

Bouillon

P I G A L L E

Vorspeisen

Mayonnaise Eier - **1,90** Zwiebelsuppe - **3,80** Rindfleischbrühe, Vermicelli - **1,80**
Krabbensuppe mit Kari Gosse - **4,50** Fisch-Rillettes, Landbrot - **3,80**
Welks, Sauerampfer mayonnaise - **6,40** Lauchmit Vinaigrette, Haselnüsse - **3,40**
Champignons in Essig und Knoblauch - **3,90** Ochsenmaul, Senfkörner - **3,80**
Sellerieremoulade, Kieler Sprotten - **3,80** Hering, Äpfel in Öl - **4,50** Markknochen - **3,90**
Weinbergschnecken in Pertersilienbutter 6 Stück - **7** Fettleber, Zwiebelkonfitüre - **8,80**

Hauptgerichte

Käsesuppe - **8,80** Blumenkohlgratin mit Sauce Mornay - **8,50**
Kabeljau Brandade - **9,20** Baskische Blutwurst, Kartoffelpüree - **10,80** Pot-au-feu - **12,80**
Lachs mit Sauerampfer, Reispilaw - **13,50** Bouchée à la reine (Königinpastete) mit Kalbsbries - **13,50**
Gebratene Hähnchenkeule in Saft, Pommes frites - **9,80** Kalbskopf, Sauce Gribiche - **11**
7-stündiges Lamm, weiße Bohnen - **11,50** Rindfleisch nach Burgundert Art, Hörnchennudeln - **9,80**
Zubereitetes Rindertatar, Pommes frites - **10,50**
Frittierte Rindersteaks, mit Butter nach Art des Hotelchefs - **10,50**
Blanquette, Perlzwiebeln- **10,50** Wurst, Püree - **11,50**
ALS BEILAGE : Feldsalat mit Walnüssen - **2,20** Pommes frites - **2,50** Gemüsebrühe - **3,50**
Gemüse in Bouillon - **2,60**

Käse

Fourme d'Ambert - **2,60** Saint-Nectaire - **2,90** Cantal entre-deux - **2,60**

Nachspeisen

Chou mit Schlagsahne - **2,90** Eclair mit Schokoladen - **2,90** Schokoladenmousse im Glas - **2,90**
Profiterole, Milcheis und heiße Schokolade - **4,50** Baba au rhum, Schlagsahne - **4,50**
Milchreis, Karamell mit gesalzener Butter - **2,80** Gebratener Apfel mit rosa Pralinen - **3,90**
Île flottante - **2,80** Zitronen-Baiser-Tarte - **3,60** Frischmilcheis - **3,60**
Schokoladen-, Karamell- oder Haselnussbeilage, Schlagsahne - **0,50**

Eingeschenkte Getränke

	Quart 25 CENTILITRES	Demi 50 CENTILITRES	Bouteille 75 CENTILITRES	Quille 1 LITRE	Magnum 1,5 LITRE	Jéroboam 3 LITRES
Vittel	1	1,90	2,80	3,70	5,50	10,50
Ferrier	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
Lemonade	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
Rot Côtes du Rhône AOC	3,30	6,60	9,90	13,20	19,80	38,80
Rot Lubéron AOC	3,30	6,60	9,90	13,20	19,80	38,80
Weiss IGP Chardonnay	3,30	6,60	9,90	13,20	19,80	38,80
Weiss blanco IGP Sauvignon	3,30	6,60	9,90	13,20	19,80	38,80
Rosé IGP Var	3,30	6,60	9,90	13,2	19,80	38,80

Bulles de Bouillon Sekt Lise & Bertrand Jousset - Montlouis-sur-Loire : PRO GLAS : 5,5 DIE FLASCHE : 32

Cocktails Maison

VIEUX CARRÉ (Bourbon, Bénédictine, Martini rouge, Cognac) - 6
AMERICANO (Gin, Martini rouge, Noilly Prat, Campari) - 6

Aperitifs

Ricard (2cl) - 2 Mauresque (2cl) - 2,10 Perroquet (2cl) - 2,10
Tomate (2cl) - 2,10 Whisky Clan Campbell (4cl) - 4,60
Lillet Blanc ou Rouge (5cl) - 3,30 Saint-Raphaël (5cl) - 3,30
Salers, Salers cassis (5cl) - 3,30 Kir cassis (12cl) - 2,60

Verdauungsliköre

Calvados (4cl) - 4,10 Cognac (4cl) - 4,10
Get 27 (4cl) - 4,10 Eau de vie Poire Williams (4cl) - 4,10
Armagnac 10 ans Delaitre (4cl) - 4,10
Marc de Bourgogne (4cl) - 4,10
Rhum Bacardi Oakheart (4cl) - 4,10

Flaschenwein

ROT
Bordeaux Réserve James Deschartrons - 22,50
Ventoux AOC Canailou - 17
Saumur AOC Chateau Fouquet Bio - 27,80

WEISS
Muscat sec Domaine Peyssonnie - 17
Saumur AOC les Plantagenets - 17,50
Mœlleux 'Or de l'Ange' - 17
Macon Prissé AOC de Fayeres - 26,50

ROSÉ
Gris de Gris domaine du petit Chaumont - 17,50

Cafeteria

Espresso (Massaya BIO) - 1,60 Entkoffeiniert - 1,60
Kaffee - 1,60 Haselnuss - 1,60 Sahne - 2,20
Tee (Ceylon / Jasmin Grüner Tee) - 2,20
Kräutertee (Kamille / Bio-Verbene) - 2,20