



RESTAURANT

BOUILLON
FRANÇAIS

MENU

www.bouillon-francais.com



ENTREES

Œufs mayonnaise maison	4,10 €
Pâté de campagne de la maison Aubard, cornichons.....	4,90 €
Salade aux lardons et croûtons dorés maison.....	4,90 €
Soupe fraîche de melon , filet d'huile d'olive	4,90 €
Poireaux fondants à la vinaigrette	5,90 €
Assiette de charcuterie de la maison Aubard	7,50 €
Crevettes roses et mayonnaise maison.....	6,90 €
Tarte fine à la tomate maison, moutarde et emmental	6,50 €
6 Escargots de Bourgogne Label Rouge , beurre, ail persil	7,90 €

PLATS

Coquillettes à la crème de Parmesan truffée du Bouillon Français et jambon blanc	11,80 €
<i>Vin suggéré : AOC Côte Saint Mont - En La Tradition - Vin blanc * Option végétarien : Poêlée de champignon à la place du jambon</i>	
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>	
Cuisse de poulet rôtie au four , sauce poulet crèmeuse, frites maison	13,80 €
<i>Vin suggéré : AOC Côtes de Provence - Note Bleue - Vin Rosé</i>	
Bœuf bourguignon de la grand mère du chef , lardons, coquillettes	14,90 €
<i>Vin suggéré : AOC Côte du Rhône - Terre de Roy - Vin Rouge</i>	
Rôti de bœuf froid, blonde d'Aquitaine , mayonnaise et frites maison	16,90 €
<i>Vin suggéré : AOC Chinon - L'Amarante - Vin rouge</i>	
Foie de veau au beurre persillé , 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 à l'ancienne, sauce moutarde de caractère , frites maison	15,90 €
<i>Vin suggéré : AOC Chinon - L'Amarante - Vin rouge</i>	
Tartare de bœuf au couteau , frites maison	16,90 €
<i>Vin suggéré : AOC Côte Saint Mont - Chemin des Pèlerins - Vin rouge</i>	
Steak de thon saisi à la plancha , fleur de sel et ratatouille maison	17,50 €
<i>Vin suggéré : AOC Côtes de Provence - Note Bleue - Vin Rosé</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 , fondant, doux et terriblement attachant	4,50 €
Roquefort AOP , bleu de caractère	4,90 €
Fromage de Brebis , doux comme un dimanche au Pays Basque	4,90 €
Assortiment de fromages , le trio gagnant pour les indécis ou les gourmands	10,90 €

DESSERTS

Riz au lait maison de notre enfance	4,40 €
Brioche perdue maison au caramel beurre salé (une boule de vanille en plus ? +1€)	4,90 €
Mousse au chocolat maison comme chez Mamie Solange	4,90 €
Tarte fine aux pommes maison (une boule de vanille en plus ? +1€)	4,90 €
 Salade de fruit , selon la saison	4,90 €
Baba au Rhum , chantilly	5,90 €
Profiterole maison au chocolat , glace vanille et amandes grillées	5,90 €
 Gros chou chantilly du Bouillon Français	6,50 €
Café gourmand , assortiment de 4 petits desserts	6,90 €
 La véritable Dame Blanche , 3 boules vanille, chocolat chaud, amandes effilées, chantilly	8,90 €
 La Poire Belle-Hélène , poire au sirop, glace vanille, chocolat chaud, chantilly	9,50 €
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 - Coca Zéro 33cl	3,90 €
Cacolac 20cl	4,00 €
 Thé glacé ou Citronnade glacée	4,90 €
Perrier 33cl	3,80 €

BOISSONS CHAUDES

Espresso	1,40 €
Noisette	1,50 €
Décaféiné	1,50 €
Double espresso	2,80 €
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

	Demi 25 cl	Pinte 50 cl
Pelforth Blonde	3,50 €	6,80 €
Affligem Blonde	4,00 €	7,80 €
Eguzki Blanche brassée à Bardos (64)	4,00 €	7,80 €
Supplément Picon		1,00 €
Supplément Sirop		0,20 €

