

# Bouillon

## P I G A L L E

### Entradas

Ovo cozido com maionese - **1,90** Caldo de galinha, legumes - **2,40** Salada de beterraba - **2,80**  
Sopa de cebola - **3,80** Tutano de osso - **3,90** Alho francês com vinagrete, nozes - **3,40**  
Aveludado de lentilhas com fois gras - **4,90** Caracóis com molho de manteiga e salsa (6) - **7**  
Pasta de salmão desfiado, pão caseiro - **3,80** Arenque, batatas cozidas com azeite - **4,50**  
Foie gras, cebolas confitadas - **8,80** Endívias com queijo bleu e noz - **2,90**  
Pasta de carne em terrina tradicional, tosta e mini-pepinos em vinagre - **3,90**

### Pratos

Gratinado de couve-flor, molho Mornay - **8,50** Enchido tradicional, puré - **8,90**  
Carne salteada e estufada em vinho tinto, toucinho fumado, cotovelinhos - **9,80**  
Bife com batatas fritas, manteiga com salsa, limão, sal e pimenta - **11,20**  
Folhado recheado, aves e ris de veau - **13,50** Salmão com azedas, arroz - **13,50** Empadão de carne - **9,20**  
Pato confitado, batatas salteadas com alho - **11,50** Empadão de bacalhau - **9,20**  
Coxa de frango, molho leve de natas e caldo de galinha, batatas fritas - **9,80**  
Ensopado de borrego com legumes, feijão branco - **12,50** Enchido basco, puré - **10,80**  
Cozido francês - **12,80** Cabeça de vitela com molho gribiche - **11**  
Estufado de vitela com molho claro, cebolinhas, arroz - **10,50**  
- **TODOS OS MESES, UMA SUGESTÃO NOVA** -

**ACOMPANHAMENTOS** : Mistura de verduras para salada (mesclun) - **2,20** Batatas fritas - **2,50**  
Cotovelinhos em caldo - **2,60** Legumes com caldo - **3,20**

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

### Sobremesas

Arroz doce, caramelo de manteiga com sal - **2,80** Choux, chantily - **2,90** Farófias - **2,80**  
Tarte de amêndoas caramelizadas rosadas - **4,50**  
Profiterole, gelado de leite e molho de chocolate quente - **4,50** Tartelete de avelã Mont blanc - **3,20**  
Bolo Baba com rum, natas batidas - **4,50** Tarte de limão - **3,70** Bolo de chocolate, creme - **3,40**  
Éclair de chocolate - **2,90** Gelado de leite fresco - **3,60**  
Ingredientes extra: chantily, chocolate, caramelo, avelãs - **0,50**

# Bebidas 'de pressão'

	Quarto 25 cl	Meia 50 cl	Garrafa 75 cl	Quille 1 litro	Magnum 1,5 litro	Jérobom 3 litros
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
Limonada	1,90	3,70	5,50	7,30	10,90	21
Ice tea	1,90	3,70	5,50	7,30	10,90	21
Sumo de laranja	2,60	5,10	7,80	10,40	15,70	31,40
SILVER (Cerveja clara)	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 + Limonada (Panaché)	2,30	4,60	6,90	9,20	13,80	27,60
Vinho Tinto Côtes du Rhône AOP	3,30	6,60	9,90	13,20	19,80	38,80
Vinho Tinto Luberon AOP	3,30	6,60	9,90	13,20	19,80	38,80
Vinho Branco IGP Pays d'Oc - Chardonnay	3,30	6,60	9,90	13,20	19,80	38,80
Vinho Branco IGP Pays d'Oc - Sauvignon	3,30	6,60	9,90	13,20	19,80	38,80
Vinho Rosé IGP Gard	3,30	6,60	9,90	13,20	19,80	38,80

## As Bolhas do Bouillon

BRUT NATURE *Benoit et Julie Mérias, Montlouis-sur-Loire* TAÇA : 5,5 GARRAFA : 32

ROSÉ NATURE *Lise & Bertrand Jousset, Montlouis-sur-Loire* TAÇA : 5,5 GARRAFA : 32

## Cocktails da Casa

VIEUX CARRÉ (*Bourbon, Bénédicte, Martini Rosso, Conhaque*) - 6

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

L'EAU FRAÎCHE (*Gin, Salers, xarope de pêssego, limonada*) - 6

## Aperitivos

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

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

Lillet Branco ou Tinto (5cl) - 3,30 Saint-Raphaël (5cl) - 3,30

Salers, Salers cassis (5cl) - 3,30 Kir cassis (12cl) - 2,60

## Digestivos

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

Get 27 (4cl) - 4,20 Poire Williams schnapps (4cl) - 4,20

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

Mirabelle schnapps (4cl) - 4,20

Rum ambreado (4cl) - 4,20

## Vinhos em garrafa

### TINTO

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

### BRANCO

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

## Cafetaria

Expresso (Massaya Bio) - 1,60 Descafeinado - 1,60

Café cheio - 1,60 Café com leite - 2,20

Pingo - 1,60

Chá (Ceilão / Chá verde jasmim) - 2,20

Infusões (Camomila / Verbena) (Bio) - 2,20