

Bouillon

P I G A L L E

Entrées

- Les œufs mayonnaise «Élus champions du Monde» - **1,90** Refroidi de petits pois, chèvre frais - **2,90**
Bouillon de volaille minestrone de légumes, vermicelles - **2,40**
Soupe à l'oignon - **3,80** L'os à mœlle x1 : **3,50** x2 : **6** Saucisse sèche, olives vertes - **4,10**
Escargots, beurre persillé (les 6) - **7** Tarte à la tomate (servie froide) - **3,80**
Rillettes de poisson - **3,80** Terrine de campagne, toast et cornichons - **3,90**
Médailon de bloc de foie gras, confiture d'oignons - **8,80**

Plats

- Saucisse au couteau, purée, jus réduit - **9,40**
Brandade de morue, amandes effilées - **9,20** Rosbif froid mayonnaise, frites - **9,80**
Bœuf bourguignon, lard fumé, coquillettes - **9,80** Bifteck frites, beurre maître d'hôtel - **11,20**
Salade d'asperges & pommes de terre, Comté 12 mois, sauce gribiche - **9,80**
Cuisse de poulet sauce poulette, frites - **9,80** Boudin basque, purée - **11,50**
Gravlax de saumon mariné, salade de pommes de terre & concombres aux herbes - **11,50**
Calamars à la sêtoise, riz blanc - **8,90** Tête de veau sauce gribiche - **11**
Confit de canard, pommes sarladaises - **11,50** Blanquette de veau, oignons gelots, riz - **12,50**
LE PLAT DU CHEF EN VEDETTE - **9,80**

- À CÔTÉ : Frites - **2,50** Salade pousses d'épinard - **2,20**
Purée de pommes de terre - **2,50** Coquillettes au bouillon de volaille - **2,60**

- Fromages : Rocamadour - **3,60** Saint-Nectaire - **2,90** Cantal entre-deux - **2,60**

Desserts

- Riz au lait, caramel beurre salé - **2,80** Compotée fraise-rhubarbe - **2,90**
Profiterole, glace au lait & chocolat chaud - **4,50** Tarte citron - **3,70** Île flottante - **2,80**
Vacherin aux fruits rouges - **4,90** Baba au rhum, crème fouettée - **4,50**
Gâteau au chocolat, crème anglaise - **3,40** Tarte myrtille - **3,90**
Chou chantilly - **2,90** Clafoutis aux cerises - **3,90**
Glace au lait frais - **3,60** (Supplément chantilly, chocolat, caramel ou éclats de noisettes) - **0,50**

Boissons 'à la Verse'

	Quart 25 centilitres	Demi 50 centilitres	Bouteille 75 centilitres	Quille 1 litre	Magnum 1,5 litre	Jéroboam 3 litres
Vittel	1,00	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
Coca-Cola Zéro	1,90	3,70	5,50	7,30	10,90	21
Limonade	1,90	3,70	5,50	7,30	10,90	21
Ice tea	1,90	3,70	5,50	7,30	10,90	21
Jus d'orange	2,60	5,10	7,80	10,40	15,70	31,40
SILVER (bière blonde)	2,30	4,60	-	-	13,80	-
SILVER + Picon	2,60	5,20	-	-	15,60	-
SILVER + Limonade (Panaché)	2,30	4,60	-	-	13,80	-
Vin rouge Côtes du Rhône AOP	3,30	6,60	9,90	13,20	19,80	38,80
Vin rouge Luberon AOP	3,30	6,60	9,90	13,20	19,80	38,80
Vin blanc IGP Pays d'Oc - Chardonnay	3,30	6,60	9,90	13,20	19,80	38,80
Vin blanc IGP Pays d'Oc - Sauvignon	3,30	6,60	9,90	13,20	19,80	38,80
Vin rosé IGP Var - Saint-Barthélémy	3,30	6,60	9,90	13,20	19,80	38,80

Bulles de Bouillon BRUT MÉTHODE TRADITIONNELLE Benoit & Julie Mérias Montlouis-sur-Loire LA COUPE : **5,5** LA BOUTEILLE 75cl : **32**
 ROSÉ NATURE Lise & Bertrand Jousset Montlouis-sur-Loire LA COUPE : **5,5** LA BOUTEILLE 75cl : **32**

