

ENTREES

Œufs Mimosa 2.90 **Os à moelle** 5.40 **Vol au vent de fruits de mer** 5,60
Velouté du moment 4 **Jambon pan con tomate** 4.50 **Burratina** 5.20
Toast truite fumé et Philadelphia 5,60 **Escargots persillade** 6.20

PLATS

Salade Caesar 13 **Tataki de thon** 13 **Choux farci** 12 **Saucisse fine de Toulouse** 11
Seiche persillade 12.90 **Onglet de bœuf** 13 **Tartare de boeuf** 12.80
Poulet sauce poulette 11.80 **Côtelettes d'agneau** 15 **Cordon bleu du boucher** 12,80
Pièce du Boucher (boucherie Dedieu) 18/24 **Côte de boeuf 1.2kg (boucherie Dedieu)** 60
Le plat de Mamie 12

GARNITURE SUPPLEMENTAIRE

Frites 2.50 **Salade** 1.50 **Purée** 2.50

FROMAGES & DESSERTS

Rocamadour 3.20 **St Nectair** 3 **Comté** 2.60

Verrine tarte tatin 4.60 **La profiterole** 4.50 **Banoffee** 4.40
Citron givré 4.90 **Mi-cuit chocolat** 5.20 **Baba au rhum** 4
Mont Blanc crème de marron et framboise 4.60 **Café Gourmand** 6

MINI BOUILLON steak haché + frites + sirop + boule de glace vanille 10

Du vin EN VEUX-TU, EN voilà !

VIN AU PICHET

Blanc, rouge ou rosé ¼ ou ½ 4 7

VINS ROUGES

IGP **Languedoc, Les Darrons** 4 19
IGP **Pays d'oc, Chemin de Moscou** 42
AOC **Collioure, Clos de Paulilles** 36
AOC **Terrasses du Larzac, Coston** 27
AOC **Corbières, Voulte Gasparets** 27
AOC **St Chinian, La grange Léon** 6 29
AOC **Gigondas, St Gayan** 33
AOC **Bourgogne, Buxy Pinot noir** 5 26
AOC **Lalande de Pomerol** 7 38
AOC **Rioja, Azabache Roble** 4 19
AOC **Côte du Rhone, Grand père Jules** 5 26
AOC **Saumur Champigny, Loge Ville** 28

VINS BLANCS

IGP **Côtes de Gascogne, DOUX** 4.50 22
IGP **Pays d'oc, Chardonnay** 4 20
IGP **Pays d'Oc, Le Romarin, Viognier** 5 25
AOC **Muscadet Sèvres et Maine Amphibolite** 28
AOC **Sancerre, St Romble** 36
AOC **Petit Chablis, La Chablisienne** 6 29
AOC **Crozes-Hermitage, Laurent Combier** 32

VINS ROSÉS

IGP **Pays du var, Reillane** 4 18
AOC **Côtes de Provence, Grand cru classé St Marguerite Symphony** 5.50 32

BULLES

AOC **Montlouis sur Loire, Triple Zéro** 35
AOC **Champagne Laurent Perrier** 70
AOC **Champagne Laurent Perrier ½** 40

LE BOUILLON

LANGUEDOC

CAFETERIE

Expresso 1.50 **Café Allongé** 1.50 **Double Expresso** 2.80 **Noisette** 1.50
Cappuccino 3 **Café Crème, Café Latté** 3 **Thé, Infusion** 2.80 **Chocolat Chaud** 3 **Café arrosé** 3

TOUS NOS CAFES SONT MASSAYA BIO DE LA MAISON RICHARD

Boissons FRAICHES

1/4 Vittel 2.50 **Badoit Rouge** 3 **Abatilles 1L** 4
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 3 **Orangina** 3 **Schweppes Tonic**
Ice tea pêche 3 **Reb Bull** 4
Jus de fruits Pago : Abricot, orange, ananas ou tomate 3
Sirop à l'eau : citron, fraise, grenadine, pêche, menthe ou orgeat 2
Diabolo : citron, fraise, grenadine, pêche, menthe ou orgeat 3

COCKTAILS

Moscow Mule 8 **Cuba Libre** 7 **Mojito** 8 **Caïpirinha** 8
Americano 7 **Spritz** 7 **Negroni** 8 **Old Fashioned** 8

BIERES

PRESSION 25CL-50CL **Blonde** 3 - 5.50 **IPA** 4 - 7.50
BOUTEILLE 33CL **Bud** 5 **Corona** 5 **Desperado** 5 **Heineken 0.0%** 5

APERITIFS

Pastis, Ricard 2CL-2
Suze, Campari, Byrrh 6CL-4
Martini (rouge, blanc, rosé) 6CL-4
Lillet (blanc et rosé) 6CL-4 **Porto, Muscat de Rivesaltes** 6CL-4
Kir 10CL-3.50 **Kir Royal** 10CL-7 **Prosecco** 10CL-4 **Coupe de Champagne** 10CL-6

ALCOOLS

WHISKY 4CL

Ballantine's, JB 7
Jameson, Jack Daniel's, Monkey
Shoulder 8 **Glenfiddich 12ans,**
Chivas 12ans 9 **Nikka from the**
Barrel, Talisker Ruighe 10
Oban 14 ans, Lagavulin 16ans 13

GIN 4CL

Bombay 7 **Mare, Citadelle,**
Hexagone, Hendrick's,
Tanqueray 9 **Roku** 12

RHUM 4CL

Havana 3 ans, 3 Rivières blanc 7
Diplomatico, Dictador 12ans 9
Havana 7 ans 8

VODKA 4CL

Wyborowa 7 **Grey goose** 9
Grey goose VX 15

DIGESTIFS

Cognac Remy Martin VSOP 9
Armagnac 9 **Grappa** 6
Calvados père Magloire VS 7
Poire Williams, Grand Marnier 7
Menthe ou Citron de Cabanel 6
Get 27 + Get 31 7
Bailey, Amaretto 7