

# Bouillon

## P I G A L L E

### *Antipasti*

Funghi con aceto e aglio - **2,90** Maionese all'uovo - **1,90** Salsiccia secca e olive - **3,80**  
Taramosalata di pesce con pane di campagna - **3,50** Lumache di mare con maionese all'acetosella - **6,40**  
Brodo di carne con vermicelli - **1,80** Porro con vinaigrette e nocciole - **3,40**  
Sedano con salsa rémoulade e spratti affumicati - **3,70** Aringa con patate all'olio di oliva - **4,50**  
Lumache con burro aromatizzato al prezzemolo (6 pezzi) - **7** Osso con midollo - **3,90**  
Paté in crosta con foie gras - **8,80** Zuppa di pane al formaggio - **3,20**  
Muso di manzo con semi di senape - **3,80**

### *Piatti principali*

Gratin di cavolfiore con salsa Mornay - **8,50** Merluzzo con sauce vierge o salsa beurre blanc - **12,80**  
Brandade de morue (baccalà alla provenzale) - **9,20** Verdure antiche e formaggio mimolette - **8,80**  
Tartare di manzo già condita con patatine fritte - **10,50** Bistecca di manzo con patatine fritte  
e burro Maître d'Hôtel - **10,50** Pot-au-feu (bollito di manzo con verdure) - **11,50**  
Salsiccia con purè di patate - **11,50** Manzo alla borgognona con contorno di gomiti (pasta corta) - **9,80**  
Blanquette di vitello con cipolline - **10,50** Testa di vitello con salsa gribiche - **11**  
Agnello delle 7 ore con fagioli bianchi cotti nel loro sugo - **9,80** Ala o coscia di pollo con  
salsa poulette e patatine fritte - **9,80**

**CONTORNI** : Insalata di crescione con noci - **2,20** Patatine fritte - **2,50** Fagioli bianchi cotti nel  
loro sugo - **2,80** Verdure in brodo - **2,80** Gomiti (pasta corta) in brodo di manzo - **2,60**

**Formaggi** Rocamadour - **2,90** Saint-Nectaire di fattoria - **2,90** Cantal entre-deux - **2,60**

### *Dolci*

Choux con crema chantilly - **2,90** Éclair al cioccolato - **2,90** Mousse al cioccolato - **3,20**  
Profiterole con gelato al latte e cioccolato caldo - **4,50** Babà al rum con panna montata - **4,50**  
Riso al latte con caramello al burro salato - **2,80** Pere alla bella Elena con mandorle - **3,80**  
1/4 di ananas fresco - **4,50** Clafoutis alle prugne - **3** Gelato al latte fresco - **2,80**  
(supplemento nocciole e caramello : **+0,5**)

# Bibite 'alla spina'

	Quart 25 cl	Demi 50 cl	Bouteille 75 cl	Quille 1L	Magnum 1,5L	Jéroboam 3L
Vittel	1	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
Coke Zero	1,90	3,70	5,50	7,30	10,90	21
Ice tea	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 + PICON	2,60	5,20	7,80	10,40	15,60	31,20
Vino rosso Côtes du Rhône AOC Rochadour	3,20	6,40	9,60	12,80	19,20	38,40
Vino rosso Lubéron AOC Méjane	3,20	6,40	9,60	12,80	19,20	38,40
Vino bianco IGP Côtes de Gascogne Colombard	3,20	6,40	9,60	12,80	19,20	38,40
Vino bianco Pays D'Oc - Sauvignon	3,20	6,40	9,60	12,80	19,20	38,40
Vino rosato IGP Alpilles	3,20	6,40	9,60	12,80	19,20	38,40

**Le bolle di Bouillon** Spumante BRUT Nature Lise & Bertrand Jousset - Montlouis-sur-Loire (75 cl) - 32

## Cocktail invecchiati in botti di que

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

**AMERICANO** (Gin, Martini rosso, Noilly Prat) - 6

## Aperitivi

Ricard (2 cl) - 2 Mauresque (2 cl) - 2,10

Ferrouquet (2 cl) - 2,10 Succo di pomodoro (2 cl) - 2,10

Whisky Clan Campbell (4 cl) - 4,60 Lillet (bianco o rosso)  
 (5 cl) - 3,30 Saint-Raphaël (5 cl) - 3,30 Salers, Salers al  
 cassis (5 cl) - 3,30 Kir al cassis (12 cl) - 2,60

## Digestivi

Calvados (4 cl) - 4,10 Cognac (4 cl) - 4,10

Acquavite Poire Williams (4 cl) - 4,10

Armagnac invecchiato 10 anni Delaitre (4 cl) - 4,10

Marc de Bourgogne (4 cl) - 4,10

Rum Bacardi Oakheart (4 cl) - 4,10

## Vini in bottiglia

**ROSSI**

Bordeaux Réserve James Deschartrons - 22,50

Ventoux AOC Canaillou - 17

Fronton AOC Le Titi Guy Salmona, biologico e vegano - 19

**BIANCHI**

Saumur AOC les Plantagenets - 17,50

Moelleux «Or de l'Ange» - 17

**ROSÉ**

Gris de Gris domaine du petit Chaumont - 17,50

## Caffetteria

Espresso (Massaya BIO) - 1,60 Decaffeinato - 1,50

Lungo - 1,60 Macchiato - 1,60 Cappuccino - 2,20

Tè (Ceylon/Tè verde al gelsomino) - 2,20

Infusi (Camomilla/Tiglio) - 2,20