

Mai-Juin

# BOUILLON

— DE LA GARE —

OUVERT  
7J/7

-sauf le dimanche soir-

## VIN DU MOMENT

### Vin rouge

Côtes du Rhône AOP  
12cl

3,10€

## MENU ENFANT

### Plat

Demi pavé de saumon, coquillettes  
ou Tendres de poulet, frites

### 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 :

KYS MARINE, Riantec (56)



### La charcuterie artisanale :

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



### Notre pain :

MAISON CRESPIN, Lorient (56)  
Maître Artisan Boulanger



### 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



### Le fromage :

FROMAGERIE D'ARVOR, Kervignac (56)



### Notre café :

BRÛLERIE D'ALRÉ, Plougoumen (56)



### Notre cidre :

LES VERGERS DE KERMABO, Guidel (56)



### Les liqueurs :

MAISON FISSELIER, Pacé (35)

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

✦ 6 huîtres fines de Riantec n°3 - 9,90 ✦ Le chausson du Bouillon - 4,10

Hareng pommes à l'huile - 4,50 ✦ Crevettes mayo - 5,10

✦ 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 (✦ Le petit Lorientais BIO, fourme d'Ambert) - 4,10

Assiette 3 fromages (✦ Le petit Lorientais BIO, 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

@bouillondelagare

Végétarien

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 - Les Vergers de Kermabo	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-Beaunoy - 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 Les Vergers de Kermabo (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