

CARTE PREPAREE PAR NOS CHEFS  
PIERRE GERMON ET LOLA ALVES

# BOUILLON

## 300 GRAMMES

RESTAURANT CUISINE FRANCAISE FAIT MAISON  
OUVERT MIDI ET SOIR 6J/7

### NOS ENTRÉES

Demi camembert rôti, miel	5,00€
Crudités du moment	3,50€
Œufs mayo	2,50€
Escargots (x6), beurre persillé	7,00€
Gaspacho de saison	3,50€
Tatin d'oignons, jus de viande	5,00€
Avocat crevettes roses, sauce cocktail	5,50€
Saumon mi-cuit basse température, crème d'herbes	6,50€
Samossa de légumes, sauce miel	5,00€
Tarte feuilletée aux légumes de saison	5,00€

### NOS ANTI PASTI

Tenders, crème d'herbes	5,50€
Légumes croquants, sauce blanche	4,50€
Planche charcuterie Ibérique	8,50€
Assiette de frites	4,50€

### MENU ENFANT

9,50€

Hamburger frites ou nuggets frites,  
glace 1 boule ou mousse chocolat,  
sirop à l'eau

### NOS DESSERTS

Mille-feuille vanille, caramel beurre salé	5,50€	Pana cotta	4,50€
Profiteroles, sauce chocolat	5,50€	fruits rouges ou caramel ou fruits exotiques	
Crème brûlée vanille	5,00€	Fromage	2,00€
Tarte aux fruits de saison	4,50€	1 portion (chèvre, comté ou camembert)	
Soupe de fruits aux agrumes	4,00€	Glace 1 boule	2,80€
Tiramisu original	5,50€	2 boules	4,80€
Mousse chocolat	4,50€	3 boules	6,80€
		Supplément chantilly	1,00€

### NOS PLATS

Burger Poulet ou Bœuf bun's, cheddar, confit d'oignons, tomate, salade, chèvre, bacon grillé	14,50€
<b>Salades</b>	13,50€
César : œuf dur, poulet croustillant, parmesan, croûtons, tomate, sauce César	
Chèvre : chèvre pané, toast chèvre, copeaux de chèvre, tomate, miel et noix	
Sud Ouest : gésiers de volaille, lardons, pommes de terre grenaille tomates, croutons	
Poulet rôti, frites, jus de viande	10,00€
Gnocchis crème de chorizo ou au pesto	11,00€
Filet mignon de porc lardé écrasé de pommes de terre, jus porto au miel	15,00€
Camembert rôti au miel, charcuterie, pommes de terre grenaille et salade	12,00€
Tataki de bœuf, sauce thaï pommes de terre grenaille, crème d'herbes, salade	14,50€
Tataki de thon, sauce thaï pommes de terre grenaille, crème d'herbes, fenouil mariné	14,50€
Tartare de boeuf non-préparé, frites, salade	15,00€
Risotto de épinard et ricotta	10,00€

PIÈCE DE BŒUF DU BOUCHER,  
FRITES, SALADE  
16,50€

### NOS BOISSONS

#### BIÈRES PRESSION 25CL/33CL/50CL

1664 5,5° 3,80€ 4,80€ 7,20€  
Bière blonde équilibrée à l'amertume fine et subtile.  
Brassée en France

Grimbergen blonde 6,7° 4,20€ 5,20€ 7,80€

Bière d'abbaye généreuse en goût, riche en arômes  
de fruits mûrs et d'épices

Bière du moment 4,20€ 5,20€ 7,80€

Demandez-nous

Panaché 3,50€ 4,50€ 6,50€

Monaco/Bière sirop 3,80€ 4,80€ 6,80€

Picon bière 4,20€ 5,20€ 7,80€  
Supplément sirop 2cl

#### CIDRE PRESSION

Cidre brut Kerisac 2,90€ 3,50€ 4,50€  
Cidre breton authentique et généreux,  
servi avec des glaçons

#### BIÈRES BOUTEILLE 33 CL 5,00€

Grimbergen Rouge 5,5°  
Arôme intense de fruits rouges, notes épicées,  
douce amertumeLa Bête Blanche 5,2°  
Blanche rafraîchissante, notes herbacées et d'agrumesBrookly Pulp Art 6°  
Hazy IPA aux notes de fruits tropicaux

