



RESTAURANT

BOUILLON

FRANÇAIS

MENU

www.bouillon-francais.com



ENTREES

Œufs mayonnaise maison	4,10 €
Salade lardons croûtons	4,90 €
Poireaux vinaigrette	5,90 €
Salade de museau de porc	6,80 €
L'assiette de charcuterie de la maison Aubard , Jambon de Bayonne, Copa, Saucisson	7,50 €
Crevettes mayonnaise maison	6,90 €
Tarte à la tomate , moutarde, emmental	6,50 €
6 escargots de Bourgogne Label Rouge	7,90 €

PLATS

Salade Parisienne Jambon blanc, dés d'emmental, oeufs durs, cornichons, champignons	12,90 €
<i>Vin suggéré : AOC Côtes de Provence - Note Bleue - Vin Rosé</i>	
Coquillettes à la crème de Parmesan truffée et jambon blanc de la maison Aubard	11,80 €
<i>Vin suggéré : AOC Côte Saint Mont - En La Tradition - Vin blanc</i>	
Cuisse de poulet rôtie , sauce poulette, frites maison	13,80 €
<i>Vin suggéré : AOC Côtes de Provence - Note Bleue - Vin Rosé</i>	
Bœuf bourguignon , lardons, coquillettes.....	13,90 €
<i>Vin suggéré : AOC Côte du Rhône - Terre de Roy - Vin Rouge</i>	
Rôti de boeuf froid sauce gribiche , frites maison	16,90 €
<i>Vin suggéré : AOC Chinon - L'Amaranthe - Vin rouge</i>	
Foie de veau en persillade, purée de pommes de terre maison	16,50 €
<i>Vin suggéré : AOC Pic Saint-Loup - Haut Lirou - Vin rouge</i>	
Pavé de merlu à l'espagnole, purée de pommes de terre ou ratatouille de légumes	15,80 €
<i>Vin suggéré : AOC Côtes Saint-Mont - En La Tradition - Vin Blanc</i>	
Andouillette 5A sauce moutarde à l'ancienne, frites maison	15,50 €
<i>Vin suggéré : AOC Chinon - L'Amaranthe - Vin rouge</i>	
Tartare de bœuf , frites maison	16,90 €
<i>Vin suggéré : AOC Côte Saint Mont - Chemin des Pèlerins - Vin rouge</i>	
Bavette à l'échalote , frites maison	18,90 €
<i>Vin suggéré : AOC Graves - Les Galets - Vin rouge</i>	
Accompagnements supplémentaires	
Frites, coquillettes, salade, purée, ratatouille maison	3,00 €
Sauce supplémentaire	1,00 €

MENU ENFANT

Steack haché ou Jambon blanc - Frites ou coquillettes - Sirop à l'eau.....	8,90 €
---	---------------



FROMAGES

Saint Marcellin	4,50 €
Roquefort AOP	4,90 €
Fromage de Brebis	4,90 €
Assortiment de fromages	10,90 €
Assortiment des 3 fromages mentionnés ci-dessus	

DESSERTS

Riz au lait maison	4,40 €
Brioche perdue maison au caramel beurre salé.....	4,90 €
Supplément glace vanille.....	+ 1,00 €
Mousse au chocolat maison	4,90 €
Tarte fine aux pommes maison	4,90 €
Supplément glace vanille	+ 1,00 €
Baba au Rhum , chantilly	5,90 €
Profiterole au chocolat , amandes grillées.....	5,90 €
Crème brûlée maison	5,90 €
Café gourmand	6,90 €
Glace - la boule (supplément chantilly 1€).....	2,90 €

Vanille, Chocolat, Fraise, Café, Caramel beurre salé, Citron, Rhum raisin

La liste des allergènes est disponible en dernière page

Tous nos prix sont en euros TTC

Chèques non acceptés

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



BOISSONS FROIDES

Sirop à l'eau	2,50 €
Diabolo	3,50 €
Vittel 25cl	3,50 €
Jus de fruits - Orange, Ananas, Pomme, ACE, Tomate	4,00 €
Orangina 25cl	4,00 €
Schweppes 25cl	4,00 €
Schweppes Agrumes 25cl	4,00 €
Coca 33cl	3,90 €
Coca Zéro 33cl	3,80 €
Fuze Tea 25cl	4,00 €
Perrier 33cl	3,80 €

BOISSONS CHAUDES

Espresso	1,40 €
Noisette	1,50 €
Décaféiné	1,50 €
Double espresso	1,50 €
Cappuccino	4,50 €
Chocolat chaud	3,50 €
Crème	3,50 €
Chocolat viennois	4,50 €
Café viennois	4,50 €
Thé, infusion	3,60 €

(vert à la menthe, thé vert, thé noir aux fruits rouge, Earl Grey, vanille caramel, relaxante, fleur d'hibiscus, tilleul bio, rooibos aux épices, verveine bio, breakfast B.O.P bio)

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 €
Supplément Sirop			0,20 €

