

VIN DU MOMENT

Vin rouge

Côtes du Rhône AOP
12cl

3,10€

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

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



Nos pommes de terre :

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



Nos tomates Locabelle :

GAEC QUÉRÉ, Morlaix (29)



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 FISSÉLIER, 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 Crevettes mayo - 5,10

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

★ 6 huîtres fines de Riantec n°3 - 9,90 Croquettes de saumon fumé à l'aneth - 5,10

★ Tomates bretonnes, mozzarella & pesto - 4,10

Hareng pommes à l'huile - 4,50 ★ Le pâté de campagne artisanal - 5,10

La suggestion de l'été : Terrine de poisson crème ciboulette citron - 5,50

PLATS

★ Gratin de ravioles du Dauphiné à la fondue de poireaux - 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), accompagnement fraîcheur ou frites - 13,40

★ Cuisse de poulet fermier façon basquaise, frites fraîches - 12,90

Saumon grillé sauce vierge, ratatouille - 14,90 Fish & Chips sauce tartare - 13,90

★ Belle ratatouille, chèvre et œuf parfait - 10,90

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

Salade César du Bouillon - 13,10 Steak frites, beurre maître d'hôtel - 14,90

La suggestion de l'été : Tartare de saumon, accompagnement fraîcheur ou frites - 13,40

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

Accompagnements (Supplémentaire)

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

Accompagnement fraîcheur - 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, coulis de framboise - 2,90 Mousse au chocolat maison - 4,60

Riz au lait, coulis de framboise - 3,90

Crumble pommes, fraises et rhubarbe - 4,90

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

Pavlova, compotée d'abricot & amandes - 4,90

La suggestion de l'été : Soupe de fraises, verveine et chantilly - 4,50

Supp. Chantilly - 0,50

GLACES

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

La suggestion de l'été : La coupe belle saison (citron, framboise, soupe de fraises, chantilly) - 4,90



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 - Armoria 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 Abbots & Delaunay - 21,90
Arômes de pomme, fleurs blanches, notes vanillées

Cheverny 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