Cocktails Maison

VIEUX CARRÉ 4cl Bourbon, Bénédictine, Martini rouge, Cognac - **6**
 AMERICANO 10cl Gin, Martini, Noilly Prat, Campari, Perrier - **6**
 L'EAU FRAÎCHE 10cl Gin, Salers, sirop de pêche, limonade - **6**

Apéritifs

Ricard (2cl) - **2** Mauresque (2cl) - **2,10** Perroquet (2cl) - **2,10**
 Tomato (2cl) - **2,10** Whisky Clan Campbell (4cl) - **4,60**
 Lillet Blanc ou Rouge (5cl) - **3,30** Saint-Raphaël (5cl) - **3,30**
 Salers, Salers cassis (5cl) - **3,30** Kir cassis (12cl) - **2,60**

Digestifs

Calvados (4cl) - **4,20** Cognac (4cl) - **4,20**
 Get 27 (4cl) - **4,20** Poire Williams (4cl) - **4,20**
 Armagnac (4cl) - **4,20** Marc de Bourgogne (4cl) - **4,20**
 Mirabelle (4cl) - **4,20** Rhum brun (4cl) - **4,20**

Vins en bouteille

ROUGE 75cl
 Bordeaux AOP Moulin de Labordes - **22,10**
 Ventoux AOP Vent Debout - **17**
 Saumur AOC Chateau Fouquet - **27,80** (Biodynamie Demeter)
 Pinot noir IGP Pays d'Oc, Le Versant (Vegan) - **19**

BLANC 75cl
 Riesling AOP Alsace Hans Schaeffer - **22,50**
 Saumur AOP Les Plantagenets - **18,50**
 Macon Prissé AOP de Fayeres - **26,50**

ROSÉ 75cl
 Pink Flamingo Gris de Gris - **19,50**

Caféterie

Expresso (Massaya Bio) - **1,60** Déca - **1,60**
 Allongé - **1,60** Noisette - **1,60** Crème - **2,20**
 Thé (Ceylan / Thé vert jasmin) - **2,20**
 Infusion (Camomille / Verveine) (Bio) - **2,20**

Bouillon

P I G A L L E

Starters

Hard-boiled eggs & mayonnaise «World Champions» - **1,90** Chilled pea soup, fresh goat cheese - **2,90**
Dry sausage, green olives - **4,10** Chicken broth - **2,40** Onion soup - **3,80**
Marrowbone x1 : **3,50** x2 : **6** Snails & parsley butter (6 pieces) - **7** Fish rilette - **3,80**
Farmhouse Terrine, toast & pickles - **3,90** Tomatoe tart (served cold) - **3,80**
Foie gras with caramelized onions - **8,80**

Main Courses

Traditionnal pork sausage with mashed potatoes, reduced juice - **9,40**
Cod brandade, flaked almonds - **9,20** Roast-beef with mayonnaise, french fries - **9,80**
Burgundy beef stew, smoked bacon, coquillettes pasta - **9,80**
Beefsteak & french fries, Maître d'Hôtel butter - **11,20**
Asparagus & potatoes salad, 12 month Comté cheese, gribiche sauce - **9,80**
Marinated salmon Gravlax, potato salad and cucumbers with herbs - **11,50**
Chicken leg with Poulette sauce, french fries - **9,80**
Mediterranean calamari rice stew in tomato sauce - **8,90** Basque sausage, mashed potatoes - **11,50**
Duck confit, with Sarladaise potatoes - **11,50** Rolled calf's head, gribiche sauce - **11**
Veal blanquette, pearl onions, rice - **12,50**
CHEF'S SPECIALTY - 9,80

SIDE DISHES : French fries - **2,50** Baby spinach salad - **2,50**
Mashed potatoes - **2,50** Coquillettes pasta in chicken broth - **2,60**

Cheeses : Rocamadour - **3,60** Saint-Nectaire - **2,90** Semi matured Cantal - **2,60**

