

# Bouillon

## P I G A L L E

### *Para empezar*

Huevos con mayonesa - **1,90** Sopa de pollo con verduras - **2,40** Ensalada de remolacha - **2,80**  
Sopa de cebolla - **3,80** Tuétano - **3,90** Puerro con vinagreta y avellanas - **3,40**  
Velouté de lentejas con foie gras - **4,90** Caracoles con mantequilla y perejil (6 uds.) - **7**  
Rillettes de salmón con pan rústico - **3,80** Arenque y patatas aliñadas con aceite de oliva - **4,50**  
Foie gras y mermelada de cebolla - **8,80** Endivias con queso azul y nueces - **2,90**  
Paté del campo con tostas y pepinillos - **3,90**

### *Segundos*

Coliflor gratinada con salsa Mornay - **8,50** Salchichas frescas con puré de patatas - **8,90**  
Buey a la Borgoñona con tocino ahumado y fideos - **9,80** Bistec con patatas y mantequilla sazónada - **11,20**  
Bocado de la reina con ave y mollejas de ternera - **13,50** Salmón con acederas y arroz - **13,50**  
Hachis Parmentier (gratinado a base de capas de puré de patata y carne picada de buey) - **9,20**  
Pato confitado con patatas sarladaises - **11,50** Brandada de bacalao - **9,20**  
Muslo de pollo con salsa poulette (tipo de bechamel con champiñones) y patatas fritas - **9,80**  
Ragú de cordero con judías blancas - **12,50** Morcilla vasca con puré - **10,80**  
Pot-au-feu (guiso de ternera y verduras) - **12,80**  
Cabeza de ternera con salsa gribiche (salsa fría de yema de huevo y mostaza) - **11**  
Blanqueta de ternera con cebollas perla y arroz - **10,50**  
**- UNA SUGERENCIA NUEVA TODOS LOS MESES -**

**ACOMPAÑAMIENTO :** Ensalada de berros y nueces - **2,20** Patatas fritas - **2,50**  
Coquillettes con caldo de carne - **2,60** Caldo de verduras - **3,20**

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

### *Postres*

Arroz con leche y caramelo de mantequilla salada - **2,80** Pastelito de crema chantillí - **2,90**  
Tarta de pralinés rosas - **4,50** Isla flotante - **2,80** Petisú de chocolate - **2,90**  
Profiterol, helado de leche y chocolate caliente - **4,50** Mont Blanc (crema de castañas) - **3,20**  
Baba au rhum (bizcocho borracho) y crema chantillí - **4,50** Tarta de limón - **3,70**  
Pastel de chocolate con crema inglesa - **3,40** Helado de leche fresca - **3,60**  
Suplemento : crema chantillí, chocolate, caramelo, avellanas - **0,50**

# Bebidas 'de barril

	<i>Cuarto</i> 25 centilitres	<i>Medio</i> 50 centilitres	<i>Botella</i> 75 centilitres	<i>Litro</i> 1 litro	<i>Magnum</i> 1,5 litro	<i>Jéroboam</i> 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
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
SILVER + Limonada (Panaché)	2,30	4,60	6,90	9,20	13,80	27,60
Vino tinto Côtes du Rhône AOP	3,30	6,60	9,90	13,20	19,80	38,80
Vino tinto Luberon AOP	3,30	6,60	9,90	13,20	19,80	38,80
Vino blanco IGP Pays d'Oc - Chardonnay	3,30	6,60	9,90	13,20	19,80	38,80
Vino blanco IGP Pays d'Oc - Sauvignon	3,30	6,60	9,90	13,20	19,80	38,80
Vino rosado IGP Gard	3,30	6,60	9,90	13,20	19,80	38,80

## Los espumosos de Bouillon

BRUT NATURE *Benoit et Julie Mérias, Montlouis-sur-Loire* EL VASO : 5,5 LA BOTELLA : 32  
 ROSÉ NATURE *Lise & Bertrand Jousset - Montlouis-sur-Loire* EL VASO : 5,5 LA BOTELLA : 32

## Cócteles de la casa

VIEUX CARRÉ (*Bourbon, Bénédicte, Martini rojo, coñac*) - 6  
 AMERICANO (*Ginebra, Martini rojo, Noilly Prat, Campari*) - 6  
 L'EAU FRAÎCHE (*Ginebra, Salers, sirope de melocotón, 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 (blanco o 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 Cognac (4cl) - 4,20  
 Get 27 (4cl) - 4,20 Aguardiente Poire Williams (4cl) - 4,20  
 Armagnac (4cl) - 4,20 Marc de Bourgogne (4cl) - 4,20  
 Mirabelle schnapps (4cl) - 4,20  
 Ron dorado (4cl) - 4,20

## Vino por botella

### 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

### BLANCO

Riesling AOP Alsace Hans Schaeffer - 22,50  
 Saumur AOP Les Plantagenets - 18,50  
 Macon Prissé AOP de Fayeres - 26,50

### ROSADO

Provence Gris de Gris Petit Chaumont (Bio) - 19,50  
 Côte du Rhône AOP Parallèle 45 (Bio) - 17

## Cafés

Expresso (Massaya Bio) - 1,60 Descafeinado - 1,60  
 Largo - 1,60 Café con leche - 2,20  
 Cortado - 1,60  
 Té (Ceilán / Té verde de jazmín) - 2,20  
 Infusion (Manzanilla / Hierbaluisa) (Bio) - 2,20