

Bouillon

P I G A L L E

Starters

Hard-boiled eggs & mayonnaise - **1,90** Chicken broth, vegetables - **2,40** Beetroot salad - **2,80**
Onion soup - **3,80** Marrowbone - **3,90** Leeks, french dressing and hazelnuts - **3,40**
Lentil and foie gras cream soup - **4,90** Snails & parsley butter (six) - **7**
Salmon rilette & farmhouse bread - **3,80** Smoked herring & potato salad - **4,50**
Foie gras, onion chutney - **8,80** Blue cheese, walnut and chicory salad - **2,90**
Farmhouse Terrine, toast & pickles - **3,90**

Main Courses

Cauliflower gratin with a Mornay sauce - **8,50** Rough-cut pork sausages with mashed potato - **8,90**
Burgundy beef stew, smoked bacon, coquillettes pasta - **9,80** Beefsteak & french fries - **11,20**
Chicken & veal sweetbread vol-au-vents - **13,50** Salmon with sorrel sauce, rice - **13,50**
Beef cottage pie - **9,20** Duck confit with Sarladaise potatoes - **11,50**
Salt cod & potato mash - **9,20** Chicken leg with poulette sauce, french fries - **9,80**
Lamb stew with haricot beans - **12,50** Black pudding from Pays Basque, mashed potatoes - **10,80**
Pot-au-feu (boiled beef stew) - **12,80** Rolled calf's head, gribiche sauce - **11**
Veal blanquette, pearl onions - **10,50**
- EVERY MONTH, A NEW SUGGESTION -

SIDE DISHES : Mesclun greens - **2,20** French fries - **2,50**
Coquillettes pasta in broth - **2,60** Vegetables with broth - **3,20**

Cheese : Rocamadour - **3,60** Saint-Nectaire - **2,90** Semi matured Cantal - **2,60**

Desserts

Rice pudding, salted butter caramel - **2,80** Chou pastry, whipped cream - **2,90** Floating island - **2,80**
Pink praline (candied nut) tart - **4,50** Chocolate Profiterole - **4,50** Mont blanc - **3,20**
Rum Baba, whipped cream - **4,50** Lemon pie - **3,70** Chocolate cake with crème anglaise - **3,40**
Chocolate Eclair - **2,90** Fresh milk ice cream - **3,60**
Extra : hazelnut, caramel, chocolate, whipped cream - **0,50**

Beverages 'by the Pitcher'

	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 Zero	1,90	3,70	5,50	7,30	10,90	21
French lemonade	1,90	3,70	5,50	7,30	10,90	21
Ice tea	1,90	3,70	5,50	7,30	10,90	21
Orange juice	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
Red wine Côtes du Rhône AOP	3,30	6,60	9,90	13,20	19,80	38,80
Red wine Luberon AOP	3,30	6,60	9,90	13,20	19,80	38,80
White wine IGP Pays d'Oc - Chardonnay	3,30	6,60	9,90	13,20	19,80	38,80
White wine 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 *Benoit et Julie Mérias, Montlouis-sur-Loire* LA COUPE : **5,5** BOTTLE : **32**
 ROSÉ NATURE *Lise & Bertrand Jousset, Montlouis-sur-Loire* LA COUPE : **5,5** BOTTLE (75cl) : **32**

Oak barrel Cocktails

VIEUX CARRÉ (*Bourbon, Bénédicte, Martini rosso, Cognac*) - **6**
 AMERICANO (*Gin, Martini rosso, Noilly Prat, Campari*) - **6**
 L'EAU FRAÎCHE (*Gin, Salers, peach cordial, french lemonade*) - **6**

Apéritifs

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

Liqueurs

Calvados (4cl) - **4,20** Cognac (4cl) - **4,20**
 Get 27 (4cl) - **4,20** Poire Williams schnapps (4cl) - **4,20**
 Armagnac 10 ans Delaitre (4cl) - **4,20**
 Marc de Bourgogne (4cl) - **4,20** Mirabelle schnapps (4cl) - **4,20**
 Dark rum (4cl) - **4,20**

Wine bottles

RED

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**

WHITE

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**

Tea & Coffee

Espresso (Organic Massaya) - **1,60** Décaf - **1,60**
 Long black coffee - **1,60** Café Crème - **2,20**
 Espresso with a dash of milk - **1,60**
 Thé (Ceylan / Thé vert jasmin) - **2,20**
 Infusion (Camomille / Verveine) (Organic) - **2,20**