

Bouillon Pigalle  
22 boulevard de Clichy 75018 - PARIS  
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 ハム ロシア風 - 3.30 トマト、赤いピネグレット、調味料 - 2.90  
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  
ビーフビヨン&バーミセリ - 1.80 ネギのドレッシング和え ヘーゼルナッツ添え - 3.40  
キャロットラッペ - 2.50 ニシン&ジャガイモのオリーブオイル和え - 4.50  
エスカルゴ&パセリバター、6個 - 7 ボーンマロウ (牛の骨髓) - 3.90 リレのメロン -X ラディッシュとバター - 5.50  
ラディッシュとバター - 2.90 グリーンピースの冷たいスープ - 3.50 フォアグラ、玉ねぎのジャム - 8.80

### メイン

サーモンのタルタル、サラダ - 12.80 アスパラガス入りクリームライス - 10.50 スープ・オ・ピストゥ - 9.50  
バスケットブラックブーダン & マッシュポテト - 10.80 ランド風サラダ - 12  
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  
ローストビーフ フライドポテト マヨネーズ - 9.80 ソーセージ&マッシュポテト - 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 - 9.80  
ブランケット (ホワイトシチュー) & パールオニオン - 10.50 もも肉 ソースを添えて、プロヴァンス風トマト - 13.50  
鶏もも肉のロティ ソースを添えて、フライドポテト - 9.80 塩タラのクリームペースト - 9.20

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 ジャガイモのドフィーヌ風 - 4  
シェルパスタ&ビーフビヨン - 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 - 3.20  
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 ライスプディング&塩バターキャラメルソース - 2.80  
桃のロースト, 赤いフルーツシロップ - 4.50 ブルーベリーのタルト - 3 フレッシュミルクアイス - 2.80  
フラン・パティシエール - 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スの追加 +0.5)

Bouillon Pigalle  
 22 boulevard de Clichy 75018 - PARIS  
 01 42 59 69 31  
 www.bouillonpigalle.com  
 #bouillonpigalle @bouillonpigalle

# '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	シエロボーム 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
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	13,20	19,80	38,80

ビュル・ド・ブイヨン、ドライスパークリングワイン、天然またはローズ、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、マルティニー・ロツソ、コニャック、カンパリ) - 6  
 アメリカーノ (ジン、マルティニー・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  
 ボルドー・レゼルヴ ジェイムス・デシャルトロン - 22.50  
 ヴァントゥー AOC カナイユー - 17  
 フロントン AOC ル・ティティ・ギ・サルモナ、ピオ&ヴィーガン - 19

白  
 ソミュール AOC レ・プラタジュネ - 17,50  
 甘口 'オー・ド・ランジュ' - 17

ロゼ  
 グリ・ド・グリ ドメーヌ・デュ・プティ・ショーモン - 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