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

VINS ROSÉS

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

VINS BLANCS

En La Tradition	3,80 €	19,00 €
AOC Côtes Saint-Mont - Gros Manseng, Petit courbu, Arrufiac		
 Domaine Lasserre	5,90 €	29,00 €
AOC Jurançon sec - Gros Manseng, Petit Manseng		
Charme de Colombelle	5,70 €	29,00 €
IGP Côtes de Gascogne - Doux, Gros Manseng		
Château de Sancerre		34,00 €
AOC Sancerre - Sauvignon		

CHAMPAGNE

Coupe 12,5 cl

Bouteille 75 cl

Louis Constant brut	9,00 €	49,00 €
Pinot Noir – Pinot Meunier – Chardonnay		
Lanson Black Label		60,00 €
Pinot Noir – Pinot Meunier – Chardonnay		

COCKTAILS

Sangria maison	4,90 €
Punch maison - Rhum blanc, rhum ambré, jus d'ananas, jus d'orange, sucre de canne	6,50 €
Spritz Bouillon Français - Lillet rosé, Prosecco, eau gazeuse	9,00 €
Spritz Aperol - Aperol, Prosecco, eau gazeuse	9,00 €
 Spritz Saint Germain - Saint Germain, Prosecco, eau gazeuse	11,00 €
Gin Tonic - Gin, Tonic, citron	9,00 €
Mojito - Cassonade, citron, citron vert, menthe fraîche, rhum, eau gazeuse	9,00 €
Frozen Margarita - Tequila, triple sec, citron vert, glace pilée	9,50 €
Piña Colada - Rhum, crème de coco, jus d'ananas	10,00 €
Moscow Mule - Vodka, citron vert frais, ginger beer *	11,00 €
Cosmopolitan - Vodka, triple sec, cranberry, citron vert	11,00 €
Dark 'n' Stormy - Rhum ambré, citron vert, ginger beer	11,00 €
Virgin Mojito (sans alcool) - Cassonade, citron, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse	6,50 €
Roma (sans alcool) - Jus d'orange, limonade, sirop de grenadine	6,50 €

APERITIFS

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

LISTES DES ALLERGÈNES

Catégorie	Plat / Dessert	Allergènes principaux
Entrée	Œufs mayo	Œufs, moutarde
Entrée	Pâté de campagne	Gluten, œufs, lait, sulfites
Entrée	Salade lardons croûtons	Gluten, œufs, lait, sulfites
Entrée	Soupe de melon	Aucun (selon glace)
Entrée	Poireaux vinaigrette	Moutarde, sulfites
Entrée	Assiette de charcuterie	Sulfites, parfois lait
Entrée	Crevettes mayo	Crustacés, œufs, moutarde
Entrée	Tarte fine à la tomate	Gluten, lait, œufs, moutarde
Entrée	Escargots de Bourgogne	Lait, sulfites
Plat	Coquillettes jambon-parmesan	Gluten, lait
Plat	Salade parisienne	Œufs, lait, moutarde, sulfites
Plat	Poulet rôti crème	Lait
Plat	Bœuf bourguignon	Sulfites, gluten
Plat	Rôti de bœuf froid	Œufs, moutarde, sulfites
Plat	Foie de veau persillé	Lait, sulfites
Plat	Pavé de merlu	Poisson, lait
Plat	Andouillette	Sulfites, lait (parfois)
Plat	Tartare de bœuf	Œufs, moutarde
Plat	Steak de thon	Poisson
Plat	Bavette à l'échalote	Aucun (selon sauce)
Dessert	Riz au lait	Lait
Dessert	Brioche perdue	Gluten, œufs, lait
Dessert	Mousse au chocolat	Œufs
Dessert	Tarte fine aux pommes	Gluten, œufs, lait
Dessert	Salade de fruits	Aucun
Dessert	Soupe de melon	Lait (glace)
Dessert	Profiterole chocolat	Gluten, œufs, lait, fruits à coque
Dessert	Baba au rhum	Gluten, œufs, lait, sulfites
Dessert	Gros chou chantilly	Gluten, œufs, lait
Dessert	Café gourmand	Variables
Dessert	Dame Blanche	Lait, œufs, fruits à coque
Dessert	Poire Belle-Hélène	Lait, œufs
Dessert	Glace à la boule	Lait, œufs, fruits à coque (selon parfum)