

**Bon, Chic, pas Cher**  
**Bordeaux face à la Gare**  
**Tous les Jours 11h à 23h**

**L'Apéritif**

**Tarifs des boissons servies uniquement avec les commandes de repas**

Sangria Rouge ou Blanche	3,00	15cl
Kir Cassis, Mure, Pêche ou Framboise	3,00	12cl
Kir Royal au Crémant de Bordeaux	3,90	10cl
Mimosa au Crémant de Bx	3,70	10cl
Pastis 51, Ricard	2,50	2cl
Pineau Blanc ou Rouge	4,00	6cl
Porto Blanc ou Rouge	4,00	6cl
Lilet Blanc ou Rouge	5,20	6cl
Martini Blanc ou Rouge	4,00	6cl
Whisky Clan Campbell	4,40	4cl
Spritz	5,40	15cl
Américano maison	5,20	15cl
Frozen Pina Colada	6,10	15cl
<b>Bières Pression</b>	<b>25cl</b>	<b>50cl</b>
Francette Bière Blonde Française	3,10	6,20
IPA Bière artisanale française	3,85	7,70
Blanche artisanale française	3,30	6,60

**Autres boissons**

Evian Litre	3,30	100cl
Badoit Litre	3,50	100cl
1/2 Evian	2,20	50cl
1/2 Badoit	2,30	50cl
Sirop à l'eau	2,10	25cl
Grand Sirop à l'eau	3,60	50cl
Diabolo	2,50	25cl
Grand Diabolo	3,80	50cl
Coca, Coca Zéro, Cherry	3,90	33cl
Orangina, Fuzetea, Sprite Fanta Orange, Tropico	3,90	25cl
Jus de Fruits	3,90	20cl
Cidre Doux ou Brut	3,90	25cl
Supplément sirop ou tranche de citron	0,20	

**La Cafétéria**

Expresso,	1,90	
Déca, Allongé, Noisette	2,10	
Thé Noir English Breakfast	3,30	
Thé Noir Earl Grey ou Vert Menthe	3,60	
Thé Vert Sencha, Rooibos		
Infusion Verveine ou Camomille	3,30	
<b>Les Digestifs</b>		
Cognac ou Armagnac	4,80	
Calvados vieilli en fût de chêne	4,80	
Eau de Vie Blanche	5,00	
Mirabelle, Poire William ou Framboise		
Get 27, Baileys, Limoncello	4,40	
Menthe Pastille Verte	4,60	
Get 31, Menthe Pastille Blanche	6,30	
Irish Coffe Whisky, Café & Crème fouettée	5,00	
Jamaïcan Coffe Rhum, Café & Crème fouettée	5,00	

**Bouillon Saint-Jean**

**les Entrées**

Oeuf Poché Vigneronne nappé d'une sauce au vin et au lardons	3,90
Oeufs Mayonnaise Maison	2,70
Cèleri Rémoulade	2,00
Petite Salade de Betterave aux Noix	2,50
Saucisson Beurre	2,20
Poireaux Vinaigrette	3,70
Soupe Gratinée à l'Oignon	4,40
Escargots, Beurre Persillé	6,90
Petite Salade de Poulpes	4,10
Harengs Pommes à l'huile	3,80
Salade aux Lardons	4,90
Salade de Museau de Porc à la Lyonnaise	3,60
Terrine de Campagne Maison	4,00
Crevettes Roses Mayonnaise	4,70

