

Bouillon

P I G A L L E

Entradas

Cogumelos em vinagre e alho - 2,90 Ovo com maionese - 1,90 Salsicha seca e azeitonas - 3,80
Tarama (ovas de peixe) e pão rústico - 3,50 Búzios e maionese de vinagreiras - 6,40
Caldo de vaca e aletria - 1,80 Alho francês com vinagrete e avelãs - 3,40
Aipo com remolada e petinga fumada - 3,70 Arenque e batatas com azeite - 4,50
Caracóis com manteiga de salsa, 6 unidades - 7 Ossobuco - 3,90 Pâté em crosta de foie gras - 8,80
Sopa de pão com queijo - 3,20 Bochecha de vaca e grãos de mostarda - 3,80

Pratos

Gratinado de couve-flor com molho Mornay - 8,50
Badejo com molho virgem ou manteiga branca - 12,80 Brandade de bacalhau - 9,20
Legumes à antiga e Mimolette - 8,80 Tártaro de vaca preparado e batatas fritas - 10,50
Bife com batatas fritas e manteiga à moda do chefe - 10,50 Cozido francês - 11,50
Salsicha e puré - 11,50 Bife bourguignon com massa - 9,80 Blanquette com cebolinhas - 10,50
Cabeça de vitela e molho gribiche - 11 Borrego de 7 horas e feijão branco com molho - 9,80
Asa ou perna de frango com molho e batatas fritas - 9,80

ACOMPANHAMENTOS : Salada de agrião e nozes - 2,20 Batatas fritas - 2,50
Feijão branco com molho - 2,80 Legumes com caldo - 2,80 Massa com caldo de vaca - 2,60

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

Sobremesas

Chou com chantili - 2,90 Éclair de chocolate - 2,90 Mousse 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 Pêra Bela Helena e amêndoas - 3,80
1/4 de ananás fresco - 4,50 Clafoutis de ameixas - 3
Gelado de leite fresco - 2,80 (suplemento avelãs e caramelo +0,5)

Bebidas de pressão

	Quarto 25 cl	Meia 50 cl	Garrafa 75 cl	Quille 1L	Magnum 1,5L	Jéroboam 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 Rochadour	3,20	6,40	9,60	12,80	19,20	38,40
Vinho tinto Lubéron AOC Méjane	3,20	6,40	9,60	12,80	19,20	38,40
Vinho branco IGP Côtes de Gascogne Colombard	3,20	6,40	9,60	12,80	19,20	38,40
Vinho branco Pays D'Oc - Sauvignon	3,20	6,40	9,60	12,80	19,20	38,40
Vinho Rosé IGP Alpilles	3,20	6,40	9,60	12,80	19,20	38,40

Vinho gaseificado Vinho espumante BRUTO natural Lise & Bertrand Jousset-Montlouis-sur-Loire (75 cl) - 32

Cocktails em casco de carvalho

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

AMERICANO (Gin, 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

Lillet (branco ou tinto) (5 cl) - 3,30 Saint-Raphaël (5 cl) - 3,30 Salers, Salers cassis (5 cl) - 3,30

Kir cassis (12 cl) - 2,60

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 DOC Canailou - 17

Fronton DOC Le Titi Guy Salmona, Bio e vegano - 19

BRANCO

Saumur DOC Les Plantagenets - 17,50

Vinho macio «Or de l'Ange» - 17

ROSADO

Gris de Gris Domaine du Petit Chaumont - 17,50

Chá e café

Expresso (Massaya BIO) - 1,60 Descafeinado - 1,50

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

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

Infusão (camomila / tília) - 2,20