

NOS ADRESSES :

BOUILLON RÉPUBLIQUE

39 Boulevard du Temple

BOUILLON PIGALLE

22 Boulevard de Clichy

BOUILLON SERVICE !

DISPONIBLE À EMPORTER

ET EN LIVRAISON

www.bouillonlesite.com

01 42 59 69 31

Nouvelle Carte
ÉTÉ 2026

Bouillon

RÉPUBLIQUE

Entrées

Œufs mayonnaise - **2,50** Bouillon de volaille, vermicelles - **2,90** Poireaux vinaigrette - **2,90**
Soupe à l'oignon gratinée - **3,90** Os à moelle, sel de Noirmoutiers, pain grillé - **5,90**
Rafraîchi de petits pois, épinards & chèvre frais - **4,90** Tarama maison à la truffe d'été - **3,20**
Assiette de saucisse sèche d'Auvergne - **5,40** Terrine de canard au poivre vert - **5,40**
Hareng fumé, pommes à l'huile & pickles - **3,40** Escargots, beurre persillé (les 6) - **8,40**
Médailillon de bloc de foie gras, sel fumé - **9,80** Les 6 huîtres Fines de claires N°4 - **9,90**

Plats

Saucisse au jus, purée - **9,60** Emincé de poulet, sauce poulette frites - **9,80**
Ravioles du Dauphiné, fondue de poireaux - **9,90**
Ratatouille de légumes frais, œuf poché, croûtons & huile d'olive - **9,50**
Foie de veau persillade, purée - **10,50** Bœuf bourguignon, lard fumé, coquillettes - **12,20**
Demi jarret de cochon caramélisé, frites - **12,40** Boudin basque au piment d'Espelette, purée et padrón - **11,40**
Cochon du Perche, sauce diable, pomme au four, crème au lard et cébettes - **9,90**
Tartare de saumon aux herbes et frites - **13,20** Thon poêlé, légumes Niçois & fondue de tomates - **12,90**
Confit de canard, pommes sarladaises - **12,80** Steak frites, sauce au poivre - **12,60**

À CÔTÉ : Frites - **3** Purée de pommes de terre - **3** Riz pilaf - **3** Pomme au four, crème au lard & cébettes - **2,0**
Coquillettes au bouillon - **2,50** Salade verte - **2,20** Ratatouille de légumes frais - **3,70**

Fromage : Au choix : Cantal entre-deux - Rocamadour - Bleu d'Auvergne - Camembert au lait cru.
Servi avec salade frisée & confiture du moment.

1 fromage - **4,40** 2 fromages - **5,30** 3 fromages - **6,20** 4 fromages - **7,10**

Desserts

Riz au lait, caramel beurre salé - **2,80** Chou chantilly - **3,20**
Île flottante aux pralines roses - **3,20** Moelleux chocolat & crème anglaise - **3,90**
Mousse au chocolat - **3,70** Crème brûlée - **3,80** Flan parisien - **4,60**
Pavlova, abricots rôtis au romarin & au miel - **3,90** Brioche perdue chantilly caramel - **4,20**
Tarte citron meringuée - **4,60** Soupe de framboise, pastèque & basilic - **3,90**
Profiterole, glace au lait & chocolat chaud - **4,80**
Glace au lait - **2,90** Supplément chantilly, chocolat, caramel, coulis de fruits rouges, éclats de noisettes - **0,50**

Un café avec le dessert ? c'est **1€ !**

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	1,50	2,90	4,30	5,70	8,50	16,90
Coca-Cola, Coca Zero, Fanta, Limonade	2,60	5,10	7,80	10,20	15,70	31,40
Thé glacé pêche (Fuzz 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	-	-
KANTER (bière blonde)	2,40	4,80	-	9,60	-	-
KANTER + Limonade (Panaché)	2,40	4,80	-	9,60	-	-
KANTER + Picon	2,80	5,60	-	11,20	-	-
DEMORY (bière IPA)	4,80	8,80	-	15,20	-	-
Vin rouge AOP Côtes du Rhône	3,80	7,60	11,40	15,20	22,80	45,60
Vin rouge IGP Pays d'Oc - Cabernet Sauvignon	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 12cl : **5,5** LA BOUTEILLE 75cl : **32**
ROSÉ A.O.P. LIMOUX par Pierre «Tailleur de Vins» LA COUPE 12cl : **5,5** LA BOUTEILLE 75cl : **32**

Cidre Bolée d'Armorique

LA BOUTEILLE (75cl) - **12,50**

St-Germain spritz (25cl) - **7,50** Spritz «Bulles de Bouillon» (25cl) - **6** Rosé piscine (30cl) - **4,50**

Cocktails Maison

LA PISCINE DU BOUILLON (20cl) Campari, Bulles Brut, Schweppes Tonic - **6**
BLOODY MARY (20cl) Vodka, jus de tomate frais, céleri, Tabasco - **6**
NEGRONI (10cl) Gin, Martini Rouge, Campari - **6**
LE SANS ALCOOL (10cl) Citron, violette, perrier, concombre - **3,5**
LILLET TONIC (25cl) Lillet blanc, tonic, concombre - **6**
SUZE TONIC (25cl) Suze, tonic, cucumber - **6**

Apéritifs

EN VEDETTE : RICARD (2cl) - **2**
Mauvesque (2cl) - **2,10** Perroquet (2cl) - **2,10**
Suze, Suze cassis (5cl) - **3,30**
Ballantine (4cl) - **4,60** Lillet Blanc (5cl) - **3,30**
Kirs pétillants (12cl) - **6,50** Kir (12cl) - **2,60** Kir Breton (12cl) - **2,60**
cassis, cerise, pêche, châtaigne, framboise

Digestifs

Calvados (4cl) - **4,20** Cognac (4cl) - **4,20**
Menthe Peppermint ou Pastille (4cl) - **4,20** Poire Williams (4cl) - **4,20**
Rhum blanc (4cl) - **4,20** Bas Armagnac «Armin» (4cl) - **4,20**
Chartreuse (4cl) - **7**

Vins en bouteille

ROUGE 75cl
Lussac-Saint-Émilion Grand Ricombre - **30**
Ventoux AOP Vent Debout - **20**
Saumur Champigny Les Calcaires - **26**
Pinot noir IGP Pays d'Oc, Le Versant (Vegan) - **27**

BLANC 75cl
EN VEDETTE : Côte de Provence, Presqu'île St Tropez - **29**
«La Balade à Chenin» VDF - **24**
Saumur AOP Les Plantagenets - **19,50**
Bourgogne Chardonnay Millebuis - **36**

ROSÉ 75cl

Corse AOP Vetriccie Rosé - **28**
«Gris de Garille» IGP, Cité de Carcassonne - **24**

Caféterie

Expresso - **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**