

LE BOUILLON

populaire

ENTREES

Gaspacho de légumes 2.20€
Oeufs mayonnaise 3.50€
Os à moelle fleur de sel 5.90€
Salade de lentilles balsamique 3.50€
Tomate mozzarella 5,20€

Tarte fine tomates et moutarde 4.50€
Assiette de charcuterie 4.50€
Saumon fumé maison 8.90€
Salade César 5,20€
Salade toast chèvre miel 4,50€

LES PLATS

Boudin noir, purée et pomme 9.90€
Travers de porc confit, frites 13.50€
Blanc de poulet, sauce forêtière, purée 11.90€
Rognon de Boeuf vigneronne, purée 11.90€
Carpaccio de boeuf basilic, pétale de fromage, frites 13.90€
Tartare de boeuf au couteau, frites 13.90€

Andouillette frites sauce moutarde 12.90€
Confit de canard, pommes grenailles 13.90€
Fish and chips, sauce tartare 12€
Pièce de boeuf, sauce poivre, frites 13.90€
Risotto aux champignons 10.50€
Poisson du jour au pesto, ratatouille 12€

Garnitures en supplément 2.50€ : Purée, frites, riz, ratatouille, pommes grenailles

Sauces en supplément 1.20€ : Poivre, moutarde, tartare

LES DESSERTS

Crème brûlée à la vanille 4.90€
Mousse au chocolat 4.90€
Profiteroles vanille sauce chocolat 5.90€
Colonel 5.50€
Assiette de fromages 5.50€

Tiramisu du moment 5.50€
Glace ou sorbet 2 boules 4.50€
Café gourmand 6.50€
Tarte citron meringuée, coulis Limoncello 5.50€

Glace : Vanille, chocolat, café, pistache, rhum/raisin, caramel, Fraise

Sorbet : mangue, griotte, framboise, citron

Menu enfant

Poulet pané frites ou fish and chips, glace 1 boule ou mousse au chocolat 9€

LA CARTE DES BOISSONS

LES APÉRITIFS

Ricard (2cl)	2,00
Whisky (4cl)	4,00
Vodka (4cl)	4,00
Martini rouge ou blanc (6cl)	4,00
Lillet blanc (6cl)	4,00
Pineau blanc (6cl)	4,00
Porto rouge (6cl)	4,00
Campari (6cl)	4,00
Suze (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, framboise ou mûre (15cl)	7,50
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, Monaco ou Picon	3,50	6,50
Vedett IPA (33cl)	4,00	
Jupiler 0% (25cl)	5,00	

LES COCKTAILS

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

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 Laphroaig 10 ans (4cl)	7,00
Rhum Don Papa (4cl)	7,00
Chartreuse (4cl)	7,00
Rhum arrangé maison (6cl)	6,00
La croqueuse (4cl)	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

LA CARTE DES VINS

VINS BLANCS	12,5cl	75cl
La vieille ferme 2024, VDF (Bourboulenc, Grenache blanc, Ugni blanc, Vermentino)	3€	18€
Domaine Les Bertins 2024, Atlantique IGP (Sauvignon blanc)	5€	23€
La petite perrière 2024, VDF (Sauvignon blanc)		21€
L'ultra, Périgord, IGP (Viognier)		20€
Quincy L'envolée 2023, Loire, AOP (Sauvignon blanc)		39€
Désir D'Aurore, Domaine de Perreau, Périgord, IGP (Chardonnay)		35€

VINS ROSE ET MOELLEUX

Domaine Les Bertins "La récré de Julian 2024, Périgord, Rosé (Merlot, Cabernet franc et Cabernet sauvignon)	5€	23€
Le petit g, Vignobles Gueissard 2025, Méditerranée, Rosé (Shiraz, Syrah)		23€
Domaine Les Bertins "Le trésor de Célia" 2025, Moelleux (Sauvignon)	6€	30€

VINS ROUGES

La vieille ferme 2024, VDF (Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah)	3€	18€
Château Les Brandeaux traditionnel 2022, AOC Bergerac (Merlot, Cabernet sauvignon et Cabernet franc)	4€	20€
La cuvée origines 2023, AOC Bergerac (Malbec)		20€
Domaine Les Bertins, Les caprices de Pauline 2024, AOC Côtes de Duras (Merlot)		22€
Château La Vaisinerie 2018, AOC Puisseguin Saint-Emilion (Merlot, Cabernet franc)		22€
Château Vieux Bonneau 2020, AOC Montagne Saint-Emilion (Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc)		26€
Château La Croix Meunier 2020, AOC Saint-Emilion Grand Cru (Merlot, Cabernet franc)		52€
Les Darons, Jeff Carrel 2023, AOP Languedoc (Grenache noir, Syrah, Carignan)		25€

CHAMPAGNES ET PETILLANT

Château Les Brandeaux, Méthode traditionnelle, Pétillant (Semillon)	7€	35€
Champagne Pierre Mignon, Grande réserve Brut (Meunier, Chardonnay, Pinot noir)		61€
Champagne Pierre Mignon, Prestige Brut (Meunier, Chardonnay, Pinot noir)		73€