

Bouillon

P I G A L L E

Antipasti

Uova con maionese - **1,90** Brodo di gallina, verdure - **2,40** Insalata di barbabietole - **2,80**
Zuppa di cipolle - **3,80** Osso buco - **3,90** Porro all'aceto con nocciole - **3,40**
Vellutata di lenticchie al foie gras - **4,90** Lumache con burro al prezzemolo (x6) - **7**
Rillettes di salmone con pane campagnolo - **3,80** Aringa con patate all'olio - **4,50**
Foie gras con confettura di cipolle - **8,80** Indivia al bleu e noci - **2,90**
Terrina di campagna, pane tostato e cetriolini - **3,90**

Piatti principali

Gratin di cavolfiore con salsa Mornay - **8,80** Salsiccia al coltello e purè - **8,90**
Bœuf bourguignon, lardo affumicato e conchigliette - **9,80**
Bistecca con patate fritte, burro alla maître d'hôtel - **11,20**
Canestrini di pollo e animelle di vitello à la reine - **13,50** Salmone con acetosella e riso - **13,50**
Hachis parmentier (pasticcio di carne e patate) - **9,20** Confit d'anatra con patate alla sarladaise - **11,50**
Baccalà alla provenzale - **9,20** Coscia di pollo, salsa poulette e patate fritte - **9,80**
Ragù d'agnello con fagioli bianchi - **12,50** Boudin basco con purè - **10,80**
Pot au feu (bollito di manzo con verdure) - **12,80** Testa di vitello con salsa gribiche - **11**
Spezzatino di vitello con cipolline e riso - **10,50**
- OGNI MESE, UNA NUOVA SPECIALITÀ -

CONTORNI : Insalata misticanza - **2,20** Patate fritte - **2,50**
Conchigliette in brodo - **2,60** Verdure in brodo - **3,20**

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

Dolci

Crema di riso al latte con caramello e burro salato - **2,80** Bigné con crema chantilly - **2,90**
Île flottante - **2,80** Crostata alle praline rosa - **4,50**
Profiterole con gelato al latte & cioccolato caldo - **4,50** Monte Bianco - **3,20**
Babà al rum con panna montata - **4,50** Torta al limone - **3,70** Tortino al cioccolato con crema inglese - **3,40**
Éclair al cioccolato - **2,90** Gelato al latte fresco - **3,60**
Supplemento : chantilly, cioccolato, caramello, nocciole - **0,50**

Bibite 'alla mescita'

	Quart 25 cl	Demi 50 cl	Bouteille 75 cl	Quille 1L	Magnum 1,5L	Jéroboam 3L
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
Limonata	1,90	3,70	5,50	7,30	10,90	21
Tè freddo	1,90	3,70	5,50	7,30	10,90	21
Succo d'arancia	2,60	5,10	7,80	10,40	15,70	31,40
SILVER (birra bionda)	2,30	4,60	6,90	9,20	13,80	27,60
SILVER + Amaro Picon	2,60	5,20	7,80	10,40	15,60	31,20
SILVER + Limonata (Panaché)	2,30	4,60	6,90	9,20	13,80	27,60
Vino rosso Côtes du Rhône AOP	3,30	6,60	9,90	13,20	19,80	38,80
Vino rosso Luberon AOP	3,30	6,60	9,90	13,20	19,80	38,80
Vino bianco IGP Pays d'Oc - Chardonnay	3,30	6,60	9,90	13,20	19,80	38,80
Vino bianco IGP Pays d'Oc - Sauvignon	3,30	6,60	9,90	13,20	19,80	38,80
Vino rosé IGP Gard	3,30	6,60	9,90	13,20	19,80	38,80

Bulles de Bouillon BRUT NATURE *Benoît et Julie Mérias, Montlouis-sur-Loire* CALICE : 5,5 BOTTIGLIA : 32
 ROSÉ NATURE *Lise & Bertrand Jousset, Montlouis-sur-Loire* CALICE : 5,5 BOTTIGLIA : 32

Cocktail della casa

VIEUX CARRÉ (*Bourbon, Bénédictine, Martini rosso, Cognac*) - 6
 AMERICANO (*Gin, Martini rosso, Noilly Prat, Campari*) - 6
 L'EAU FRAÎCHE (*GGin, Salers, sciroppo di pesca, succo di limone*) - 6

Aperitivi

Ricard (2cl) - 2 Mauresque (2cl) - 2,10 Ferrouquet (2cl) - 2,10
 Tomato (2cl) - 2,10 Whisky Clan Campbell (4cl) - 4,60
 Lillet Bianco o Rosso (5cl) - 3,30 Saint-Raphaël (5cl) - 3,30
 Salers, Salers cassis (5cl) - 3,30 Kir cassis (12cl) - 2,60

Digestivi

Calvados (4cl) - 4,20 Cognac (4cl) - 4,20
 Get 27 (4cl) - 4,20 Poire Williams (4cl) - 4,20
 Armagnac 10 ans Delaitre (4cl) - 4,20
 Marc de Bourgogne (4cl) - 4,20 Mirabelle (4cl) - 4,20
 Rum ambrato (4cl) - 4,20

Vini in bottiglia

ROSSI
 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

BIANCHI

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

Caffetteria

Espresso (Massaya Bio) - 1,60 Deca - 1,60
 Lungo - 1,60 Cappuccino - 2,20 Macchiato - 1,60
 Tè (Ceylon / Tè verde al gelsomino) - 2,20
 Infusi (Camomilla / Verbena) (Bio) - 2,20