

# Bouillon

## P I G A L L E

### Entrées

Champignons au vinaigre, ail - 2,90 Œuf mayonnaise - 1,90 Saucisse sèche, olives - 3,80  
Rillettes de poisson maison, pain de campagne - 3,80 Bulots, mayonnaise à l'oseille - 6,40  
Bouillon de bœuf, vermicelles - 1,80 Poireau vinaigrette, noisettes - 3,40  
Céleri rémoulade, sprats fumés - 3,70 Hareng, pommes à l'huile - 4,50  
Escargots beurre persillé, les 6 - 7 Os à mœlle - 3,90 Museau, graines de moutarde - 3,80  
Pâté croûte pintade et morilles - 8,80 Velouté de lentilles au foie gras - 4,90

### Plats

Gratin de chou-fleur, sauce Mornay - 8,50 Brandade de morue - 9,20  
Cabillaud sauce vierge ou beurre blanc - 12,80 Boudin basque, purée de pommes de terre - 10,80  
Légumes anciens, mimolette - 8,80 Tartare de bœuf préparé, frites - 10,50  
Bifteck frites, beurre Maître d'hôtel - 10,50 Pot-au-feu - 11,50 Saucisse, purée - 11,50  
Bœuf bourguignon, coquillettes - 9,80 Blanquette, oignons grelots - 10,50  
Tête de veau, sauce gribiche - 11 Agneau de 7 heures, haricots au jus - 9,80  
L'aile ou la cuisse sauce Poulette, frites - 9,80

**À CÔTÉ** : Salade de mâche aux noix - 2,20 Frites - 2,50 Haricots au jus - 2,80  
Légumes au bouillon - 2,80 Coquillettes au bouillon de bœuf - 2,60

### Fromages

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

### Desserts

Chou, Chantilly - 2,90 Éclair au chocolat ou café - 2,90 Pot de crème chocolat - 3,20  
Profiterole, glace au lait et chocolat chaud - 4,50 Baba au rhum, crème fouettée - 4,50  
Riz au lait, caramel beurre salé - 2,80 1/4 d'ananas frais - 3,90 Far aux pruneaux - 3  
Glace au lait frais - 2,80 (supplément noisettes et caramel ou chocolat +0,5)

# Boissons 'à la Verse'

	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
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 Zéro	1,90	3,70	5,50	7,30	10,90	21
Ice tea	1,90	3,70	5,50	7,30	10,90	21
Jus d'orange	2,60	5,10	7,80	10,40	15,70	31,40
SILVER (bière blonde)	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
Vin rouge Côtes du Rhône AOC Rochadour	3,20	6,40	9,60	12,80	19,20	38,40
Vin rouge Lubéron AOC Méjane	3,20	6,40	9,60	12,80	19,20	38,40
Vin blanc IGP Côtes de Gascogne Colombard	3,20	6,40	9,60	12,80	19,20	38,40
Vin blanc Pays D'Oc - Sauvignon	3,20	6,40	9,60	12,80	19,20	38,40
Vin rosé IGP Alpilles	3,20	6,40	9,60	12,80	19,20	38,40

**Bulles de Bouillon** pétillant BRUT Nature Lise & Bertrand Jousset - Montlouis-sur-Loire LA COUPE : 5,5  
 LA BOUTEILLE : 32

## Cocktails en fût de chêne

**VIEUX CARRÉ** (Bourbon, Bénédicte, Martini rouge, Cognac) - 6  
**AMERICANO** (Gin, Martini rouge, Noilly Prat) - 6

## Apéritifs

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

## Digestifs

Calvados (4cl) - 4,10 Cognac (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

## Vin en bouteille

**ROUGE**  
 Bordeaux Réserve James Deschartrons - 22,50  
 Ventoux AOC Canailou - 17  
 Fronton AOC Le Titi Guy Salmona, Bio & Vegan - 19

**BLANC**  
 Saumur AOC les Plantagenets - 17,50  
 Mœlleux 'Or de l'Ange' - 17

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

## Caféterie

Expresso (Massaya BIO) - 1,60 Déca - 1,50  
 Allongé - 1,60 Noisette - 1,60 Crème - 2,20  
 Thé (Ceylan / Thé vert jasmin) - 2,20  
 Infusion (Camomille / Tilleul) - 2,20