#### BIÈRES BOUTEILLE 33CL SANS ALCOOL 4,50€

1664 0°  
Bière sans alcool au caractère houblonné,  
fraîche et désaltérante

#### APÉRITIFS

Ricard/Pastis 51 2cl 2,90€

Martini blanc/ rouge 6cl 3,90€

Campari 6cl 3,90€

Porto blanc/ rouge 6cl 3,90€

Kir Sauvignon 10cl 4,50€

Kir Vouvray 10cl 5,50€

#### DIGESTIFS

Get 27/ Get 31 4cl 5,90€

Cognac 4cl 6,50€

Calvados 4cl 6,50€

#### WHISKYS / RHUMS

Jack Daniel's 4cl 6,00€

Chivas 4cl 8,00€

Don papa 4cl 8,00€

Diplomatico 4cl 8,00€

#### COCKTAILS AVEC ALCOOL

Russian to London 7,90€

Vodka 2cl, Gin 2cl, sirop de violette, crème de pêche,  
Schweppes agrumes

Mojito 7,90€

Rhum 4cl, cassonade, menthe, citron vert, eau gazeuse

Aperol Spritz 7,90€

Aperol 4cl, eau gazeuse, Vouvray

#### COCKTAILS SANS ALCOOL 5,50€

Virgin Mojito

Limonade, cassonade, citron vert, menthe

Kiwi Fizz

Limonade, sirop de sureau, kiwi

Paradisio

Jus mangue, jus orange, jus banane, sirop framboise

#### NOS VINS

VERRE / 50CL / BOUTEILLE

Cheverny Domaine Bellier 4,00€ / 15,00€ / 22,00€  
(blanc) AOP - Vin de LoireTouraine Sauvignon 4,00€ / 15,00€ / 22,00€  
Domaine Des Tabourelles

(rouge) AOP - Val de Loire

Sable de Camargue 4,00€ / 15,00€ / 22,00€

Grain de Sable Bio (rosé) IGP - Bio

Touraine Pineau d'Aunis 4,00€ / 15,00€ / 22,00€

Domaine Des Tabourelles (gris sec / rosé) IGP - Val de Loire

Cheverny Domaine Bellier 4,00€ / 15,00€ / 22,00€

(rouge) AOP - Vin de Loire

Chinon Domaine Gouron 4,00€ / 15,00€ / 22,00€

(rouge) AOP - Vin de Loire

VDF Loron Jean BOUTEILLE 23,00€

(rouge) AOP - Vin du Beaujolais

Saint-Georges, Saint-Emilion BOUTEILLE 28,00€

Château Macquin

(rouge) AOP - Vin du Bordelais

Coteau du Layon VERRE 4,50€ / BOUTEILLE 26,00€

Domaine de la Raimbaudiere

(moelleux) - Vin de Loire

Vouvray VERRE 5,00€ / BOUTEILLE 27,00€

½ Sec Domaine Toussaint

(Bulles) AOP - Méthode traditionnelle

Champagne Brut G.X. BOUTEILLE 35,00€

Crochet Harmonie 3.8

(Bulles) AOP - Grand cru

#### BOISSONS FRAICHES

Coca-Cola 33cl 3,80€

Coca-Cola Zero 33cl 3,80€

Orangina 25cl 3,80€

Perrier 33cl 3,80€

Limonade 25cl 3,50€

Diabolo 25cl 3,80€

Sirop Monin 25cl 2,50€

Schweppes agrumes 33cl 3,80€

Schweppes tonic 33cl 3,80€

Thé glacé maison 25cl 3,90€

pêche, framboise, citron

ou Fuzetea pêche 25cl

Jus de fruits 25cl 3,50€

Tourtel twist 27,5cl 3,50€

supplément soft 2,00€

supplément sirop 0,30€

San Pellegrino 50cl 4,00€

San Pellegrino 100cl 5,50€

Vittel 50cl 4,00€

Vittel 100cl 5,50€

#### BOISSONS CHAUDES

Café expresso 1,80€

Café double 3,20€

Café noisette 2,00€

Décaféiné 2,00€

Cappuccino 3,80€

Chocolat 3,90€

Thé 3,20€

Tisane 3,20€

Irish Coffee 6,90€

Café frappé 4,50€

lait, café, sirop, glaçons