

# Bouillon

## P I G A L L E

### Entrées

*Œufs mayonnaise - 2,50 Tarama maison - 2,90*  
*Bouillon de volaille, minestrone & vermicelles - 2,90 Velouté aux cèpes - 3,80*  
*Soupe à l'oignon - 3,80 Concombre, fromage frais à l'aneth - 3,60*  
*Artichauts, vinaigrette aux herbes et citron - 3,70 Harengs pommes à l'huile - 3,80*  
*Rafraîchi de petits pois, chèvre frais - 3,90 Escargots, beurre persillé (les 6) - 7,20*  
*Terrine de canard au poivre vert - 5,40 Avocat crevettes, sauce Cocktail - 5,70*

### Plats

*Saucisse au couteau, purée - 9,60 Gratin de courges, bleu d'Auvergne et noix - 9,40*  
*Parmesane d'aubergines, tomate basilic - 9,90 Rougail saucisses, riz blanc - 9,90*  
*Quart de poulet rôti au jus, frites - 9,80 Chou farci au cochon du Perche - 9,80*  
*Poisson frais «Bretagne» pané, sauce tartare, frites - 11,80 Bœuf bourguignon, lard fumé, coquillettes - 12,20*  
*Filet de daurade royale, ratatouille - 12,40 Foie de veau persillade, purée de pommes de terre - 10,90*  
*Steak frites, sauce au poivre - 12,80 Échine de cochon aux cèpes, pommes sarladaises - 12,40*

**À CÔTÉ :** Frites - 3 Purée de pommes de terre - 3 Ratatouille - 3  
Petite salade verte - 2,20 Coquillettes au bouillon - 2,50 Riz blanc - 3

**Fromages :** Rocamadour - 3,60 Bleu d'Auvergne - 3,20 Cantal entre-deux - 2,80

### Desserts

*Riz au lait, caramel beurre salé - 2,80 Crumble de figes rôties - 4,40*  
*Profiterole, glace au lait & chocolat chaud - 4,80 Île flottante aux pralines roses - 3,20*  
*Chou chantilly - 2,90 Mousse au chocolat - 3,90 Tarte au chocolat - 4,50*  
*Brioche perdue chantilly caramel - 4,20 Gâteau au chocolat, crème anglaise - 3,40*  
*Coupe de figes pochées au vin et raisins - 4,40*  
*Glace au lait frais - 3,60 (Supplément chantilly, chocolat, caramel, coulis fruits rouges ou noisettes) - 0,50*  
**LE DESSERT EN VEDETTE :** Café gourmand (chou café, chou chocolat, chou vanille) - 3,90

# Boissons 'à la Verse'

	Quart 25 centilitres	Demi 50 centilitres	Bouteille 75 centilitres	Quille 1 litre	Magnum 1,5 litre	Jéroboam 3 litres
Vittel	1,10	2,20	3,30	4,40	6,60	13,20
Perrier	1,40	2,80	4,20	5,60	8,40	16,80
Coca-Cola	2	3,90	5,80	7,70	11,50	22,90
Coca Zero	2	3,90	5,80	7,70	11,50	22,90
Limonade pression	2	3,90	5,80	7,70	11,50	22,90
Ice Tea	2,60	5,10	7,80	10,20	15,70	31,40
Jus d'orange	2,60	5,10	7,80	10,20	15,70	31,40
Citronnade	2,60	5,10	-	10,20	-	-
SILVER (bière blonde) + Limonade (Panaché)	2,40	4,80	-	9,60	-	-
SILVER + Picon	2,80	5,60	-	11,20	-	-
CIDRE BRUT (Bolée d'Armorique)	3,20	6,40	-	12,80	-	-
Vin rouge Côtes du Rhône AOP	3,80	7,60	11,40	15,20	22,80	45,60
Vin rouge IGP Côtes du Tarn - Gamay	3,80	7,60	11,40	15,20	22,80	45,60
Vin blanc IGP Côtes de Gascogne - Chardonnay	3,80	7,60	11,40	15,20	22,80	45,60
Vin blanc IGP Pays d'Oc - Sauvignon	3,80	7,60	11,40	15,20	22,80	45,60
Vin rosé AOP Côtes de Provence - Les Escaravatières	3,80	7,60	11,40	15,20	22,80	45,60

## Bulles de Bouillon

BRUT NATURE A.O.P. LIMOUX par Pierre «Tailleur de Vins» LA COUPE : **5,5** LA BOUTEILLE 75cl : **32**  
 ROSÉ A.O.P. LIMOUX par Pierre «Tailleur de Vins» LA COUPE : **5,5** LA BOUTEILLE 75cl : **32**

Nouveau!  
les Piscines

Spritz «Bulles de Bouillon» (25cl) - **6** Suze Tonic (25cl) - **5** Rosé piscine (30cl) - **4,50**

## Cocktails Maison

BLOODY MARY (20cl) Vodka, jus de tomate frais, céleri, Tabasco - **6**  
 NEGRONI (10cl) Gin, Martini Rouge, Campari - **6**  
 EAU FRAÎCHE (10cl) Gin, Salers, sirop de pêche, limonade - **6**

## Apéritifs

Ricard (2cl) - **2** Mauresque (2cl) - **2,10** Perroquet (2cl) - **2,10**  
 Whisky Clan Campbell (4cl) - **4,60** (baby 2cl) - **2,30**  
 Lillet Blanc ou Rouge (5cl) - **3,30**  
 Suze, Suze cassis (5cl) - **3,30** Kir cassis (12cl) - **2,60**  
 Kir breton (12cl) - **2,60**

## Digestifs

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

## Vins en bouteille

ROUGE 75cl  
 Lussac-Saint-Émilion Grand Ricombe - **28**  
 Ventoux AOP Vent Debout - **18**  
 Saumur Champigny Les Calcaires - **26**  
 Pinot noir IGP Pays d'Oc, Le Versant (Vegan) - **22**  
 BLANC 75cl  
 «La Balade à Chenin» VDF - **24**  
 Saumur AOP Les Plantagenets - **19,50**  
 Bourgogne Chardonnay Millebuis - **28**  
 ROSÉ 75cl  
 Corse AOP Vetriccie Rosé - **28**  
 «Gris de Garille» IGP, Cité de Carcassonne - **24**

## Cafétérie

Expresso (Massaya Bio) - **1,70** Déca - **1,70**  
 Allongé - **1,70** Noisette - **1,70** Crème - **2,30**  
 Thé (Ceylan / Thé vert jasmin) - **2,30**  
 Infusion (Camomille / Verveine) (Bio) - **2,30**