



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 €
 Avocat crevettes 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	14,80 €
<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'Amaranthe - Vin rouge</i>	
Confit de canard IGP   Sud Ouest , frites maison	17,90 €
<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	16,90 €
<i>Vin suggéré : AOC Côtes Saint-Mont - En La Tradition - Vin Blanc</i>	
Andouillette 5A à l'ancienne, sauce moutarde de caractère , frites maison	16,90 €
<i>Vin suggéré : AOC Chinon - L'Amaranthe - Vin rouge</i>	
Tartare de bœuf au couteau , frites maison	17,90 €
<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, à la vanille	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 (+ 1€ chantilly gourmande).....	4,90 €
Baba au Rhum , chantilly gourmande	5,90 €
Profiterole au chocolat , craquelin maison, glace vanille	6,90 €
Gros chou chantilly du Bouillon Français	5,90 €
Café gourmand , assortiment de 4 petits desserts	6,90 €

COUPES GLACEES

La véritable Dame Blanche , 3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly gourmande	8,90 €
 Chocolat Liegeois , 2 boules chocolat, 1 boule vanille, chocolat chaud, chantilly gourmande	8,90 €
 Café Liegeois , 2 boules café, 1 boule vanille, chocolat chaud, chantilly gourmande	8,90 €
 Belle Hélène , 2 boules sorbet poire, chocolat chaud, chantilly gourmande	8,90 €
 Colonel , 2 boules sorbet citron, 4cl de vodka	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 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 €
 Domaine Lasserre AOC Jurançon sec - Gros Manseng, Petit Manseng	5,90 €	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 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 €
Virgin Spritz (sans alcool) - Crodino, eau gazeuse, tranche d'orange	7,90 €

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

Œufs mayonnaise maison → Œufs, Moutarde

Pâté de campagne (Aubard), cornichons → Gluten (selon liant), Œufs (possible), Lait (possible), Sulfites

Salade aux lardons et croûtons dorés maison → Gluten, Lait (emmental si présent)

Soupe fraîche de melon, filet d'huile d'olive → Aucun des 14 majeurs (à confirmer selon préparation)

Poireaux fondants à la vinaigrette → Moutarde (selon vinaigrette)

Assiette de charcuterie (Aubard) → Sulfites

Avocat crevettes, mayonnaise maison → Crustacés, Œufs, Moutarde

Tarte fine à la tomate, moutarde et emmental → Gluten, Lait, Moutarde

6 Escargots de Bourgogne, beurre ail persil → Lait, Gluten (si servi avec pain)

Salade Parisienne (jambon blanc, dés d'emmental, œufs durs, cornichons, champignons) → Lait, Œufs, Sulfites (cornichons)

Coquillettes crème de parmesan truffée, jambon blanc → Gluten, Lait

Cuisse de poulet rôtie, sauce poulette crémeuse, frites maison → Lait, Gluten (selon liaison de sauce)

Bœuf bourguignon, lardons, coquillettes → Gluten, Sulfites

Rôti de bœuf froid, mayonnaise, frites maison → Œufs, Moutarde

Confit de canard IGP Sud-Ouest, frites maison → Aucun des 14 majeurs (hors accompagnements)

Pavé de merlu à l'espagnole, purée ou ratatouille → Poisson, Lait (purée)

Andouillette 5A, sauce moutarde de caractère, frites maison → Moutarde, Lait (selon sauce)

Tartare de bœuf au couteau, frites maison → Œufs, Moutarde

Bavette à l'échalote, frites maison → Aucun des 14 majeurs (hors accompagnements)

Steak de thon saisi, ratatouille maison → Poisson

Option végétarienne : poêlée de champignons à la place du jambon → Aucun des 14 majeurs (si sans crème)

Accompagnements supplémentaires : frites, coquillettes, salade, purée, ratatouille → Gluten (coquillettes), Lait (purée)

Saint-Marcellin → Lait

Roquefort AOP → Lait

Fromage de brebis → Lait

Assortiment de fromages → Lait

Riz au lait à la vanille → Lait

Profiterole au chocolat, craquelin, glace vanille → Gluten, Lait, Œufs, Fruits à coque (traces possibles)

Baba au rhum, chantilly gourmande → Gluten, Lait, Œufs, Sulfites

Mousse au chocolat maison (+1€ chantilly) → Lait, Œufs

Gros chou chantilly → Gluten, Lait, Œufs

Brioche perdue caramel beurre salé (+1€ boule vanille) → Gluten, Lait, Œufs

Glace – la boule (parfums listés) → Lait (glaces), Fruits à coque possibles selon parfums

Café gourmand (4 petits desserts) → Selon assortiment : souvent Gluten, Lait, Œufs