUTERIE

SAUCISSON SEC 88
cured pork sausage with house pickles

JAMBON NOIR DE BIGORRE 138
black pig ham with celeriac rémoulade

TERRINE DE PORC ET PISTACHE 148
country pork and pistachio terrine with cornichons and mustard

ASSIETTE DE CHARCUTERIE 198
chef's selection of cured meats

HORS D'ŒUVRE

SALADE DE LAITUE 88
sucrine lettuce with fines herbes and house vinaigrette 

CUISSES DE GRENOUILLE À LA PERSILLADE 138
sautéed frog legs with garlic, parsley, and lemon

SALADE LYONNAISE 148
frisée lettuce with lardons, smoked eel, poached egg, Dijon vinaigrette

DAURADE CRUE 168
Sea Bream crudo with citrus dressing, fennel, and chilli

COQUILLES SAINT-JACQUES À LA MEUNIÈRE 228
seared scallops with brown butter, capers, and lemon

VIN ET SPIRITUEUX

COCKTAIL

Chambéry Cassis - Dolin Dry Vermouth de Chambéry,
Crème de Cassis, Soda 108

VIN BLANCS DE SAVOIE

2024 Jacquère Chardonnay Blend, Argile Blanc,
Domaine des Ardoisières 150ml 170

2020 Gringet, Eponyme, Domaine Belluard 190

2020 Altesse, Grandes Jorasses, Domaine Belluard 220

VIN ROUGES DE SAVOIE

2024 Pinot Noir, Andre et Michel Quenard 120

2025 Mondeuse Noire Blend, Silice Rouge, Maison des Ardoisières 130

2023 Mondeuse Noire, Erythrite, Domaine des Ardoisières 260

EAU-DE-VIE

Prisonniere, Poire Williams, G.E. Massenez 50ml 130

LIQUEUR

Chartreuse Green or Yellow, Pères Chartreux 108

PLATS PRINCIPAUX

SAUCISSE DE TOULOUSE 158
Toulouse sausage with Puy lentils, onions, and cabbage

POULET RÔTI DÉOSSÉ 238
pan-roasted half boneless chicken with tarragon and semi-dried tomato jus

SAUMON EN CROÛTE 598
King salmon & prawn mousseline wrapped in flaky pastry with fines herbes butter sauce

CANARD À L'ORANGE 388 / 758
dry-aged honey-roasted duck breast, confit leg, classic bigarade sauce

GRILLADES

BAVETTE AU POIVRE 468
Wagyu bavette steak with peppercorn sauce

CÔTE DE BŒUF 988
Black Angus bone-in ribeye with Bordelaise sauce

GARNITURES

FRITES 68
hand-cut French fries 

HARICOTS VERTS 68
sautéed green beans 

LE DESSERT

PETITES MADELEINES 68
baked to order with Chantilly cream 

ÎLE FLOTTANTE 78
poached meringue, crème anglaise, toasted almonds, caramel 

CRÈME BRÛLÉE 88
vanilla bean custard with caramelised sugar 

LE FROMAGE

COMTÉ 24 MOIS 78
24-month aged Comté, nutty and firm

ROQUEFORT 78
AOC blue cheese, rich and tangy

SAINT-MARCELLIN 78
soft cow's milk cheese, creamy and delicate

ÉPOISSES 78
washed-rind Burgundy cheese, pungent and creamy