

Mai-Juin

BOUILLON

— JAURÈS —

Ouvert le
DIMANCHE MIDI

VIN DU MOMENT

Vin rouge

Côtes du Rhône AOP
12cl

3,10€

MENU ENFANT

Plat

Steak haché, frites
ou Tenders de poulet, coquillettes

Dessert

Riz au lait ou boule de glace

Boisson

Soda ou jus de fruits ou sirop

8,90€

DANS VOTRE ASSIETTE

✦ = Produits sélectionnés
auprès de producteurs Bretons

Circuit court : ici, nous cuisinons avec une sélection
de produits locaux et de producteurs labellisés



Nos huîtres :

MAISON LEGRIS, Plouguerneau (29)



Le fromage :

FROMAGERIE DE TRÉVARN, Saint-Urbain (29)



La charcuterie artisanale :

LE LAVANDIER, Pontivy (56)
100% Breton 100% Maison



Le poulet fermier :

LES FERMES DE JANZÉ, Janzé (35)



Nos pommes de terre :

SCEA TERRE EN BAIE, Roz-sur-Couesnon (35)
Baie du Mont-Saint-Michel



Notre cidre :

LA FERME DE KERLOUISE, Saint-Cadou (29)



Notre café :

BRÛLERIE D'ALRÉ, Plougoumen (56)



Les liqueurs :

MAISON FISSELIER, Pacé (35)



Notre bière :

BRASSERIE ARMORIA, Tonquédec (22)

Envie d'en savoir plus
sur l'origine de nos produits ?
Scannez ce QR code et
découvrez nos producteurs



ENTRÉES

✦ Carottes râpées - 1,90 ✦ Les œufs mayo - 2,90

Œuf parfait, crème de petits pois et lardons - 5,50 Crevettes mayo - 5,10

✦ 6 huîtres fines Lilia n°3 - 9,90 Hareng pommes à l'huile - 4,50

✦ Soupe de poisson au Kari Breton - 4,90 Croquettes du Bouillon - 4,90

6 escargots de Bourgogne - 7,70 ✦ Le pâté de campagne artisanal - 5,10

Le coup de ♥ du bouillon : Terrine de poisson crème ciboulette citron - 5,50

PLATS

✦ Gratin de macaroni au pistou et tomates confites - 8,90

✦ Andouillette de Pontivy pur porc, sauce moutarde, frites fraîches - 13,10

✦ Saucisse traditionnelle bretonne, jus au muscadet, purée maison - 10,90

Tartare au couteau préparé (120g), frites fraîches - 13,40

✦ 🍷 Cuisse de poulet fermier de Janzé façon basquaise, frites fraîches - 12,90

Saumon grillé sauce au beurre citronné, ratatouille - 14,90

Le bourguignon du Bouillon, coquillettes - 13,10

Fish & Chips sauce tartare - 13,90 ✦ Belle ratatouille, chèvre et œuf parfait - 10,90

Tournedos de canard sauce poivre vert, frites fraîches - 14,90

✦ Tripes à la bretonne, frites fraîches - 13,90 Steak frites, beurre maître d'hôtel - 14,90

Le coup de ♥ du bouillon : Tartare de saumon, frites fraîches - 13,40

ENVIE DE CHANGER LA GARNITURE ? C'EST SANS SUPPLÉMENT !

Accompagnements (Supplémentaire)

Salade - 2,50 ✦ Purée maison - 2,90 ✦ Frites fraîches - 2,90

Coquillettes - 2,90 Haricots verts - 2,90 Ratatouille - 3,20

FROMAGES

Assiette 2 fromages (✦ tomme de Trévarn, fourme d'Ambert) - 4,10

Assiette 3 fromages (✦ tomme de Trévarn, chèvre, fourme d'Ambert) - 6,10

DESSERTS

Fromage blanc caramel au beurre salé maison - 2,90 1/2 baba au rhum - 4,50

Paris-Brest du Bouillon - 5,10 Riz au lait caramel au beurre salé maison - 3,90

Ile flottante - 3,90 Crumble pommes, fraises et rhubarbe - 4,90

Soupe de fraises, verveine et chantilly - 4,50 Chou chantilly - 4,30

La grosse profiterole - 5,50 Mousse au chocolat maison - 4,60

Le coup de ♥ du bouillon : Crème brûlée du Bouillon - 5,20

Supp. Chantilly - 0,50

GLACES

Coupe Colonel - 3,90 Dame blanche - 4,90 Chocolat liégeois - 4,90

La coupe belle saison (citron, framboise, soupe de fraises, chantilly) - 4,90

@bouillonjaures




Prix en euros (€) TTC. Service compris.

