



RESTAURANT

**BOUILLON**

**FRANÇAIS**

**MENU**

[www.bouillon-francais.com](http://www.bouillon-francais.com)



## BOISSONS FROIDES

Sirop à l'eau .....	2,50 €
Diabolo .....	3,60 €
Vittel 25cl .....	3,60 €
Jus de fruits - Orange, Ananas, Abricot, Pomme, ACE, Tomate .....	3,80 €
Orangina 25cl .....	3,80 €
Schweppes 25cl .....	3,80 €
Schweppes Agrumes 25cl .....	3,80 €
Coca 33cl .....	3,80 €
Coca Zéro 33cl .....	3,80 €
Fuze Tea 25cl .....	3,80 €
Perrier 33cl .....	3,80 €

## 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 €
Thé, infusion ( <i>vert à la menthe, fruits rouge, Earl Grey, vanille caramel, relaxante, fleur d'hibiscus, tilleul bio, rooibos aux épices, verveine bio, breakfast B.O.P bio</i> ) .....			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 €	6,80 €
Pelforth Blonde .....	2,50 €	3,50 €	6,80 €
Affligem Blonde .....	3,00 €	4,00 €	7,80 €
IPA .....	3,00 €	4,00 €	7,80 €
Supplément Picon .....			1,00 €

## BIÈRES BOUTEILLES

		Bouteille 33 cl	
Desperados .....	5,50 €	Heineken sans alcool .....	5,50 €
Corona .....	5,50 €	La Locale Blanche .....	6,50 €
Pelforth Brune .....	5,50 €		

## CIDRE

Cidre Topa Bouteille 33 cl .....	6,00 €
----------------------------------	--------



## VINS ROUGES

Verre 12,5 cl


Bouteille 75 cl

<b>Chemin des Pelerins</b> .....	<b>3,80 €</b> .....	<b>19,00 €</b>
<i>AOC Côtes Saint-Mont - Tannat - Gers</i>		
<b>Les Galets</b> .....	<b>5,30 €</b> .....	<b>27,00 €</b>
<i>AOC Graves - Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot</i>		
<b>L' Amaranthe</b> .....	<b>5,90 €</b> .....	<b>29,00 €</b>
<i>AOC Chinon - Cabernet Franc</i>		
<b>Haut Lirou</b> .....	<b>6,50 €</b> .....	<b>33,00 €</b>
<i>AOC Pic Saint-Loup - Grenache, Syrah</i>		
<b>La Chezelle</b> .....		<b>33,00 €</b>
<i>AOC Saint-Nicolas de Bourgueil - 100% Cabernet Franc</i>		
<b>Château Coquillas</b> .....		<b>38,00 €</b>
<i>AOC Pessac Leognan - Cabernet Sauvignon, Merlot</i>		
<b>E.Guigal</b> .....		<b>39,00 €</b>
<i>AOC Crozes Hermitage - Syrah</i>		

## VINS ROSÉS

<b>Océanide</b> .....	<b>3,80 €</b> .....	<b>19,00 €</b>
<i>AOC Côtes Saint-Mont - Tannat, Pinenc - Gers</i>		
<b>Maxime et Raphaël Gris</b> .....		<b>23,00 €</b>
<i>IGP Pays d'Oc Bio - Grenache, Syrah</i>		
<b>Note Bleue</b> .....	<b>5,30 €</b> .....	<b>27,00 €</b>
<i>AOC Côtes de Provence - Grenache, Cinsault</i>		
<b>Sainte-Marguerite</b> .....		<b>34,00 €</b>
<i>AOC Côtes de Provence Bio - Grenache, Cinsault</i>		

## VINS BLANCS

<b>En La Tradition</b> .....	<b>3,80 €</b> .....	<b>19,00 €</b>
<i>AOC Côtes Saint-Mont - Gros Manseng, Petit courbu, Arrufiac</i>		
<b>Energique Domaine Bellegarde</b>  .....	<b>5,60 €</b> .....	<b>28,00 €</b>
<i>AOC Jurançon sec - Gros Manseng</i>		
<b>Charme de Colombelle</b> .....	<b>5,70 €</b> .....	<b>29,00 €</b>
<i>IGP Côtes de Gascogne - Doux, Gros Manseng</i>		
<b>Château de Sancerre</b> .....		<b>34,00 €</b>
<i>AOC Sancerre - Sauvignon</i>		

