

Bouillon

P I G A L L E

Para empezar

Champiñones con vinagre y ajo - 2,90 Huevo con mayonesa - 1,90 Longaniza y aceitunas - 3,80
Tarama de pescado con pan rústico - 3,50 Bocinas con mayonesa de acedera - 6,40
Sopa de ternera con fideos - 1,80 Puerro con vinagreta y avellanas - 3,40
Ensalada de apionabo con salsa rémoulade (mayonesa y mostaza blanca) y espadín ahumado - 3,70
Arenque y patatas aliñadas con aceite de oliva - 4,50
Caracoles con mantequilla y perejil (6 unidades) - 7 Tuétano - 3,90 Sopa de pan con ajo - 3,20
Hojaldre de foie gras - 8,80 Embutido de morro de ternera con mostaza - 3,80

Segundos

Coliflor gratinada con salsa Mornay (especie de bechamel) - 8,50 Bacalao con salsa vierge (salsa con tomate, aceite, hierbas y limón) o beurre blanc (salsa de mantequilla y vino blanco) - 12,80
Brandada de bacalao - 9,20 Hortalizas con queso mimolette - 8,80 Salchicha y puré - 11,50
Tartar de ternera con patatas fritas - 10,50 Filete de ternera con patatas y mantequilla sazonada - 10,50 Pot-au-feu (guiso de ternera y verduras) - 11,50 Buey a la Borgoñona con fideos - 9,80
Blanqueta con cebollitas - 10,50 Cabeza de ternera con salsa gribiche (salsa fría de yema de huevo y mostaza) - 11 Cordero cocinado durante 7 horas con judías blancas en salsa - 9,80 Ala o muslo de pollo con salsa Poulette (tipo bechamel con champiñones) y patatas fritas - 9,80

ACOMPAÑAMIENTO: Ensalada de berros y nueces - 2,20 Patatas fritas - 2,50
Judías blancas en salsa - 2,80 Caldo de verduras - 2,80 Caldo de ternera con fideos - 2,60

Quesos Fourme d'Ambert - 2,60 Saint-Nectaire artesanal - 2,90
Cantal entre-deux (semicurado) - 2,60

Postres

Pastelito con crema chantilly - 2,90 Petisú de chocolate - 2,90 Mousse de chocolate - 3,20
Profiterol, helado de leche y chocolate caliente - 4,50 Baba au rhum (bizcocho emborrachado en ron) y crema chantilly - 4,50 Arroz con leche y caramelo de mantequilla salada - 2,80 Pera confitada
Bella Helena con almendras - 3,80 1/4 de piña fresca - 4,50 Tarta clafoutis con pasas - 3
Helado de leche fresca - 2,80 (suplemento de nueces y caramelo +0,5)

Bebidas 'de barril'

	Cuarto 25 cl	Medio 50 cl	Botella 75 cl	Litro 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
Té helado	1,90	3,70	5,50	7,30	10,90	21
Zumo de naranja	2,60	5,10	7,80	10,40	15,70	31,40
SILVER (cerveza rubia)	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 tinto Côtes du Rhône AOC Rochadour	3,20	6,40	9,60	12,80	19,20	38,40
Vino tinto Lubéron AOC Méjane	3,20	6,40	9,60	12,80	19,20	38,40
Vino blanco IGP Côtes de Gascogne Colombard	3,20	6,40	9,60	12,80	19,20	38,40
Vino blanco Pays D'Oc - Sauvignon	3,20	6,40	9,60	12,80	19,20	38,40
Vino rosado IGP Alpilles	3,20	6,40	9,60	12,80	19,20	38,40

Los espumosos de Bouillon

Vino de aguja BRUT Nature Lise & Bertrand Jousset - Montlouis-sur-Loire (75 cl) - 32

Cócteles de barrica de roble

VIEUX CARRÉ (Bourbon, Bénédicte, Martini rosso, Cognac) - 6

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

Aperitivos

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

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

- 4,60 Lillet (blanco o tinto) (5 cl) - 3,30 Saint-Raphaël (5 cl) - 3,30 Salers, Salers cassis (5cl) - 3,30

Kir cassis (12 cl) - 2,60

Digestivos

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

Aguardiente Poire Williams (4 cl) - 4,10 Armagnac 10 años

Delaitre (4 cl) - 4,10 Marc de Bourgogne (4 cl) - 4,10

Ron Bacardí Oakheart (4 cl) - 4,10

Vino por botella

TINTO

Bordeaux Réserve James Deschartrons - 22,50

Ventoux AOC Canaillou - 17

Fronton AOC Le Titi Guy Salmona, Bio & Vegan - 19

BLANCO

Saumur AOC les Plantagenets - 17,50

Mœlleux 'Or de l'Ange' - 17

ROSADO

Gris de Gris domaine du petit Chaumont - 17,50

Cafés

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

Largo - 1,60 Cortado - 1,60 Café con crema de leche - 2,20

Tè (Ceilán/té verde de jazmín) - 2,20

Infusion (Manzanilla/Tila) - 2,20