UNE ALLERGIE ? Scannez ce QR code pour consulter notre fiche allergène :



BOISSONS À LA VERSE

	Ballon 12cl	Quart 25cl	Pinte 50cl	Pichet 75cl	Carafe 100cl
Soda (Limonade, ✨ Breizh Cola/ Zéro, Breizh tea pêche)		2,50			9,90
Jus de fruits (pomme, ananas, fraise)		2,90			11,50
Jus de tomate		2,90			
✨ Bière blonde - Armorica 4.6°		2,70	5,40		10,80
Monaco		2,80	5,60		11,20
Panaché		2,80	5,60		11,20
Bière IPA - Goose 5.9°		4,60	9,20		18,40
✨ Cidre fermier - La ferme de Kerlouise 	2,50	4,90			
Vin rouge - Côtes de Gascogne IGP	2,90	5,90	11,80	18,10	23,60
Vin rouge - Côtes du Rhône AOP	3,10	6,40	12,80	19,40	25,60
Vin blanc - Côtes de Gascogne IGP	2,90	5,90	11,80	18,10	23,60
Vin blanc - Muscadet AOP	3,10	6,40	12,80	19,40	25,60
Vin blanc - Côtes de Gascogne IGP (Moelleux)	3,90				
Vin rosé - Route des plages, IGP Méditerranée	2,90	5,90	11,80	18,10	23,60
Pétillant - Veuve Anne Blanc de Blanc	3,90				

VINS EN BOUTEILLE

Vins blancs

Nova, IGP Côtes de Gascogne (Moelleux) - Plaimont - 21,90
Moelleux, fruité, notes de fruits exotiques

Chardonnay, IGP d'Oc - Maison Abbotts & Delaunay - 21,90
Arômes de pomme, fleurs blanches, notes vanillées

Chevreny AOP - Sylvain Grosbois - 23,90
Sec, aromatique, notes d'agrumes et de fruits exotiques

Saint-Véran AOP - Sainte Claude - 27,90
Arômes de fleurs blanches, notes beurrées

Vin rosé

Umanu, IGP Île de Beauté - Vignerons corses - 23,90
Sec, vif, notes de fruits rouges

Vins rouges

Amplius Malbec, Bergerac AOP - Stéphane Puyol - 21,90
Puissant, notes de fruits rouges, tannins fondus

Valençay Les Griottes, AOP - Domaine Jourdain - 23,90
Frais, notes de cerise, légères notes épicées

Le coup de ♥ du bouillon : Pic Saint Loup AOP - 25,90
Les Pierres de Garrigues - Épicé, notes de fruits mûrs

Bourgogne AOP Pinot Noir - Nuiton-Beauvoy - 27,90
Arômes de petits fruits rouges, souple, belle structure

Lalande-de-Pomerol AOP - Château Castel Viaud - 29,90
Soyeux, notes de fruits mûrs et d'épices



Pétillant

Veuve Anne Blanc de Blanc - Veuve Laperriere - 20,90
Attaque fraîche, des bulles vives, notes de pomme

APÉRITIFS

Ricard 2cl - 2,60 Ricard mauresque 2cl - 2,70
Ricard tomate 2cl - 2,70 Ricard perroquet 2cl - 2,70
Martini blanc 5cl - 3,60 Martini rouge 5cl - 3,60
Kir cassis ou pêche 12cl - 2,90 Kir pétillant 12cl - 4,30
Suze 5cl - 3,60 Fond de culotte (Suze cassis) 6cl - 3,70
Suze Tonic 15cl - 4,60 Ballantine's 4cl - 4,90

En bouteille

✨ Bière Dremmwel blonde sans alcool (25cl) - 4,90 
✨ Cidre fermier La Ferme de Kerlouise (75cl) - 14,10 

DIGESTIFS 4CL

Cognac - 5,10 Calvados - 5,10
✨ Liqueur menthe - 5,10 ✨ Liqueur caramel beurre salé - 5,10
Eau de vie de poire Williams - 5,10 Irish Coffee - 6,90

COCKTAILS

Rosé piscine 20cl - Rosé, crème de pêche, eau gazeuse - 4,90
Negroni 9cl - Campari, Martini rouge, Gin, tranche d'orange - 6,10
Gin Tonic 15cl - Gin, La French Tonic, tranche de citron - 6,10
Planteur 20cl - Rhum Havana 3 ans, jus de fruits, tranche d'orange - 6,90
Spritz du bouillon 16cl - Aperitivo, vin pétillant, eau gazeuse, orange - 6,90
Le coup de ♥ du bouillon : Spritz St-Germain 16cl - 7,90
St-Germain, vin pétillant, eau gazeuse

Sans alcool

Virgin Spritz 20cl - Venezzio, eau pétillante, orange - 5,90
Le Breizh tropical 20cl - Jus de fruits, sirop de grenadine - 5,90

EAUX MINÉRALES ✨

Plancoët 50cl - 2,60 Plancoët 1L - 3,50
Plancoët pétillant 50cl - 2,80 Plancoët pétillant 1L - 3,70

CAFÉTERIE ✨

Expresso - 1,80 Double expresso - 3,50 Allongé - 1,80
Décaféiné - 1,90 Café crème - 2,20 Thé - 3,10 Infusion - 3,10