

LE BOUILLON

populaire

ENTRÉES

Potage 2,20	Quiche lorraine 4,90
Oeufs mayonnaise 3,50	Terrine de campagne 4,50
Poireaux vinaigrette 3,50	Saumon fumé maison 8,90
Os à moelle fleur de sel 5,90	Salade verte lardons et croutons 3,90
Hareng pomme à l'huile 4,90	Escargots x6 ail et persil 6,90

PLATS

Saucisse purée 9,90	Andouillette frites sauce moutarde 12,90
Tête de veau gribiche légumes 13,50	Confit de canard frites 13,90
Poulet fermier purée 10,90	Lapin à la moutarde purée 13,50
Poisson du jour riz pilaf beurre blanc 12,00	Pièce de boeuf frites sauce au poivre 13,90
Boeuf bourguignon pâtes 13,50	Tartare de boeuf au couteau 13,90
Risotto de pâtes au parmesan 9,50	
Assiette de légumes 8,50	

Les garnitures en supplément : purée, frites, pâtes, riz, haricots verts 2,50
Les sauces en supplément : poivre, moutarde, mayonnaise maison 1,20

DESSERTS

Crème caramel 4,90	Glace ou sorbet* 2 boules 4,50
Mousse au chocolat 4,90	Île Flottante 4,50
Tarte tatin crème Isigny 5,90	Assiette 3 fromages 5,50
Café gourmand 6,50	Colonel 5,50
Fondant au chocolat 4,90	

*Saveur au choix : vanille, chocolat, café, fraise, rhum raisin, citron, framboise, mangue, griotte

MENU ENFANT

Jusqu'à 10ans

Poulet frites et glace ou mousse au chocolat 9,00



LES APÉRITIFS

Ricard (2cl)	2,00
Whisky (4cl)	4,00
Vodka (4cl)	4,00
Martini rouge (6cl)	4,00
Lillet blanc (6cl)	4,00
Pineau blanc (6cl)	4,00
Porto rouge (6cl)	4,00
Campari (6cl)	4,00
Rhum blanc ou ambré (4cl)	4,00
Vin de noix (6cl)	5,00
Kir (15cl)	5,00
Kir pétillant : crème de cassis, pêche, ou framboise (15cl)	7,00
supplément sirop	0,50
supplément soda	1,50

LES BIÈRES

	DEMI (25cl)	PINTE (50cl)
Bud pression	3,00	6,00
Leffe pression	4,00	8,00
Panaché et Monaco	3,50	6,50
Vedett IPA (33cl)	5,00	
Jupiler 0% (25cl)	4,00	

LES COCKTAILS

Gin tonic ou tonic concombre	6,00
Lillet Tonic pamplemousse	6,00
Apérol Spritz	6,00
Hugo Spritz (liqueur de sureau)	6,00
Américano maison (campari, martini rouge et extra-dry)	8,00
Venezio Spritz (sans alcool)	6,00

LES VINS

LES VINS BLANCS, ROSES ET PÉTILLANTS

	VERRE(12,5cl)	BOUTEILLE(75cl)
La vieille ferme, VDF	3,00	18,00
Domaine Les Bertins, Atlantique IGP	5,00	23,00
La petite perrière, Sauvignon blanc, VDF	-	21,00
Domaine des Bertins "Le trésor de Célia", Moelleux	6,00	30,00
Domaine des Bertins "la récré de Julian", Rosé	5,00	23,00
Château les Brandeaux, Méthode traditionnelle, Pétillant	7,00	35,00

LES VINS ROUGES

La vieille ferme VDF	3,00	18,00
Château la Vaisinerie 2018, Puisseguin Saint-Émilion	-	22,00
Domaine les Bertins "les caprices de Pauline" Duras	-	22,00
La Cuvée Origines 100%Malbec, AOC Bergerac	-	20,00
Château les Brandeaux traditionnel, AOC Bergerac	4,00	20,00

LES EAUX & SOFTS

Ogeu plate ou pétillante (100cl)	5,00
Ogeu pétillante (50cl)	3,00
Perrier (33cl)	3,50
Limonade (25cl)	3,00
Tonic Hysope (original, pamplemousse, concombre (20cl)	3,50
Coca Cola ou zéro (33cl)	3,00
Ice tea pêche (25cl)	3,00
Oasis tropical (25cl)	3,50
Jus d'orange, pomme, ou tomate (20cl)	3,00
Sirop (citron, menthe, grenadine, fraise, pêche)	1,50

LES DIGESTIFS

Cognac VSOP (4cl)	7,00
Armagnac VSOP (4cl)	7,00
Poire William (4cl)	7,00
Get 27 (4cl)	5,00
Baileys (4cl)	5,00
Whisky Deveron 10 ans (4cl)	6,00
Rhum Don Papa (4cl)	7,00
Chartreuse (4cl)	7,00
Rhum arrangé maison (6cl)	6,00

LES BOISSONS CHAUDES

Espresso	1,70	Crème	2,10
Double Espresso	3,00	Cappuccino	3,00
Déca	1,70	Thé	3,00
Noisette	1,90	Infusion	3,50