

# BOUILLON

SAINT-LAUD

## LE SAVIEZ-VOUS ?

LONGTEMPS JUGÉE TROP GRASSE, L'ÉCHINE ÉTAIT PEU UTILISÉE EN GASTRONOMIE. JUSQU'AU JOUR OÙ DES CHEFS L'ONT CUITE À BASSE TEMPÉRATURE : RÉSULTAT ? UNE TEXTURE ULTRA FONDANTE... ET ELLE EST DEVENUE UN INCONTOURNABLE DES CARTES.

## SUGGESTION DU MIDI

ÉCHINE BASSE TEMPÉRATURE, SAUCE BLEU, FRITES **11,90**

## ENTRÉES

OEUF MAYONNAISE **2,50** ASSIETTE DE CHARCUTERIES **4,90** TERRINE DE CAMPAGNE AUX NOIX **4,90**  
TATIN D'ÉCHALOTES **4,00** ESCARGOTS BEURRE PERSILLÉ (PAR 6) **8,00** TABOULÉ **3,00**  
BOUQUET DE CREVETTES & MAYONNAISE MAISON **4,50** GASPACHO & CRÈME CIBOULETTE **3,00**  
SAUMON FUMÉ & CRÈME CIBOULETTE **9,00** ASPERGES VERTES À LA VINAIGRETTE **3,90**  
SALADE GÉSIER CONFIT, LARDONS FUMÉS, BALSAMIQUE & NOIX **4,00** LES 6 HUÎTRES N°4 **8,90**  
MÉDAILLON DE BLOC DE FOIE GRAS, FLEUR DE SEL & CHUTNEY DE POIRE **9,90**

## PLATS

TRIPES À LA MODE DE CAEN & COQUILLETES **13,90** OEUF PARFAIT FLORENTINE **9,50**  
SAUCISSE AU MUSCADET, SAUCE AU POIVRE & PURÉE **12,90** COQUILLETES À LA CRÈME DE TRUFFE **9,50**  
CUISSÉ DE CANARD & PURÉE DE POMMES DE TERRE **13,90** BOEUF BOURGUIGNON & COQUILLETES **11,90**  
HAMPE DE BOEUF, SAUCE BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL & FRITES **14,90** FISH AND CHIPS, SAUCE TARTARE **12,90**  
PAUPIETTE DE VEAU BASSE TEMPÉRATURE SAUCE AU POIVRE & PURÉE DE POMMES DE TERRE **12,90**  
SUPRÊME DE POULET SAUCE PORTO & FAGOT D'HARICOTS VERTS LARDÉ **12,90**  
PAVÉ DE SAUMON AU BEURRE ROUGE & RIZ PILAF **14,90**

GARNITURES SUPPLEMENTAIRES : RIZ, PURÉE, SALADE OU FRITES, ÉPINARDS À LA CRÈME, FAGOT D'HARICOTS VERTS LARDÉ **2,50**

SAUCES DISPONIBLES : POIVRE, TARTARE, MAYONNAISE MAISON, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL, HOLLANDAISE, BEURRE ROUGE, PORTO **1,00**

SUPPLÉMENT : CRÈME DE TRUFFE **1,50** JAMBON **2,50**

## FROMAGES

TOMME GRISE DE MONTAGNE **2,90** BLEU D'Auvergne **2,90** GALET DE LA LOIRE **2,80**

## NOTRE TROU ANGEVIN

MENTHE PASTILLE **3,50**

## DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT **4,00** RIZ AU LAIT & CAMEL AU BEURRE SALÉ **3,50** DAME BLANCHE **4,50**  
ÎLE FLOTTANTE **4,50** MOELLEUX AU CHOCOLAT & CRÈME ANGLAISE **4,50** VÉRITABLE PROFITEROLE **6,90**  
COUPE COLONEL **5,50** TARTE AUX POMMES **3,50** CRÈME BRÛLÉE **4,00**

BOULE DE GLACE **2,50** X2 : **4,80** X3 : **7,20**

SAVEUR AU CHOIX : PISTACHE, CHOCOLAT NOIR, VANILLE, FRAISE, CITRON OU STRACCIATELLA

# SERVI COMME IL VOUS PLAÎT

<u>BIÈRES</u>	DEMI (25CL)	PINTE (50CL)	QUILLE (1L)	MAGNUM (1,5L)	JÉROBOAM (3L)
BIÈRE MÉTÉOR PILS 5° SUPPLÉMENT PICON 1.50	2.90	5.50	10.80	-	-
BIÈRE MÉTÉOR DE PRINTEMPS 5,5°	3.80	7.50	14.80	-	-
BIÈRE MÉTÉOR IPA 6,2°	4.00	7.90	15.30	-	-
BIÈRE METEOR ABBAYE 6,8°	3.90	7.80	15.20	-	-
MONACO	3.50	6.80	-	-	-
<u>SOFTS</u>					
COCA-COLA	2.20	3.90	7.50	11.00	20.00
COCA-COLA ZÉRO	2.20	3.90	7.50	11.00	20.00
THÉ GLACÉ	2.20	3.90	7.50	11.00	20.00
ORANGINA	2.20	3.90	7.50	11.00	20.00
LIMONADE SUPPLÉMENT SIROP 1.00	2.20	3.90	7.50	11.00	20.00
JUS DE FRUITS ORANGE, POMME, FRAISE & ANANAS	2.60	4.40	7.80	-	-
SIROP À L'EAU	2.00	3.00	-	-	-
EAU PLANCOET	-	2.80	4.80	-	-
EAU PLANCOET GAZEUSE	-	2.80	4.80	-	-

