



RESTAURANT

BOUILLON

FRANÇAIS

MENU

www.bouillon-francais.com



BOISSONS FROIDES

Sirop à l'eau	2,00 €
Diabolo	3,50 €
Vittel 25cl	3,50 €
Jus de fruits - Orange, Ananas, Abricot, Pomme, ACE, Tomate	3,70 €
Orangina 25cl	3,70 €
Schweppes 25cl	3,70 €
Schweppes Agrumes 25cl	3,70 €
Coca 33cl	3,70 €
Coca Zéro 33cl	3,70 €
Fuze Tea 25cl	3,70 €
Perrier 33cl	3,70 €

BOISSONS CHAUDES

Espresso	1,40 €	Double espresso	2,80 €
Petit crème	2,50 €	Grand crème	3,50 €
Petit chocolat	2,50 €	Grand chocolat	3,50 €
Décafeine			1,50 €
Noisette			1,50 €
The Infusion			3,60 €
Cappuccino			4,50 €
Irish coffee			8,00 €

EAUX

	Bouteille 50 cl	Bouteille 100 cl
Vittel - Eau plate	4,50 €	5,80 €
Perrier fines bulles - Eau pétillante	4,50 €	5,80 €

BIÈRES PRESSION

	Boc 12,5 cl	Demi 25 cl	Pinte 50 cl
Panaché	2,50 €	3,50 €	6,50 €
Pelforth Blonde	2,50 €	3,50 €	6,50 €
Affligem Blonde	3,00 €	4,00 €	7,50 €
Affligem Blanche	3,00 €	4,00 €	7,50 €
Supplément Picon			1,00 €

BIÈRES BOUTEILLES

	Bouteille 33 cl
Desperados	5,50 €
Corona	5,50 €
Pelforth Brune	5,50 €
Heineken sans alcool	5,50 €
La Locale (IPA)	6,50 €

VINS ROUGES

Verre 12,5 cl


Bouteille 75 cl

Chemin des Pelerins	3,60 €	18,00 €
<i>AOC Côtes Saint-Mont - Tannat - Gers</i>		
Les Galets	5,20 €	26,00 €
<i>AOC Graves - Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot</i>		
L' Amaranthe	5,80 €	29,00 €
<i>AOC Chinon - Cabernet Franc</i>		
Haut Lirou	6,40 €	32,00 €
<i>AOC Pic Saint-Loup - Grenache, Syrah</i>		
La Chezelle		33,00 €
<i>AOC Saint-Nicolas de Bourgueil - 100% Cabernet Franc</i>		
Château Coquillas		45,00 €
<i>AOC Pessac Leognan - Cabernet Sauvignon, Merlot</i>		
E.Guigal		49,00 €
<i>AOC Crozes Hermitage - Syrah</i>		

VINS ROSÉS

Océanide	3,60 €	18,00 €
<i>AOC Côtes Saint-Mont - Tannat, Pinenc - Gers</i>		
Maxime et Raphaël Gris		22,00 €
<i>IGP Pays d'Oc Bio - Grenache, Syrah</i>		
Note Bleue	5,20 €	26,00 €
<i>AOC Côtes de Provence - Grenache, Cinsault</i>		
Sainte-Marguerite		39,00 €
<i>AOC Côtes de Provence Bio - Grenache, Cinsault</i>		

VINS BLANCS

En La Tradition	3,60 €	18,00 €
<i>AOC Côtes Saint-Mont - Gros Manseng, Petit courbu, Arrufiac</i>		
Energique Domaine Bellegarde 	5,50 €	27,00 €
<i>AOC Jurançon sec - Gros Manseng</i>		
Charme de Colombelle	5,60 €	28,00 €
<i>IGP Côtes de Gascogne - Doux, Gros Manseng</i>		
Château de Sancerre		39,00 €
<i>AOC Sancerre - Sauvignon</i>		

CHAMPAGNE

Coupe 12,5 cl

Bouteille 75 cl

Veuve Renard de Beaumont	9,00 €	49,00 €
<i>Pinot Noir - Pinot Meunier - Chardonnay</i>		
Nicolas Feuillatte Reserve Exclusive		60,00 €
<i>Pinot Noir</i>		

