

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

Entradas

Ovo com maionese - 1,90 Fiambre à russa - 3,30 Tomates, vinagrete vermelho, condimentos - 2,90
Rillettes de peixe e pão rústico - 3,80 Búzios e maionese de vinagreiras - 6,40
Caldo de vaca e aletria - 1,80 Alho francês com vinagrete e avelãs - 3,40
Cenoura ralada - 2,50 Arenque e batatas com azeite - 4,50
Caracóis com manteiga de salsa, 6 unidades - 7 Ossobuco - 3,90 Melão com Lillet - 5,50
Rabanete manteiga - 2,90 Ervilhas frescas - 3,50 Patê de fígado, cebola confitada - 8,80

Pratos

Tartare de salmão, salada - 12,80 Arroz cremoso com espargos - 10,50 Sopa com molho Pistou - 9,50
Pudim preto basco e puré - 10,80 Salada Landaise - 12 Tártaro de vaca preparado e batatas fritas - 10,50
Bife com batatas fritas e manteiga à moda do chefe - 10,50 Rosbife, batatas fritas e maionese - 9,80
Salsicha e puré - 11,50 Bife bourguignon com massa - 9,80 Blanquette com cebolinhas - 10,50
Perna assada em molho, tomates provençais - 13,50
Perna de frango assada com molho, batatas fritas - 9,80 Brandade de bacalhau - 9,20

ACOMPANHAMENTOS : Salada de agrião e nozes - 2,20 Batatas fritas - 2,50
Massa com caldo de vaca - 2,60 Maçãs Dauphine - 4

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

Sobremesas

Chou com chantili - 2,90 Éclair de chocolate ou café - 2,90 Creme de chocolate - 3,20
Profiterole com gelado de leite e chocolate quente - 4,50 Bolinho de rum com natas batidas - 4,50
Arroz doce com caramelo de manteiga salgada - 2,80 Pêssego assado, calda de frutas vermelhas - 4,50
Tarte de mirtilo - 3 Gelado de leite fresco - 2,80 Flan de pastelaria - 3,60
(suplemento avelãs e caramelo, chocolate +0,5)

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

Bebidas de pressão

	Quarto 25cl	Meia 50cl	Garrafa 75cl	Quille 1L	Magnum 1,5L	Jérobombon 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
Ice tea	1,90	3,70	5,50	7,30	10,90	21
Sumo de laranja	2,60	5,10	7,80	10,40	15,70	31,40
SILVER (cerveza loira)	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
Vinho tinto Côtes du Rhône AOC	3,30	6,60	9,90	13,20	19,80	38,80
Vinho tinto Lubéron AOC	3,30	6,60	9,90	13,20	19,80	38,80
Vinho branco IGP Chardonnay	3,30	6,60	9,90	13,20	19,80	38,80
Vinho branco IGP Sauvignon	3,30	6,60	9,90	13,20	19,80	38,80
Vinho Rosé IGP Var	3,30	6,60	9,90	13,20	19,80	38,80

Vinho gaseificado

Vinho espumante BRUTO natural ou ROSE Lise & Bertrand - Jousset-Montlouis-sur-Loire

O VIDRO : 5,5
 A GARRAFA : 32

Cocktails maison

VIEUX CARRÉ (Bourbon, Bénédictine, Martini tinto, conhaque) - 6

AMERICANO (Gin, Campari, Martini tinto, Noilly Prat) - 6

Aperitivos

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 (branco ou tinto) (5 cl) - 3,30

Saint-Raphaël (5 cl) - 3,30 Kir cassis (12 cl) - 2,60

Salers, Salers cassis (5 cl) - 3,30

Digestivos

Calvados (4 cl) - 4,10 Conhaque (4 cl) - 4,10

Aguardente de pera Williams (4 cl) - 4,10 Armagnac 10 anos

Delaitre (4 cl) - 4,10 Marc de Bourgogne (4 cl)

- 4,10 Rum Bacardi Oakheart (4 cl) - 4,10

Vinho de garrafa

TINTO

Bordeaux Réserve James Deschartrons - 22,50

Ventoux AOC Canailou - 17

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

Saumur AOC Chateau Fouquet Bio - 27,80

BRANCO

Muscat sec Domaine Peyssonnie - 17

Saumur AOC les Plantagenets - 17,50

Melleux 'Or de l'Ange' - 17

Macon Prissé AOC de Fayeres - 26,50

ROSADO

Gris de Gris domaine du petit Chaumont - 17,50

Chá e café

Expresso (Massaya BIO) - 1,60 Descafeinado - 1,60

Longo - 1,60 Avelã - 1,60 Natas - 2,20

Chá (Ceilão / chá verde de jasmim) - 2,20

Infusão (camomila / tília) - 2,20