BIÈRES BOUTEILLES

Bouteille 33 cl

Desperados	5,50 €	Heineken sans alcool	5,50 €
Corona	5,50 €	Pelforth Brune	5,50 €

CIDRE

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



VINS ROUGES

	Verre 12,5 cl	Bouteille 75 cl
Chemin des Pelerins AOC Côtes Saint-Mont - Tannat - Gers	3,80 €	19,00 €
Terre du Roy AOC Côte du Rhône - Syrah	4,90 €	25,00 €
Les Galets AOC Graves - Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	5,30 €	27,00 €
L' Amaranthe AOC Chinon - Cabernet Franc	5,90 €	29,00 €
Haut Lirou AOC Pic Saint-Loup - Grenache, Syrah	6,50 €	33,00 €
Château Coquillas AOC Pessac Leognan - Cabernet Sauvignon, Merlot		38,00 €
E.Guigal AOC Crozes Hermitage - Syrah		39,00 €

VINS ROSÉS

Océanide..... AOC Côtes Saint-Mont - Tannat, Pinenc - Gers	3,80 €	19,00 €
Maxime et Raphaël Gris IGP Pays d'Oc Bio - Grenache, Syrah 	4,90 €	23,00 €
Note Bleue AOC Côtes de Provence - Grenache, Cinsault	5,30 €	27,00 €
Château Sainte-Marguerite - Grand Cru Classé AOC Côtes de Provence Bio - Grenache, Cinsault  		36,00 €

VINS BLANCS

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

CHAMPAGNE

	Coupe 12,5 cl	Bouteille 75 cl
Louis Constant brut Pinot Noir – Pinot Meunier – Chardonnay	9,00 €	49,00 €
Lanson Black Label Pinot Noir – Pinot Meunier – Chardonnay		60,00 €

COCKTAILS

Sangria	4,90 €
Punch Maison	6,50 €
Rhum blanc, rhum ambré, jus d'ananas, jus d'orange, sucre de canne	
Spritz Bouillon Français	8,90 €
Lillet rosé, Prosecco, eau gazeuse	
Spritz Aperol	8,90 €
Aperol, Prosecco, eau gazeuse	
Gin Tonic	9,00 €
Gin, Tonic, citron	
Mojito	9,00 €
Cassonade, citron, citron vert, menthe fraîche, rhum, eau gazeuse	
Sup.Fraise, framboise, passion + 0,20 €	
Virgin Mojito (sans alcool)	6,50 €
Cassonade, citron, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse	
Roma (sans alcool)	6,50 €
Jus d'orange, limonade, sirop de grenadine	

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 €

DIGESTIF S

Get 27	6,00 €
Cognac	8,00 €
Armagnac	8,00 €
Calvados	8,00 €
Bailey	7,00 €
Manzana / Patxaran	6,00 €
Whisky Glenlivet	7,00 €
Rhum Santa Térésa	12,00 €

LISTES DES ALLERGÈNES

Œufs mayonnaise maison : Œufs, moutarde (sulfites), éventuellement lait
Salade lardons croûtons : Gluten (croûtons), lait (si fromage), sulfites
Poireaux vinaigrette : Moutarde, sulfites
Salade de museau de porc : Moutarde, sulfites
Assiette de charcuterie (Aubard) : Sulfites, moutarde, parfois lait
Crevettes mayonnaise maison : Crustacés, œufs, moutarde, sulfites
Tarte à la tomate : Gluten, lait, œufs, moutarde possible
Escargots de Bourgogne : Lait, gluten, ail (sulfites), mollusques
Salade Parisienne : Œufs, lait, sulfites (charcuterie), moutarde
Coquillettes à la crème de Parmesan truffée : Gluten, lait
Cuisse de poulet rôtie : Aucune allergène majeur sauf sauce (moutarde/sulfites)
Bœuf bourguignon : Sulfites (vin), gluten (sauce liée)
Rôti de bœuf sauce gribiche : Œufs, moutarde, sulfites
Foie de veau persillade : Sulfites, ail, beurre (lait)
Pavé de merlu : Poisson, lait (si purée), éventuellement sulfites
Andouillette sauce moutarde : Moutarde, sulfites
Tartare de bœuf : Œufs, moutarde, sulfites
Bavette à l'échalote : Sulfites (sauce), parfois lait
Sauces : Souvent moutarde, lait, sulfites
Riz au lait : Lait
Brioche perdue : Gluten, lait, œufs
Mousse au chocolat : Œufs, lait
Tarte fine aux pommes : Gluten, lait, œufs
Baba au Rhum : Gluten, œufs, lait, alcool (sulfites)
Profiterole au chocolat : Gluten, œufs, lait, fruits à coque possibles
Crème brûlée : Lait, œufs
Café gourmand : Gluten, œufs, lait, fruits à coque (selon les mini desserts)
Glace : Lait, œufs, fruits à coque selon parfum, sulfites (caramel, rhum raisin)
Steak haché ou Jambon blanc + Frites ou coquillettes + Sirop : Gluten (coquillettes), sulfites (jambon), lait (coquillettes au beurre), sirop (sulfites possibles)