ENTRÉES / ENTRANTES / ENTREES

Œufs mayonnaise maison	4,10 €
<i>Huevos con mayonesa casera - Eggs with homemade mayonnaise</i>	
Salade lardons croutons	4,90 €
<i>Ensalada con bacon, picatostes - Salad with bacon, croutons</i>	
Poireaux vinaigrette	5,50 €
<i>Puerros a la vinagreta - Leeks with vinaigrette</i>	
Tarte à la tomate ancienne	6,10 €
<i>Tarta de tomate a la antigua - Old-fashioned tomato tart</i>	
Pâté en croûte	6,50 €
<i>Pastel de carne - Pâté en croûte</i>	
Crevettes mayonnaise maison	6,90 €
<i>Gambas con mayonesa casera - Prawns with homemade mayonnaise</i>	
Assiette de charcuterie à partager	13,90 €
<i>Plato de charcutería vasca - Plate of Basque charcuterie</i>	

PLATS / PLATOS / DISHES

Coquillettes à la crème de Parmesan Reggiano AOP et jambon blanc truffé	10,90 €
<i>Coquillettes con crema de parmesano Reggiano AOP y jamón blanco trufado</i> <i>Cream of Parmesan Reggiano AOP coquillettes and truffled white ham</i>	
Poulet rôti fermier des Landes, frites maison	13,50 €
<i>Pollo asado de granja de las Landas, patatas fritas caseras - Farmer's roast chicken from the Landes, home fries</i>	
Bœuf bourguignon, coquillettes	13,90 €
<i>Buey a la bourguignon con pasta - Beef bourguignon with pasta</i>	
Tête de veau, sauce gribiche, pomme vapeur, carotte	13,90 €
<i>Cabeza de ternera, salsa gribiche, patatas al vapor, zanahoria</i> <i>Veal head, gribiche sauce, steamed potatoes, carrot</i>	
Épaule d'agneau roulée, jus corsé, purée de pomme de terre	14,90 €
<i>Paletilla de cordero enrollada, salsa abundante, puré de patatas</i> <i>Rolled shoulder of lamb, hearty gravy, mashed potatoes</i>	
Pavé de merlu, purée de pomme de terre	14,90 €
<i>Filete de merluza, puré casero - Hake steak, homemade purée</i>	
Faux filet de bœuf, frites, sauce poivre	15,90 €
<i>Solomillo de ternera, patatas fritas con salsa de pimienta - Beef sirloin, chips with pepper</i>	
Tartare de bœuf, frites maison, avec ou sans jaune d'œuf	15,90 €
<i>Tartar de ternera, patatas fritas caseras, con o sin yema de huevo - Beef tartar, home fries, with or without egg yolk</i>	
Accompagnements supplémentaires	2,90 €
Frites, coquillettes, salade, purée, carottes glacées <i>Patatas fritas, Coquillettes, Ensalada verde, Puré de patatas casero, zanahorias -</i> <i>Chips, Coquillettes, Green salad, Home-made mashed potatoes, carrots</i>	

MENU ENFANT / MENU DE NIÑOS / CHILDREN'S MENU

Steack haché ou aiguillettes de poulet - Frites ou coquillettes - Sirop à l'eau	8,90 €
<i>Filete picado o tiras de pollo, patatas fritas o empanadillas, cordial con agua - Chopped steak or chicken strips, chips or pasties, water syrup</i>	

FROMAGES / QUESOS / CHEESES

Saint Marcellin	3,90 €
<i>Fromage à pâte molle et croûte fleurie, au goût riche et légèrement acidulé, offrant une texture crémeuse et fondante</i>	
Roquefort AOP	4,90 €
<i>Fromage à pâte persillée, élaboré avec du lait cru de brebis</i>	
Brebis Ossau-Iraty	4,90 €
<i>Fromage de brebis doux et onctueux, à la texture ferme, typique du Pays basque et du Béarn</i>	
Assortiment de fromages	11,50 €
<i>Assortiment des 3 fromages Saint-Marcellin, Roquefort AOP, Brebis Ossau</i>	