Desserts

Rice pudding, salted butter caramel - **2,80** Strawberry and rhubarb compote - **2,90**
Chocolate Profiterole - **4,50** Lemon pie - **3,70** Floating island - **2,80**
Very berry Vacherin - **4,90** Rum Baba, whipped cream - **4,50**
Chocolate cake, english cream - **3,40** Chantilly puff - **2,90**
Blueberry tartlet - **3,90** Cherry clafoutis - **3,90**
Fresh milk ice-cream - **3,60** Extra whipped cream, chocolate, caramel, red fruit coulis or hazelnut - **0,50**

Beverages 'by the pitcher'

	<i>Quarter</i> 25 centilitres	<i>Half</i> 50 centilitres	<i>Bottle</i> 75 centilitres	<i>Quille</i> 1 litre	<i>Magnum</i> 1,5 litre	<i>Jéroboam</i> 3 litres
Vittel	1,00	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
Coca-Cola Zero	1,90	3,70	5,50	7,30	10,90	21
French Limonade	1,90	3,70	5,50	7,30	10,90	21
Ice tea	1,90	3,70	5,50	7,30	10,90	21
Orange juice	2,60	5,10	7,80	10,40	15,70	31,40
SILVER (lager)	2,30	4,60	-	-	13,80	-
SILVER + Picon	2,60	5,20	-	-	15,60	-
SILVER + French limonade (Panaché)	2,30	4,60	-	-	13,80	-
Red wine Côtes du Rhône AOP	3,30	6,60	9,90	13,20	19,80	38,80
Red wine Luberon AOP	3,30	6,60	9,90	13,20	19,80	38,80
White wine IGP Pays d'Oc - Chardonnay	3,30	6,60	9,90	13,20	19,80	38,80
White wine IGP Pays d'Oc - Sauvignon	3,30	6,60	9,90	13,20	19,80	38,80
Rosé wine IGP Var Saint-Barthélémy	3,30	6,60	9,90	13,20	19,80	38,80

Bulles de Bouillon

BRUT TRADITIONAL METHOD *Benoit & Julie Mérias, Montlouis-sur-Loire* THE GLASS : **5,5** THE BOTTLE : **32**
 NATURAL ROSÉ *Lise & Bertrand Jousset, Montlouis-sur-Loire* THE GLASS : **5,5** THE BOTTLE : **32**

Homemade Cocktails

VIEUX CARRÉ 4cl Bourbon, Bénédictine, Martini rouge, Cognac - **6**
 AMERICANO 10cl Gin, Martini, Noilly Prat, Campari, Perrier - **6**
 L'EAU FRAÎCHE 10cl Gin, Salers, sirop de pêche, limonade - **6**

Aperitifs

Ricard (2cl) - **2** Mauresque (2cl) - **2,10** Perroquet (2cl) - **2,10**
 Tomate (2cl) - **2,10** Whisky Clan Campbell (4cl) - **4,60**
 Lillet Blanc ou Rouge (5cl) - **3,30** Saint-Raphaël (5cl) - **3,30**
 Salers, Salers cassis (5cl) - **3,30** Kir cassis (12cl) - **2,60**

Digestives

Calvados (4cl) - **4,20** Cognac (4cl) - **4,20**
 Get 27 (4cl) - **4,20** Poire Williams (4cl) - **4,20**
 Armagnac (4cl) - **4,20** Marc de Bourgogne (4cl) - **4,20**
 Mirabelle (4cl) - **4,20** Rhum brun (4cl) - **4,20**

Wine Bottles

RED

Bordeaux AOP Moulin de Labordes - **22,10**
 Ventoux AOP Vent Debout - **17**
 Saumur AOC Chateau Fouquet - **27,80** (Biodynamic Demeter)
 Pinot noir IGP Pays d'Oc, Le Versant (Vegan) - **19**

WHITE

Riesling AOP Alsace Hans Schaeffer - **22,50**
 Saumur AOP Les Plantagenets - **18,50**
 Macon Prissé AOP de Fayeres - **26,50**

ROSÉ

Pink Flamingo Gris de Gris - **19,50**

Tea & Coffee

Espresso (Massaya Bio) - **1,60** Décafé - **1,60**
 Long black coffee - **1,60** Café crème - **2,20**
 Tea (Ceylan / Green jasmine) - **2,20**
 Herbal teas (Chamomile / Lime blossom) Bio - **2,20**