SUPPLÉMENT SIROP 1.00 PÊCHE, GRENADINE, FRAISE, CITRON, MENTHE, VIOLETTE, ORGEAT

VERRE (12,5CL) QUART (25CL) (50CL) BOUTEILLE (75CL) QUILLE (1L) MAGNUM (1,5L) JÉROBOAM (3L)

VIN BLANC SAUVIGNON DOMAINE DES TROTTIERES	2.50	4.00	7.00	10.50	14.00	20.00	38.00
VIN ROUGE ANJOU ROUGE DOMAINE DES TROTTIERES	2.50	4.00	7.00	10.50	14.00	20.00	38.00

## VINS EN BOUTEILLES

<u>ROUGES</u>	12,5CL	75CL
ANJOU ROUGE CHÂTEAU DUBREUIL	4.50	25.00
CHINON DOMAINE DE LA MARINIÈRE	-	28.00
CÔTES-DU-RHÔNE DOMAINE LEFEBVRE D'ANSELME	5.50	28.00
SAINT ÉMILION MONTAGNE CHÂTEAU BONNEAU	-	29.00
SAUMUR-CHAMPIGNY DOMAINE DES ROCHES NEUVES	-	32.00
<u>BLANCS</u>		
COTEAUX DU LAYON DOMAINE DES BLEUCES	5.50	29.00
MUSCADET "Ô DE MER" DOMAINE LES ÉCLAIREURS	4.00	23.00
CHARDONNAY IGP DOMAINE AUBERT ET MATHIEU	-	34.00
SAUMUR DOMAINE ALIÉNOR	7.50	42.00
<u>ROSÉS</u>		
ROSÉ DE LOIRE CHÂTEAU DE LA ROULERIE	3.50	19.00
ROSÉ DU VAR IGP CH. LA TOUR SAINT HONORÉ	4.00	22.00
<u>BULLES</u>		
SAUMUR PÉTILLANT FAMILLE BONNIN	5.00	26.00
CHAMPAGNE CHÂTEAU DUBREUIL	-	50.00

## COCKTAILS

SOUPE ANGEVINE COINTREAU, JUS DE CITRON VERT, SIROP DE SUCRE, CRÉMANT	7.50
MOSCOW MULE VODKA, JUS DE CITRON VERT, GINGER BEER	7.50
PUNCH RHUM BLANC, JUS D'ANANAS, JUS D'ORANGE, SIROP DE VANILLE	6.00
GIN TONIC GIN, INDIAN TONIC	7.50
SPRITZ AU CHOIX ORANGE BITTER GIFFARD, FLEUR DE SUREAU, LILLET BLANC OU ROSÉ	8.00
MOJITO RHUM, CITRON VERT, SIROP DE SUCRE, FEUILLE DE MENTHE, EAU PÉTILLANTE	8.00

## APÉRITIFS

RICARD 2CL	2.50
KIR PÉTILLANT MURE, PÊCHE 12,5 CL	4.50
KIR VIN BLANC MURE, PÊCHE 12,5 CL	3.00
BIERE SANS ALCOOL 1664 33CL	5.00
LILLET BLANC / ROSÉ 4CL	3.50
PINEAU DES CHARENTES 4CL	3.50

## BAR DU BOUILLON SERVI SEC OU AVEC GLAÇONS

COINTREAU 4CL	4.50
COINTREAU NOIR 4CL	5.50
MENTHE PASTILLE 4CL	4.50
GUIGNOLET 4CL	4.50
AMARANDE 4CL	5.00
BAILEY'S 4CL	5.00
ABERLOUR 10 ANS 4CL	6.50
RHUM DIPLOMATICO 4CL	8.50

## MOCKTAILS

VIOLET FIZZ FLEUR DE SUREAU SANS ALCOOL, SIROP DE VIOLETTE, CITRON, EAU GAZEUSE	5.00
PUNCH RHUM SANS ALCOOL, JUS D'ORANGE, JUS D'ANANAS, SIROP DE VANILLE	5.00

## CAFÉTERIE

ESPRESSO / DECA / ALLONGÉ	1.70
CAFÉ NOISETTE	2.00
CAFÉ CRÈME	2.50
CHOCOLAT CHAUD	3.00
CAFÉ/CHOCOLAT VIENNOIS	3.50
THÉ / INFUSION	2.50
CAPPUCCINO	3.00
IRISH COFFEE	6.00

ET POUR FINIR, LA FAMEUSE MENTHE PASTILLE

MENTHE PASTILLE 4CL 4.50