

BOUILLON



CHRISTOPHE MOISAND & NAJIB BEN EL MALEKI

CHEFS DE CUISINE, PROPOSENT :

### LES HORS D'ŒUVRES

Œufs durs mayonnaise - **3,30** Gaspacho Andalou - **3,40** 6 escargots - **7,80**  
Foie gras de canard, toast - **9,90** Champignons à la Grecque - **4,20**  
Soupe de concombre et chèvre frais - **4,70** Confit de légumes du soleil à la chermoula - **4,70**

### LES GRANDES SALADES

Salade Estivale : œuf dur, jambon blanc, comté, tomate et mesclun de salade - **9,70**  
Salade de quinoa aux crevettes roses, champignons de Paris et roquette - **11,20**  
Salade Caesar et volaille grillée - **9,90** Grande salade de tomates cerises  
et billes de mozzarella, huile d'olive et balsamique - **10,30**

### LES PLATS

FISH & CHIPS, sauce tartare, frites - **10,50** Demi coquelet grillé, sauce diable - **9,50**  
Filet de daurade snacké, ratatouille, sauce vierge - **12,70** Saucisse purée, jus à la sarriette - **8,90**  
Pavé de rumsteak Charolais, sauce poivre - **13,20** Belle assiette de carpaccio de bœuf  
Charolais condimenté, frites - **9,50** Travers de porc marinés au miel, ketchup maison - **10,60**  
Tartare de boeuf, frites et salade - **12,90** Traditionnelle Flammenkueche - **8,80**

### GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES

Ratatouille - **2,50** - Purée de pommes de terre - **2,50** - Frites - **2,50**

**A VOLONTÉ**  
**CARPACCIO DE BŒUF CHAROLAIS, FRITES**  
**19,00**

### DERNIÈRE TOUCHE SALÉE

Le Camembert - **2,70** - Le Munster au cumin - **2,80** - Le Comté - **3,40** - Le Chèvre frais - **2,90**

### LE COIN DU SUCRE

Riz au lait, caramel au beurre salé - **3,50** Segments d'orange, miel et cannelle - **4,50**  
Crème caramel - **2,90** Pot café et son sablé breton - **3,60** 2 boules de glace ou sorbet  
(fraise, citron, fruit de la passion, café, chocolat, vanille) - **3,70**  
Crème brûlée au chocolat - **4,00** Melon/pastèque/miel/citron/gingembre - **4,00**  
Chocolat ou café liegeois - **4,90**

**SIMPLEMENT BEAU, BON, PAS CHER**

	15cl	25cl	33cl	50cl	1L
Vittel	-	-	-	2,80	4,00
San Pellegrino	-	-	-	2,80	4,00
Coca-Cola / Coca Zéro	-	2,50	-	5,00	-
Schweppes / Schweppes Agrumes	-	2,50	-	-	-
Fuzetea	-	2,50	-	5,00	-
Fanta	-	2,50	-	5,00	-
Perrier	-	2,50	-	5,00	-
Jus de Tomate	-	2,50	-	5,00	-
Jus d'Orange / Jus Pomme	-	2,50	-	5,00	-
Limonade	-	2,00	-	-	-
Diabolo (Fraise, Grenadine, Menthe, Citron)	-	2,20	-	-	-
Sirop à l'eau	-	1,80	-	-	-
Bière Kronenbourg	-	2,50	3,30	5,00	-
Bière K 1947-Pils	-	2,80	3,70	5,60	-
Bière 1664 Blanche	-	3,10	4,10	6,20	-
Bière Kronenbourg + Picon	-	2,80	3,70	5,60	-
Vin Rouge Merlot IGP Rhône	2,20	3,40	-	6,80	13,60
Vin Rouge Gamay IGP Ardèche	2,20	3,40	-	6,80	13,60
Vin Blanc Chardonnay IGP Gascogne	2,20	3,40	-	6,80	13,60
Vin Blanc Sauvignon IGP Pays d'Oc	2,20	3,40	-	6,80	13,60
Vin Rosé des Alpilles IGP	2,20	3,40	-	6,80	13,60

## LES APÉRITIFS

### LES COCKTAILS

Apérol Spritz (12cl)	4,50
Americano Maison (12cl)	5,00
Mojito (12cl)	5,50
Virgin Mojito (12cl)	4,50

### LES SOLOS

Ricard (2cl)	3,20
Martini, Lillet, Suze, Campari (4cl)	4,00
Whisky JB (4cl)	5,50
Kir vin blanc (13cl)	2,80
Kir Crémant d'Alsace (13cl)	4,60
Coupe de Crémant Rosé (13cl)	4,50

**Reck** CAFÉS PREMIUM D'ALSACE

## LA CAFÉTERIE

Infusion, Thé	2,40
Expresso, Déca	1,90
Café allongé, Noisette	2,00
Grand café au lait	2,50
Cappuccino	2,80
Chocolat au lait	2,70

## LES DIGESTIFS

Calvados, Cognac, Get 27 (4cl)	4,10
Poire Williams, Rhum (4cl)	4,10
Irish Coffee	6,50

## LES BOUTEILLES DE VIN (75cl)

### ROUGE

IGP Collines Rhodaniennes (Petite Syrah)	25,00
Bordeaux AOC Château Malbat	17,00
Pinot Noir Tradition d'Alsace Turckheim	22,50

### BLANC

Bourgogne Aligoté AOC Les Planchants	25,00
Riesling Tradition d'Alsace Turckheim	19,00
IGP Côtes de Gascogne Esprit de Joy	17,00

### ROSÉ

Coteaux d'Aix en Provence St Julien des Vignes	21,00
IGP Vaucluse Café Terrasse	17,80

## LES GRANDS VINS À PRIX DOUX

LA BOUTEILLE 36,00

### ROUGE

Saint Emilion. Château Magnan La Gaffelière, 2013	
Crozes Hermitage, Remizières 2017	

### BLANC

Chablis, Michelet 2017	
Pouilly Fumé Cuvée Jules 2017	

## LES BULLES ! (75cl)

Crémant d'Alsace Brut Lorentz	24,00
Crémant Rosé, Brut Lorentz	26,00
Champagne Lenoble Brut	54,00