

Carte d'automne

BOUILLON

— JAURÈS —

Ouvert le
DIMANCHE MIDI

VIN DU MOMENT

Vin rouge

Pic Saint Loup AOP

25,90€

MENU ENFANT

Plat

Demi pavé de saumon, purée maison
ou Tenders de poulet, frites

Dessert

Riz au lait ou boule de glace

Boisson

Soda ou jus de fruits ou sirop

9,90€

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, Plougoumelen (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 - 3,40 Crevettes mayo - 5,10

Œuf parfait, crème de champignons et lardons - 5,60

★ 6 huîtres fines de Lilia n°3 - 9,90 Croquettes aux cèpes - 5,10

Pâté de campagne du Bouillon, cidre & oignons roses de Roscoff - 5,10

Hareng pommes à l'huile - 4,50 ★ Poireau vinaigrette façon mimosa - 4,20

Suggestion du Bouillon : Soupe de potimarron & châtaignes - 5,20

PLATS

Gratin de macaronis forestier - 8,90 Salade César du Bouillon - 13,40

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

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

Tartare de boeuf au couteau préparé (120g), frites - 13,40 Fish & Chips, sauce tartare - 13,90

Boeuf bourguignon coquillettes - 13,40

Saumon grillé sauce beurre citronné, purée de butternut - 15,10

★ Œuf parfait purée de butternut, pleurotes & noisettes - 10,90

Cuisse de canard confite, sauce poivre vert, frites fraîches - 14,90

Steak-frites sauce échalotes façon marchand de vin - 14,90

Suggestion du Bouillon : ★ Cuisse de poulet fermier façon tajine citron confit, frites - 12,90

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

Accompagnements (Supplémentaire)

Salade - 2,20 ★ Purée maison - 2,90 ★ Frites fraîches - 2,90

Coquillettes - 2,90 Purée de butternut - 2,20

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, compotée de mangue - 2,90 Mousse au chocolat maison - 4,60

Riz au lait, compotée de mangue - 3,90 Tartelette aux pommes - 4,90

Crème brûlée du Bouillon - 5,20 La grosse profiterole - 5,50

Pavlova, poires & caramel au beurre salé - 5,20

Suggestion du Bouillon : Fondant au chocolat noisette - 4,80

Supp. Chantilly - 0,50 Supp. Boule de glace - 2,00 Supp. Sauce chocolat - 0,50

GLACES

Coupe Colonel - 3,90 Dame blanche - 5,10 Chocolat liégeois - 5,10

Suggestion du Bouillon : La coupe belle saison (citron, passion, compotée de mangue, chantilly & amandes) - 5,30



BOUILLON

— JAURÈS —

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**

SANS ALCOOL

★ Bière Dremmwel blonde sans alcool (25cl) - **4,90** 
Virgin Spritz 20cl - Venezzio, eau pétillante, orange - **5,90**
Le Breizh tropical 20cl - Jus de fruits, sirop de grenadine - **5,90**

COCKTAILS

Rosé piscine 20cl - Rosé, crème de pêche, eau gazeuse - **4,90**
Negroni 10cl - 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 - **7,10**
Spritz du bouillon 16cl - Aperitivo, vin pétillant, eau gazeuse, orange - **7,10**

Le coup de ♥ du bouillon : Spritz St-Germain 16cl - **8,10**
St-Germain, vin pétillant, eau gazeuse

LES BOUTEILLES

Vins blancs

Nova, IGP Côtes de Gascogne (Moelleux) - Plaimont - **21,90**
Chardonnay, IGP d'Oc - Maison Abbotts & Delaunay - **21,90**
Cheverny AOP - Sylvain Grosbois - **23,90**
Saint-Véran AOP - Sainte Claude - **27,90**

Vin rosé

Umanu, IGP Île de Beauté - Vignerons corses - **23,90**

Cidre

Cidre fermier - La Ferme de Kerlouise - **14,10**

Vins rouges

Amplius Malbec, Bergerac AOP - Stéphane Puyol - **21,90**
Valençais Les Griottes, AOP - Domaine Jourdain - **23,90**
Bourgogne AOP Pinot Noir - Nuiton-Beaunoy - **27,90**
Lalande-de-Pomerol AOP - Château Castel Viaud - **29,90**

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

Pétillant

Veuve Anne Blanc de Blanc - Veuve Laperriere - **20,90**

À LA VERSE

	Ballon 12cl	Quart 25cl	Tiers 33cl	Pinte 50cl	Pichet 75cl	Carafe 100cl
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					
★ Bière blonde - Armoria 4.6° Supp. Sirop - 0,20		2,90	3,80	5,80		11,60
Monaco		2,90	3,80	5,80		11,60
Panaché Supp. Sirop - 0,20		2,90	3,80	5,80		11,60
Picon Bière		3,70	4,90	7,40		14,80
Bière IPA - 5.9°		4,10	5,40	8,20		16,40
★ Cidre fermier - La Ferme de Kerlouise	2,50	4,90	6,50	9,80		
Soda (Limonade, ★ Breizh Cola/ Zéro, Breizh tea pêche) Supp. Tranche citron - 0,20 Supp. Sirop - 0,20		2,50				9,90
Jus de fruits (pomme, ananas, fraise, tomate)		2,90				11,50

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**

EAUX MINÉRALES ★

Plancoët 50cl - **2,60** Plancoët 1L - **3,50**
Plancoët pétillant 50cl - **2,80** Plancoët pétillant 1L - **3,70**
Supp. sirop - 0,20 Supp. Tranche citron - 0,20

CAFÉTERIE ★

Expresso - **1,80** Double expresso - **3,50** Allongé - **1,80**
Décaféiné - **1,90** Café crème - **2,20** Thé ou Infusion - **3,10**
Supp. Boule de glace - **2,00** Supp. Chantilly - **0,50** Supp. Lait - **0,20**