

Bouillon

P I G A L L E

Vorspeisen

Eier mit Mayonnaise - **1,90** Hühnerbouillon mit Gemüse - **2,40** Rote-Bete-Salat - **2,80** Zwiebelsuppe - **3,80**
Markknochen - **3,90** Lauch mit Vinaigrette und Haselnüssen - **3,40** Linsencremesuppe mit Stopfleber - **4,90**
Schnecken mit Petersilienbutter (6 St.) - **7** Lachsrisolletten mit Landbrot - **3,80**
Hering mit Kartoffeln in Öl - **4,50** Stopfleber mit Zwiebelkonfitüre - **8,80**
Chicorée mit Blauschimmelkäse & Walnüssen - **2,90** Landterrinen mit Toast und Gewürzgurken - **3,90**

Hauptgerichte

Blumenkohlgratin mit Sauce Mornay - **8,50** Grobe Bratwurst mit Püree - **8,90**
Beefsteak mit Pommes frites und Beurre Maitre d'Hotel - **11,20**
Königinpastete mit Geflügel & Kalbsbries - **13,50** Lachs mit Sauerampfer und Reis - **13,50**
Kabeljau-Brandade - **9,20** Hähnchenschenkel mit Rahmsauce und Pommes frites - **9,80**
Entenconfit mit Bratkartoffeln - **11,50** Kartoffelauflauf mit Hackfleisch - **9,20**
Bœuf bourguignon (Rindsgulasch in Rotweinsauce) mit Räucherspeck und Hörnchennudeln - **9,80**
Lammragout mit weißen Bohnen - **12,50** Baskische Blutwurst mit Püree - **10,80** Pot-au-feu - **12,80**
Kalbskopf mit Sauce Gribiche - **11** Kalbsragout mit Perlzwiebeln und Reis - **10,50**
- JEDEN MONAT EINE NEUE EMPFEHLUNG -

BEILAGEN : Gemischter Salat - **2,20** Pommes frites - **2,50**
Hörnchennudeln in Bouillon - **2,60** Gemüsebrühe - **3,20**

Käse : Rocamadour - **3,60** Saint-Nectaire - **2,90** Cantal mittelalt - **2,60**

Nachtisch

Milchreis mit Salzkaramell - **2,80** Windbeutel mit Sahne - **2,90** Schnee-Eier - **2,80**
Kuchen mit rosa Zuckermanteln - **4,50** Windbeutel mit Milcheis & heißer Schokoladensauce - **4,50**
Mont Blanc - **3,20** Rum-Savarin mit Schlagsahne - **4,50** Zitronenkuchen - **3,70**
Schokoladenkuchen mit englischer Creme - **3,40** Schokoladen-Eclair - **2,90** Eis aus frischer Milch - **3,60**
Aufpreis : Schlagsahne, Schokoladen-, Karamell-, Haselnüsse - **0,50**

Getränke 'im offenen Ausschank

	Quart 25 cl	Demi 50 cl	Bouteille 75 cl	Quille 1 liter	Magnum 1,5 liter	Jéroboam 3 liter
Vittel	1,00	1,90	2,80	3,70	5,50	10,50
Ferrier	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 Zero	1,90	3,70	5,50	7,30	10,90	21
Limonade	1,90	3,70	5,50	7,30	10,90	21
Eistee	1,90	3,70	5,50	7,30	10,90	21
Orangensaft	2,60	5,10	7,80	10,40	15,70	31,40
SILVER (helles Bier)	2,30	4,60	6,90	9,20	13,80	27,60
SILVER + Picon (Aperitifgetränk)	2,60	5,20	7,80	10,40	15,60	31,20
SILVER + Limonade (Radler)	2,30	4,60	6,90	9,20	13,80	27,60
Rotwein Côtes du Rhône AOP	3,30	6,60	9,90	13,20	19,80	38,80
Rotwein Luberon AOP	3,30	6,60	9,90	13,20	19,80	38,80
Weißwein IGP Pays d'Oc - Chardonnay	3,30	6,60	9,90	13,20	19,80	38,80
Weißwein IGP Pays d'Oc - Sauvignon	3,30	6,60	9,90	13,20	19,80	38,80
Roséwein IGP Gard	3,30	6,60	9,90	13,20	19,80	38,80

Bulles de Bouillon Haussekt

BRUT NATURE *Benoit et Julie Mérias, Montlouis-sur-Loire* PRO GLAS : 5,5 PRO FLASCHE : 32

ROSÉ NATURE *Lise & Bertrand Jousset, Montlouis-sur-Loire* PRO GLAS : 5,50 PRO FLASCHE : 32

Hausgemachte Cocktails

VIEUX CARRÉ (*Bourbon, Bénédictine (Kräuterlikör), roter Martini, Cognac*) - 6

AMERICANO (*Gin, roter Martini, Noilly Prat, Campari*) - 6

L'EAU FRAÎCHE (*Gin, Salers (Enzianlikör), Pfirsichsirup, Limonade*) - 6

Aperitifs

Ricard (2cl) - 2

Mauresque (*Pastis mit Mandelsirup*) (2cl) - 2,10

Perroquet (*Pastis mit Minzesirup*) (2cl) - 2,10

Tomatensaft (2cl) - 2,10 Whisky Clan Campbell (4cl) - 4,60

Lillet weiß oder rot (5cl) - 3,30 Saint-Raphaël (5cl) - 3,30

Salers, Salers cassis (*Enzianlikör, mit Cassis*) (5cl) - 3,30

Kir cassis (*Weißwein mit Cassis*) (12cl) - 2,60

Digestifs

Calvados (4cl) - 4,20 Cognac (4cl) - 4,20

Get 27 (4cl) - 4,20 Williamsbirne (4cl) - 4,20

Armagnac (4cl) - 4,20 Marc de Bourgogne (4cl) - 4,20

Mirabelle (4cl) - 4,20 Goldener Rum (4cl) - 4,20

Flaschenweine

ROTWEINE

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

WEISSWEINE

Riesling AOP Alsace Hans Schaeffer - 22,50

Saumur AOP Les Plantagenets - 18,50

Macon Prissé AOP de Fayeres - 26,50

ROSÉWEINE

Provence Gris de Gris Petit Chaumont (Bio) - 19,50

Côte du Rhône AOP Parallèle 45 (Bio) - 17

Kaffee oder Tee

Espresso (*Massaya Bio*) - 1,60 Koffeinfrei - 1,60

Normaler Kaffee - 1,60 Kaffee mit Sahne - 2,20

Kaffee mit einem Schuss Milch - 1,60

Tee (*Ceylan / Grüntee mit Jasmin*) - 2,20

Kräutertee (*Kamille / Eisenkraut*) (Bio) - 2,20