## CHAMPAGNE

Coupe 12,5 cl

Bouteille 75 cl

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



## ENTRÉES / ENTRANTES / ENTREES

<b>Œufs mayonnaise maison</b> .....	<b>4,10 €</b>
<i>Huevos con mayonesa casera - Eggs with homemade mayonnaise</i>	
<b>Macédoine de légumes</b> .....	<b>4,10 €</b>
<i>Mezcla de verduras - Mixed vegetables</i>	
<b>Salade lardons croutons</b> .....	<b>4,90 €</b>
<i>Ensalada con bacon, picatostes - Salad with bacon, croutons</i>	
<b>Poireaux vinaigrette</b> .....	<b>5,50 €</b>
<i>Puerros a la vinagreta - Leeks with vinaigrette</i>	
<b>Hareng pomme à l'huile</b> .....	<b>5,90 €</b>
<i>Arenque patata con aceite - Herring potato in oil</i>	
<b>Pâté en croûte</b> .....	<b>6,50 €</b>
<i>Pastel de carne - Pâté en croûte</i>	
<b>6 escargots de Bourgogne Label Rouge</b> .....	<b>6,90 €</b>
<i>6 caracoles Label Rouge Borgoña - 6 Label Rouge Burgundy snails</i>	
<b>Crevettes mayonnaise maison</b> .....	<b>6,90 €</b>
<i>Gambas con mayonesa casera - Prawns with homemade mayonnaise</i>	
<b>Assiette de charcuterie à partager</b> .....	<b>13,90 €</b>
<i>Plato de charcutería vasca - Plate of Basque charcuterie</i>	

## PLATS / PLATOS / DISHES

<b>Coquillettes à la crème de Parmesan Reggiano AOP et jambon blanc truffé</b> .....	<b>10,90 €</b>
<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>	
<b>Poulet rôti fermier des Landes, frites maison</b> .....	<b>13,80 €</b>
<i>Pollo asado de granja de las Landas, patatas fritas caseras - Farmer's roast chicken from the Landes, home fries</i>	
<b>Bœuf bourguignon, lardons, coquillettes</b> .....	<b>13,90 €</b>
<i>Buey a la bourguignon, tocino, pasta - Beef bourguignon, bacon, pasta</i>	
<b>Tête de veau, sauce gribiche, pomme vapeur, carotte</b> .....	<b>13,90 €</b>
<i>Cabeza de ternera, salsa gribiche, patatas al vapor, zanahoria</i> <i>Veal head, gribiche sauce, steamed potatoes, carrot</i>	
<b>Épaule d'agneau roulée, jus corsé, purée de pomme de terre</b> .....	<b>14,90 €</b>
<i>Paletilla de cordero enrollada, salsa abundante, puré de patatas</i> <i>Rolled shoulder of lamb, hearty gravy, mashed potatoes</i>	
<b>Pavé de merlu, purée de pomme de terre</b> .....	<b>14,90 €</b>
<i>Filete de merluza, puré casero - Hake steak, homemade purée</i>	
<b>Entrecôte sauce au poivre, frites maison</b> .....	<b>16,90 €</b>
<i>Solomillo de ternera, patatas fritas con salsa de pimienta - Beef sirloin, chips with pepper</i>	
<b>Tartare de bœuf Axuria, frites maison</b> .....	<b>15,90 €</b>
<i>Tartar de ternera, patatas fritas caseras - Beef tartar, home fries</i>	
<b>Accompagnements supplémentaires</b> .....	<b>2,90 €</b>
<b>Frites, coquillettes, salade, purée, carottes glacées</b>	
<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

<b>Steack haché ou aiguillettes de poulet - Frites ou coquillettes - Sirop à l'eau</b> .....	<b>8,90 €</b>
<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

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

## DESSERTS / POSTRES / DESSERTS

<b>Riz au lait maison</b> .....	<b>3,90 €</b>
<i>Arroz con leche casero - Homemade rice pudding</i>	
<b>Brioche perdue maison au caramel beurre salé</b> .....	<b>4,90 €</b>
<i>Brioche casero con caramelo de mantequilla salada - Homemade brioche perdu with caramel and salted butter</i>	
<b>Supplément glace</b> .....	<b>1,00 €</b>
<i>Suplemento de helado - Ice cream supplement</i>	
<b>Flan au caramel maison</b> .....	<b>4,90 €</b>
<i>Flan de caramelo de la casa - Homemade caramel flan</i>	
<b>Profiterole au chocolat</b> .....	<b>5,90 €</b>
<i>Profiterole con chocolate - Chocolate profiterole</i>	
<b>Baba au rhum, chantilly</b> .....	<b>5,90 €</b>
<i>Rhum baba, nata montada - Baba con rum, whipped cream</i>	
<b>Île flottante et crème anglaise maison</b> .....	<b>5,90 €</b>
<i>Isla flotante, natillas caseras - floating island, homemade custard</i>	
<b>Gâteau au chocolat maison, crème anglaise</b> .....	<b>5,90 €</b>
<i>Pastel de chocolate casero, natillas caseras - Homemade chocolate cake, custard</i>	
<b>Café gourmand</b> .....	<b>6,50 €</b>
<i>Café gourmet - Gourmet coffee</i>	
<b>Glace artisanale - la boule (supplément chantilly 1€)</b> .....	<b>2,90 €</b>
<i>Helado artesanal - Artisanal ice cream</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

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

## APÉRITIFS

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

## DIGESTIFS

<b>Get 27</b> .....	<b>6,00 €</b>
<b>Cognac</b> .....	<b>7,00 €</b>
<b>Armagnac</b> .....	<b>7,00 €</b>
<b>Calvados</b> .....	<b>7,00 €</b>
<b>Bailey</b> .....	<b>7,00 €</b>
<b>Manzana / Patxaran</b> .....	<b>6,00 €</b>
<b>Whisky Glenlivet</b> .....	<b>7,00 €</b>