

Bouillon

SERVICE!

Tous nos plats se conservent 48h au frais et sont à réchauffer quand vous voulez !

Lundi 10€

ENTRÉE

Artichauts à la romaine

PLAT

Hachis parmentier

DESSERT

Riz au lait

Mardi 10€

ENTRÉE

Tarte à la tomate

PLAT

Ravioles du Royans
fondue de poireaux

DESSERT

Clafoutis aux cerises

Mercredi 10€

ENTRÉE

Rillettes de canard

PLAT

Rosbif froid mayonnaise
salade de pommes de terre

DESSERT

Île flottante

Jeudi 10€

ENTRÉE

Macédoine de légumes

PLAT

Poulet sauce poulette
riz blanc

DESSERT

Tarte citron

Vendredi 10€

ENTRÉE

Poireaux vinaigrette

PLAT

Confit de canard
pommes de terre sarladaises

DESSERT

Paris-Brest

Samedi 10€

ENTRÉE

Terrine de campagne

PLAT

Blanquette de veau
riz blanc

DESSERT

Chou à la crème
pâtissière

Dimanche 10€

ENTRÉE

Œufs mayonnaise
«Champions du Monde»

PLAT

Bœuf bourguignon
lard fumé, coquillettes

DESSERT

Chou chocolat

La Cave

VIN ROUGE

Le Titi IGP Méditerranée (75cl) 10€
100% Merlot

VIN BLANC

Le Titi IGP Méditerranée (75cl) 10€
Sauvignon blanc, Colombar

VIN ROSÉ

Le Titi IGP Méditerranée (75cl) 10€
Caladoc, Syrah, Merlot, Pinot noir

Le Pain

POUJURAN

La miche
de pain de campagne
500g - 3,50€

LES PETITS PLAISIRS DISPONIBLES TOUS LES JOURS "À LA CARTE"

Les Œufs Mayonnaise élus «Champions du Monde».....	2€
La saucisse au couteau, purée, jus réduit.....	8€
Le gâteau au chocolat, crème anglaise.....	2€

Merci de votre
commande et
bon appétit !



Les conseils du Chef

Pour les plats en sauce, remettre en chauffe à feu doux dans une cocotte ou une casserole à couvert.

Pour le hachis parmentier, le confit de canard et la saucisse purée, mettre au four dans un plat adapté à 100°C pendant 15 minutes.

Vous pouvez bien-sûr réchauffer tous nos plats au micro-ondes (2 minutes 30 environ)

La cuisine au micro-ondes n'est pas une science exacte, vérifiez avant de passer à table !

LES EXTRAS

Les couverts réutilisables - 5€

Une fourchette, un couteau et une cuillère avec décapsuleur, pliables, dans une pochette signée Bouillon Service!

Le livre du Bouillon Pigalle - 20€

Toutes les recettes cultes des bouillons parisiens

La presse du jour avec **Le Parisien** - tarif habituel