

Bouillon Pigalle - HIVER 2018/2019
22 boulevard de Clichy 75018 - PARIS
Tel. : 01 42 59 69 31
www.bouillonpigalle.com
#bouillonpigalle @bouillonpigalle

Bouillon

P I G A L L E

前菜

ゆで卵 マヨネーズ添え - 1,90 オニオンスープ - 3,80 ビーフブイヨン&パーミセリ - 1,80
スパイスとカニのビスク - 4,50 魚のタラマ&田舎パン - 3,80
ヨーロッパパイ (巻貝) スイバ入りマヨネーズ添え - 6,40 ネギのドレッシング和え ヘーゼルナッツ添え - 3,40
マッシュルーム ピネガー&ガーリック和え - 3,90 マズル (牛の鼻) マスタードシード添え - 3,80
セロリのレムラードソース和え スモークスプラット添え - 3,80 Hニシン&ジャガイモのオリーブオイル和え - 4,50
ボーンマロウ (牛の骨髄) - 3,90 エスカルゴ&パセリバター、6個 - 7 フォアグラ、オニオンチャトニー - 8,80

メイン

チーズスープ - 8,80 カリフラワーのグラタン&モルネーソース - 8,50
塩タラのクリームペースト - 9,20 バスクブラックブーダン & マッシュポテト - 10,80 ポトフ - 12,80
鮭、梅、ピラフ米 - 13,50 パフペーストシビレ - 13,50
鶏の手羽またはもも肉&プーレットソース、フライドポテト - 9,80 テット・ド・ヴォー (仔牛の頭の煮込み) & グリビッシュソース - 11
7時間焼きラム&肉汁がけモジェットビーンズ - 11,50 ブフ・ブルギニョン (ブルゴーニュ風牛肉の赤ワイン煮) & シェルパスタ スモークベーコン - 9,80
薬味入りタルタルステーキ&フライドポテト - 10,50 ステーキ&フライドポテト、メートル・ドテル・バター - 10,50
ブランケット (ホワイトシチュー) & パールオニオン - 10,50 ソーセージ&マッシュポテト - 11,50

付け合わせ : クレソンサラダ クルミ添え - 2,20 フライドポテト - 2,50 野菜&ブイヨン - 8,80
シェルパスタ&ビーフブイヨン - 2,60

チーズ

Fourme d'Ambert (未処理牛乳) - 2.60 農家製造サン・ネクテール - 2.90 カンタル・アントル・ドゥ - 2.60

デザート

シュー&ホイップクリーム - 2,90 チョコレートエクレア - 2,90 チョコレートクリーム - 2,90
プロフィトロール (シュー菓子) & ミルクアイス&ホットチョコレートソース - 4,50 ババ (イースト菓子) & ホイップクリーム - 4,50
ライズブディング&塩バターキャラメルソース - 2,80 ピンクのプラリネのローストしたリンゴ - 3,90
浮島のデザート - 2,80 レモンメレンゲパイ - 3,60 フレッシュミルクアイス - 3,60
(ヘーゼルナッツ&キャラメルソーまたはチョコレートの追加 - ホイップクリーム - 0,50)

'グラス/デカンタ' ドリンク

	カーター 250 ml	ハーフ 500 ml	ボトル 750 ml	キュー 1L	マグナム 1.5L	ジェロボーム 3L
ヴィッテル	1	1,90	2,80	3,70	5,50	10,50
ペリエ	1,30	2,40	3,60	4,70	6,90	13
コカ・コーラ	1,90	3,70	5,50	7,30	10,90	21
コカ・コーラ・ゼロ	1,90	3,70	5,50	7,30	10,90	21
レモネード	1,90	3,70	5,50	7,30	10,90	21
アイス・ティー	1,90	3,70	5,50	7,30	10,90	21
オレンジジュース	2,60	5,10	7,80	10,40	15,70	31,40
シルバー (ホワイトビール)	2,30	4,60	6,90	9,20	13,80	27,60
シルバー+ピコン	2,60	5,20	7,80	10,40	15,60	31,20
赤ワイン Côte du Rhône AOC	3,30	6,60	9,90	13,20	19,80	38,80
赤ワイン Luberon AOC	3,30	6,60	9,90	13,20	19,80	38,80
白ワイン IGP - Chardonnay	3,30	6,60	9,90	13,20	19,80	38,80
白ワイン IGP - Sauvignon	3,30	6,60	9,90	13,20	19,80	38,80
ローズワイン IGP Var	3,30	6,60	9,90	13,2	19,80	38,80

ビュル・ド・ブイヨン、リザ&ベルトラン・ジュッセ - モンレイ=シュル=ロワール グラス : 5,5 ボトル : 32

自家製カクテル

ヴェー・カレ (バーボン、ベネディクティン、マルティーニ・ロツソ、コニャック、カンパリ) - 6

アメリカーノ (ジン、マルティーニ・ロツソ、ノイリー・プラット) - 6

食前酒

リカール (20 ml) - 2 モレスク (20 ml) - 2.10 ペロケ (20 ml) - 2.10 トマト (20 ml) - 2.10 ウィスキー クラン・キャンベル (40 ml) - 4.60

27を得る - 4.10 リレ (白または赤) (50 ml) - 3.30

サン=ラファエル (50 ml) - 3.30

サレール、サレール・カシス (50 ml) - 3.30

キール・カシス (120 ml) - 2.60

食後酒

カルヴァドス (40 ml) - 4.10 コニャック (40 ml) - 4.10

オー・ド・ヴィー ポワール・ウィリアムス (40 ml) - 4.10

アルマニャック 10年ドゥレートル (40 ml) - 4.10

マール・ド・ブルゴーニュ (40 ml) - 4.10

ラム バカルディ・オークハート (40 ml) - 4.10

ボトルワイン

赤

Bordeaux Réserve James Deschartrons - 22,50

Ventoux AOC Canailou - 17

Fronton AOC Le Titi Guy Salmona, Bio & Vegan - 19

Saumur AOC Château Fouquet Bio - 27,80

白

Muscat sec Domaine Peyssonnie - 17

Saumur AOC les Plantagenets - 17,50

Melleux 'Or de l'Ange' - 17

Macon Prissé AOC de Fayeres - 26,50

ロゼ

Gris de Gris domaine du petit Chaumont - 17,50

コーヒー類

エスプレッソコーヒー (マサヤ産有機栽培) - 1.60

カフェインレス - 1.60 ロング - 1.60 ミルク入りエスプレッソ - 1.60

カフェ・クレーム - 2.20

紅茶 (セイロン/ジャスミン グリーンティー) - 2.20

ハーブティー (カモミール/リンデン) - 2.20