DESSERTS / POSTRES / DESSERTS

Riz au lait maison	3,90 €
<i>Arroz con leche casero - Homemade rice pudding</i>	
Brioche perdue maison au caramel beurre salé	4,90 €
<i>Brioche casero con caramelo de mantequilla salada - Homemade brioche perdu with caramel and salted butter</i>	
Supplément glace vanille	1,00 €
<i>Suplemento de helado de vainilla- Vanilla ice cream supplement</i>	
Flan au caramel maison	4,90 €
<i>Flan de caramelo de la casa - Homemade caramel flan</i>	
Profiterole au chocolat	5,90 €
<i>Profiterole con chocolate - Chocolate profiterole</i>	
Baba au rhum, chantilly	5,90 €
<i>Rhum baba, nata montada - Baba con rum, whipped cream</i>	
Île flottante et crème anglaise maison	5,90 €
<i>Isla flotante, natillas caseras - floating island, homemade custard</i>	
Gâteau au chocolat maison, crème anglaise	5,90 €
<i>Pastel de chocolate casero, natillas caseras - Homemade chocolate cake, custard</i>	
Café gourmand	6,50 €
<i>Café gourmet - Gourmet coffee</i>	
Glace artisanale des Alpes (supplément chantilly 1€).....	la boule 2,90 €
<i>Vanille, Chocolat, Fraise, Café, Citron, Rhum-Raisin, Baba au Rhum, Mangue, Caramel beurre salé, Barbe à Papa</i>	
<i>Helado artesanal de los Alpes: Vainilla, chocolate, fresa, café, limón, ron con pasas, ron baba, mango, caramelo de mantequilla salada, Algodón de azúcar</i>	
<i>Artisanal ice cream from the Alps: Vanilla, Chocolate, Strawberry, Coffee, Lemon, Rum-Raisin, Rum Baba, Mango, Salted Butter Caramel, Cotton Candy</i>	

La liste des allergènes est disponible sur demande

La lista de alérgenos está disponible previa solicitud - The list of allergens is available on request

Tous nos prix sont en euros TTC

Todos nuestros precios son en euros e incluyen todos los impuestos - All our prices are in euros and include all taxes

Chèques non acceptés

No se aceptan cheques - Checks not accepted.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

El abuso de alcohol es peligroso para la salud. Consumir con moderación.

Alcohol abuse is dangerous for health. To consume with moderation.

COCKTAILS

Sangria	4,90 €
Punch maison	6,50 €
<i>Rhum blanc, rhum ambré, jus d'ananas, jus d'orange, sucre de canne</i>	
Spritz Bouillon Français	8,50 €
<i>Lillet rosé, Prosecco, eau gazeuse</i>	
Spritz Aperol	8,50 €
<i>Aperol, Prosecco, eau gazeuse</i>	
Gintonic	9,00 €
<i>Gin, Tonic, citron</i>	
Mojito	9,00 €
<i>Cassonade, citron, citron vert, menthe fraîche, rhum, eau gazeuse</i>	
Virgin Mojito (sans alcool)	6,50 €
<i>Cassonade, citron, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse</i>	
Roma (sans alcool)	6,50 €
<i>Jus d'orange, limonade, sirop de grenadine</i>	

APÉRITIFS

Ricard - Pastis 2cl	3,00 €
Suze	4,00 €
Kir	4,50 €
Campari	4,50 €
Porto rouge	4,50 €
Lillet blanc ou rose	5,00 €
Martini blanc - rouge	5,00 €
Coupe de Prosecco	6,00 €
Whisky Ballantine's	6,00 €
Whisky Glenlivet	7,00 €
Americano	7,50 €
Coupe de Champagne	9,00 €
Kir Royal	9,50 €

DIGESTIFS

Get 27	6,00 €
Cognac	7,00 €
Armagnac	7,00 €
Bailey	7,00 €
Manzana / Patxaran	6,00 €
Whisky Glenlivet	7,00 €