**les Plats**

Blanquette de Veau, Riz	11,80
Petit Salé aux Lentilles	9,90€
Saucisse de Toulouse, Purée	9,90
Filet de Thon mi-cuit, Poêlée Forestière	11,90
Magret de Canard, Frites	11,40
Tartare de Bœuf à la Tomates, Frites	11,90
Foie de Veau Persillade, Poêlée Forestière	12,20
Salade César	10,80
Tête de Veau Gribiche Purée	10,90
Confit de Canard, Poêlée Forestière	10,60
Bœuf Bourguignon, Coquillettes	10,20
Andouillette à la Moutarde, Frites	9,40
Pièce de Bœuf, Frites, Sauce Poivre à part	12,00
Crispy de Poulet & Frites	7,90
Penne Rigate Crèmeux, Champignons et Tartufata à la Truffe d'été	10,00
végétarien	
Les mêmes Penne avec du Jambon à la Truffe blanche d'été	11,80
Changement de Légume supplément 1,00 € / Légumes en supplément 2,00 €	
Poêlée Forestière Petites Pommes de Terre, Carottes Champignons et Haricots verts	
Purée au Beurre, Frites, Penne Rigate	

**Fromage et Desserts**

Comté au Lait cru	3,50	Rocamadour Fromage de Chèvre au Lait cru	2,90
Île Flottante maison	3,70	Pêche Melba	3,70
Clafoutis aux Pommes	2,50	Choux Paris-Brest	3,90
Profiterole au Chocolat	4,10	Colonel, sorbet Citron et Vodka	3,80
Tarte au Citron Meringué	4,30	Baba au Rhum	4,00
Riz au Lait	2,90		
Tiramisu Maison	3,90	Crème Caramel	3,40
Mousse au Chocolat	3,80		
L'Affogato votre café servi à l'italienne sur de la glace Vanille	3,60		

**Menu Enfant**

**8€ Jusqu'à 12 ans**

Steak Haché de Bœuf, Frites ou Crispy de Poulet et Frites
Ces plats peuvent être servis avec Pommes de terre, Carottes & Champignons rôtis
Sundae Caramel ou Chocolat ou Crème Caramel ou Clafoutis aux Pommes

*Avec ce Menu enfant le Fanta Orange en supplément 1€*

**Les Vins**

au Verre et en Carafe		en Bouteille...et au verre	
<i>Bordeaux Carafe Rouge ou Rosé</i>		<i>Rouge</i>	
Verre 12cl	Carafe 37,5cl	Carafe 50cl	Carafe 75cl
2,10	6,50	8,50	12,80
<i>L'Alsace</i>		<i>Vieux Château Lamothe Bordeaux AOC</i>	
Riesling Blanc Sec ou Pinot Noir Rouge Frais		8,10	
2,50	7,60	9,60	14,40
2,10	6,50	8,50	12,80
<i>Eclats d'Arômes</i>		<i>Cht Relais de la Poste Côtes de Blaye</i>	
Superbe Blanc sec des Côtes de Gascogne		3,30	
2,50	7,60	9,60	14,40
2,10	6,50	8,50	12,80
<i>Toquade</i>		<i>Château Graves du Bert Saint-Emilion</i>	
<i>Côtes de Gascogne Blanc Moelleux</i>		12,50	
Fruité moelleux et aérien Le verre 2,80		23,80	
<i>Les Bulles Bordelaises</i>		<i>Château Lamothe-Pontac Médoc</i>	
Crémant de Bordeaux AOP Brut		12,40	
Henri d'Daugan		Château Pouyanne Graves Rouge	
La Coupe 3,40		3,90	
La Bouteille 22,00		23,10	
Prix nets indiqués en Euros		<i>Château Barret Pessac-Léognan</i>	
		Le Cadet, Pessac-Léognan du Château Larrivet Haut-Brion	
		4,50	
		26,60	
<i>Rosé</i>		<i>Château Ht-Marbuzet Saint-Estèphe</i>	
		26,80	
		49,90	
<i>Blanc</i>		<i>Vieux Château Lamothe Bordeaux AOC</i>	
		8,10	
		15,90	
<i>Château Thieuley Entre-Deux-Mers</i>		18,00	
		<i>Château Pouyanne Graves blanc</i>	
		3,90	
		12,30	
<i>Château Tour Léognan</i>		23,60	
<i>Pessac Léognan 2° vin du Cht Carbonnieux</i>		4,50	
		26,40	
<i>Rosé</i>		<i>Vieux Château Lamothe Bordeaux AOC</i>	