

Bouillon

P I G A L L E

Vorspeisen

Mayonnaise Eier - 1,90 Russischer Schinken - 3,30 Tomaten mit vinaigrette, Würze - 2,90
Fisch-Rillettes, Landbrot - 3,80 Welks, Sauerampfer mayonnaise - 6,40
Rindfleischbrühe, Vermicelli - 1,80 Lauchmit Vinaigrette, Haselnüsse - 3,40
Geraspelte Karotten - 2,50 Hering, Äpfel in Öl - 4,50
Weinbergschnecken in Pertersilienbutter 6 Stück - 7 Markknochen - 3,90
Melone mit Lillet - 5,50 Radieschen in Butter - 2,90 Gekühlte Erbsen - 3,50
Fettleber, Zwiebelkonfitüre - 8,80

Hauptgerichte

Lachstatar, Salat - 12,80 Cremiger Reis mit Spargel - 10,50 Pistou-Suppe - 9,50
Baskische Blutwurst, Kartoffelpüree - 10,80 Salat nach Art der Region Landes - 12
Zubereitetes Rindertatar, Pommes frites - 10,50
Frittierte Rindersteaks, mit Butter nach Art des Hotelchefs - 10,50
Roastbeef mit Mayonnaise, hausgemachte Pommes frites - 9,80 Wurst, Püree - 11,50
Rindfleisch nach Burgundert Art, Hörnchennudeln - 9,80 Blanquette, Perlzwiebeln - 10,50
Keule in Jus, Provenzalische Tomaten - 13,50 Gebratene Hähnchenkeule in Saft, Pommes frites - 9,80
Brandade Kabeljau - 9,20

ALS BEILAGE : Feldsalat mit Walnüssen - 2,20 Pommes frites - 2,50
Gemüse in Bouillon - 2,60 Kartoffeln nach Dauphiné-Art - 4

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

Nachspeisen

Chou mit Schlagsahne - 2,90 Eclair mit Schokoladen- oder Kaffeegeschmack - 2,90
Schokoladenmousse im Glas - 3,20 Profiterole, Milcheis und heiße Schokolade - 4,50
Baba au rhum, Schlagsahne - 4,50 Milchreis, Karamell mit gesalzener Butter - 2,80
Gerösteter Pfirsich, rote Frucht Coulis - 4,50 Heidelbeertarte - 3
Frischmilcheis - 2,80 Gebäckpudding - 3,60 (Dessertbeilage +0,5)

Eingeschenkte Getränke

	Quart 25cl	Demi 50cl	Bouteille 75cl	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
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	13,20	19,80	38,80

Bulles de Bouillon Sekt BRUT Natur oder ROSE, Lise & Bertrand Jousset Mont Louis-sur-Loire PRO GLAS : 5,5
 DIE FLASCHE : 32

Cocktails maison

VIEUX CARRÉ (Bourbon, Bénédicte, Martini rosso, Cognac) - 6
AMERICANO (Gin, Martini rosso, Campari, Noilly Prat) - 6

Aperitifs

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 Get27 (5cl) - 4,10
 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

Verdauungsliköre

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
 Bacardi Rum Oak Heart (4 cl) - 4,10

Flaschenwein

ROT
 Bordeaux Réserve James Deschartrons - 22,50
 Ventoux AOC Canaillou - 17
 Fronton AOC Le Titi Guy Salmona, Bio & Vegan - 19
 Saumur AOC Chateau Fouquet Bio - 27,80

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

ROSE
 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