

Bouillon

P I G A L L E

Entrées

Les œufs mayonnaise «Champions du Monde» - **1,90** Bouillon de poule, minestrone de légumes - **2,40**
Soupe à l'oignon - **3,80** L'os à mœlle - **3,90** Poireaux vinaigrette, noisettes - **3,40**
Escargots, beurre persillé (les 6) - **7** Artichauts à la romaine - **4,50**
Rillettes de poisson - **3,80** Terrine de campagne, toast et cornichons - **3,90**
Macédoine de légumes - **3,20** Hareng, pommes à l'huile - **4,50**
Foie gras, confiture d'oignons - **8,80**

Plats

Saucisse au couteau, purée, jus réduit - **9,40** Tarte à la tomate (servie froide) mesclun de salade - **8,80**
Brandade de morue, amandes effilées - **9,20** Rosbif froid mayonnaise, frites - **10,50**
Bœuf bourguignon, lard fumé, coquillettes - **9,80** Bifteck frites, beurre maître d'hôtel - **11,20**
La Niçoise au thon frais & anchois - **11,50** Cuisse de poulet sauce poulette, frites - **9,80**
Boudin basque, purée - **10,80** Saumon en Bellevue (servi froid), macédoine - **13,50**
Confit de canard, pommes sarladaises - **11,50** Tête de veau sauce gribiche - **11**
Agneau de 7 heures, haricots blancs - **12,80** Blanquette de veau, oignons grelots, riz - **10,50**
LE PLAT DU CHEF EN VEDETTE - **9,80**

À CÔTÉ : Frites - **2,50** Mesclun de salade - **2,20**

Purée de pommes de terre - **2,50** Haricots blancs - **3,50** Coquillettes au bouillon de bœuf - **2,60**

Fromages : Rocamadour - **3,60** Saint-Nectaire - **2,90** Cantal entre-deux - **2,60**

Desserts

Riz au lait, caramel beurre salé - **2,80** Éclair au chocolat - **2,90**
Profiterole, glace au lait & chocolat chaud - **4,50** Tarte citron - **3,70** Île flottante - **2,80**
Vacherin aux fruits rouges - **4,90** Baba au rhum, crème fouettée - **4,50**
Gâteau au chocolat, crème anglaise - **3,40** Chou à la crème pâtissière - **2,90**
Pêche Melba - **4,50** Clafoutis aux cerises - **3,90**
Glace au lait frais - **3,60** (Supplément chantilly, chocolat, caramel, coulis de fruits rouges ou noisettes) - **0,50**

Boissons 'à la Verse'

	Quart 25 centilitres	Demi 50 centilitres	Bouteille 75 centilitres	Quille 1 litre	Magnum 1,5 litre	Jéroboam 3 litres
Vittel	1,00	1,90	2,80	3,70	5,50	10,50
Perrier	1,30	2,40	3,60	4,70	6,90	13
Coca-Cola	1,90	3,70	5,50	7,30	10,90	21
Coca-Cola Zéro	1,90	3,70	5,50	7,30	10,90	21
Limonade	1,90	3,70	5,50	7,30	10,90	21
Ice tea	1,90	3,70	5,50	7,30	10,90	21
Jus d'orange	2,60	5,10	7,80	10,40	15,70	31,40
SILVER (bière blonde)	2,30	4,60	6,90	9,20	13,80	27,60
SILVER + Picon	2,60	5,20	7,80	10,40	15,60	31,20
SILVER + Limonade (Panaché)	2,30	4,60	6,90	9,20	13,80	27,60
Vin rouge Côtes du Rhône AOP	3,30	6,60	9,90	13,20	19,80	38,80
Vin rouge Luberon AOP	3,30	6,60	9,90	13,20	19,80	38,80
Vin blanc IGP Pays d'Oc - Chardonnay	3,30	6,60	9,90	13,20	19,80	38,80
Vin blanc IGP Pays d'Oc - Sauvignon	3,30	6,60	9,90	13,20	19,80	38,80
Vin rosé IGP Gard	3,30	6,60	9,90	13,20	19,80	38,80

Bulles de Bouillon

BRUT MÉTHODE TRADITIONNELLE *Benoît et Julie Mérias, Montlouis-sur-Loire* LA COUPE : **5,5** LA BOUTEILLE : **32**
 ROSÉ NATURE *Lise & Bertrand Jousset, Montlouis-sur-Loire* LA COUPE : **5,5** LA BOUTEILLE : **32**

Cocktails Maison

VIEUX CARRÉ (*Bourbon, Bénédictine, Martini rouge, Cognac*) - **6**
 AMERICANO (*Gin, Martini rouge, Noilly Prat, Campari*) - **6**
 L'EAU FRAÎCHE (*Gin, Salers, sirop de pêche, limonade*) - **6**

Apéritifs

Ricard (2cl) - **2** Mauresque (2cl) - **2,10** Perroquet (2cl) - **2,10**
 Tomate (2cl) - **2,10** Whisky Clan Campbell (4cl) - **4,60**
 Lillet Blanc ou Rouge (5cl) - **3,30** Saint-Raphaël (5cl) - **3,30**
 Salers, Salers cassis (5cl) - **3,30** Kir cassis (12cl) - **2,60**

Digestifs

Calvados (4cl) - **4,20** Cognac (4cl) - **4,20**
 Get 27 (4cl) - **4,20** Poire Williams (4cl) - **4,20**
 Armagnac (4cl) - **4,20** Marc de Bourgogne (4cl) - **4,20**
 Mirabelle (4cl) - **4,20** Rhum brun (4cl) - **4,20**

Vins en bouteille

ROUGE

Bordeaux AOP Moulin de Labordes - **22,10**
 Ventoux AOP Vent Debout - **17**
 Saumur AOC Chateau Fouquet - **27,80** (Biodynamie Demeter)
 Pinot noir IGP Pays d'Oc, Le Versant (Vegan) - **19**

BLANC

Riesling AOP Alsace Hans Schaeffer - **22,50**
 Saumur AOP Les Plantagenets - **18,50**
 Macon Prissé AOP de Fayeres - **26,50**

ROSÉ

Provence Gris de Gris Petit Chaumont (Bio) - **19,50**
 Côte du Rhône AOP Parallèle 45 (Bio) - **17**

Caféterie

Expresso (*Massaya Bio*) - **1,60** Déca - **1,60**
 Allongé - **1,60** Noisette - **1,60** Crème - **2,20**
 Thé (Ceylan / Thé vert jasmin) - **2,20**
 Infusion (Camomille / Verveine) (Bio) - **2,20**