

Bouillon

P I G A L L E

Entrées

Œufs mayonnaise - **1,90** Soupe à l'oignon - **3,80** Bouillon de bœuf, vermicelles - **1,80**
Bisque de crabe au Kari Gosse - **4,50** Rillettes de poisson, pain de campagne - **3,80**
Bulots, mayonnaise à l'oseille - **6,40** Poireau vinaigrette, noisettes - **3,40**
Champignons au vinaigre, ail - **3,90** Museau, graines de moutarde - **3,80**
Céleri rémoulade, sprats fumés - **3,80** Hareng, pommes à l'huile - **4,50** Os à moelle - **3,90**
Escargots beurre persillé (les 6) - **7** Foie gras, confiture d'oignons - **8,80**

Plats

Soupe au fromage - **8,80** Gratin de chou fleur, sauce Mornay - **8,50**
Brandade de morue - **9,20** Boudin basque, purée de pomme de terre - **10,80** Pot au feu - **12,80**
Saumon à l'oseille, riz pilaf - **13,50** Bouchée à la reine aux ris de veau - **13,50**
Cuisse de poulet, sauce poulette, frites - **9,80** Tête de veau sauce gribiche - **11**
Agneau de 7 h, haricots blancs - **11,50** Bœuf Bourguignon, lard fumé, coquillettes - **9,80**
Tartare de bœuf préparé, frites - **10,50** Bifteck frites, beurre maître d'hôtel - **10,50**
Blanquette de veau, oignons grelots, riz - **10,50** Saucisse, purée - **11,50**
À CÔTÉ : Salade de mâche aux noix - **2,20** Frites - **2,50** Légumes au bouillon - **3,50**
Coquillettes au bouillon de bœuf - **2,60**

Fromages

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

Desserts

Chou, Chantilly - **2,90** Eclair au chocolat - **2,90** Petit pot de crème au chocolat - **2,90**
Profiterole, glace au lait & au chocolat chaud - **4,50** Baba au rhum, crème fouettée - **4,50**
Riz au lait, caramel beurre salé - **2,80** Pomme rôtie aux pralines roses - **3,90**
Île flottante - **2,80** Tarte citron - **3,60** Glace au lait frais - **3,60**
Supplément chocolat, caramel ou noisettes - **0,50**

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
Limonade	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	3,30	6,60	9,90	13,20	19,80	38,80
Vin rouge Luberon AOC	3,30	6,60	9,90	13,20	19,80	38,80
Vin blanc IGP - Chardonnay	3,30	6,60	9,90	13,20	19,80	38,80
Vin blanc IGP - Sauvignon	3,30	6,60	9,90	13,20	19,80	38,80
Vin rosé IGP VAR	3,30	6,60	9,90	13,2	19,80	38,80

Bulles de Bouillon

Lise & Bertrand Jousset - Montlouis-sur-Loire : LA COUPE : 5,5 LA BOUTEILLE : 32

Cocktails Maison

VIEUX CARRÉ (Bourbon, Bénédictine, Martini rouge, Cognac) - 6

AMERICANO (Gin, Martini rouge, Noilly Prat, Campari) - 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

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

Vin en bouteille

ROUGE

Bordeaux Réserve James Deschartrons - 22,50

Ventoux AOC Canailhou - 17

Saumur AOC Chateau Fouquet Bio - 27,80

BLANC

Muscat sec Domaine Peyssonie - 17

Saumur AOC les Plantagenets - 17,50

Melleur 'Or de l'Ange' - 17

Macon Prissé AOC de Fayeres - 26,50

ROSÉ

Gris de Gris domaine du petit Chaumont - 17,50

Cafétérie

Espresso (Massaya BIO) - 1,60 Déca - 1,60

Allongé - 1,60 Noisette - 1,60 Crème - 2,20

Thé (Ceylan / Thé vert jasmin) - 2,20

Infusion (Camomille Bio / Verveine Bio) - 2,20