Carte d'automne

BOUILLON
DE LA GARE

OUVERT 7J/7
-sauf le dimanche soir-

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 :
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, Plougoumelen (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 · Crevettes mayo - 5,10
Œuf parfait, crème de champignons et lardons - 5,50
6 huîtres fines de Riantec 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 - 4,10
Suggestion du Bouillon : Soupe de potimarron & châtaignes - 5,10

PLATS

Gratin de macaronis forestier - 8,90 · Salade César du Bouillon - 13,10
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 - 13,40 · Fish & Chips, sauce tartare - 13,90
Boeuf bourguignon, coquillettes - 13,40
Saumon grillé sauce beurre citronné, purée de butternut - 14,90
Oeuf 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 (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, 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 - 5,10 · La grosse profiterole - 5,50
Pavlova, poires & caramel au beurre salé - 5,10
Suggestion du Bouillon : Moelleux au chocolat noisette - 4,70

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

GLACES

Coupe Colonel - 3,90 · Dame blanche - 4,90 · Chocolat liégeois - 4,90
Suggestion du Bouillon : La coupe belle saison (citron, passion, compotée de mangue, chantilly & amandes) - 5,10

@bouillondelagare · Végétarien · Prix en euros (€) TTC. Service compris. · **UNE ALLERGIE ?** Scannez ce QR code pour consulter notre fiche allergène :

BOUILLON
DE LA GARE

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 - **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

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 - Les Vergers de Kermabo - **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		3,60	4,80	7,20		14,40
Bière IPA - 5.9°		4,10	5,40	8,20		16,40
Cidre fermier - Les Vergers de Kermabo	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**

Prix en euros (€) TTC. Service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour votre santé, à consommer avec modération.