

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

Bouillon
Saint-Jean

l'Apéritif

Sangria Rouge ou Blanche	3,20	15cl
Kir Cassis, Mure, Pêche ou Framboise	3,20	12cl
Kir Royal au Crémant de Bx	4,10	10cl
Mimosa au Crémant de Bx	4,10	10cl
Pastis 51, Ricard	2,70	2cl
Pineau Blanc ou Rouge	4,10	6cl
Porto Blanc ou Rouge	4,20	6cl
Lillet Blanc ou Rouge	5,40	6cl
Martini Blanc ou Rouge	4,20	6cl
Whisky	4,60	4cl
Spritz au Lillet	5,40	15cl
Américano maison	5,20	15cl
Frozen Pina Colada	6,10	15cl
Bières Pression	25cl	50cl
Francette Bière Blonde Française	3,20	6,40
IPA Bière artisanale française	3,90	7,80
Griottines Bière artisanale française	3.60	7.20

Vive et fruitée, avec une légère pointe d'acidité, finement sucrée, avec un goût de cerise, de pâte d'amande et de pruneau.

Le jus de Griottines de la distillerie Peureux est ajouté en fin de garde dans cette bière. Résultat de la collaboration de deux artisans franc-comtois.

Evian Litre	3,50	100cl
Badoit Litre	3,60	100cl
1/2 Evian	2,40	50cl
1/2 Badoit	2,50	50cl
Sirop à l'eau	2,20	25cl
Grand Sirop à l'eau	3.70	50cl
Diabolo	2.60	25cl
Grand Diabolo	3.90	50cl
Coca, Coca Zéro, Cherry	3,90	33cl
Orangina, Fuzetea, Sprite		
Fanta Orange, Tropic	3,90	25cl
Jus de Fruits	3,90	20cl
Cidre Doux ou Brut	3,90	25cl
Supplément sirop ou tranche de citron	0,20	

Boissons Chaudes

Expresso,	1,90
Déca, Allongé, Noisette	2,20
Thé Noir English Breakfast Ou Earl Grey, Thé Vert Menthe ou Sencha, Roïbos, Thé Blanc Rose Litchi	3,50

Digestifs

Cognac ou Armagnac	5,00
Calvados vieilli en fût de chêne	5,00
Eau de Vie Blanche	5,20
Mirabelle, Poire William ou framboise	
Get 27, Baileys, Limoncello	4.70
Menthe Pastille Verte	4.70
Get 31, Menthe Pastille Blanche	4,70
Irish Coffee Whisky, Café & Crème fouettée	5.20
Jamaïcan Coffee Rhum, Café & Crème fouettée	5.20

Les Entrées

Bouillon de Pot-au-Feu, vermicelles	1,50	Œuf Mayonnaise	2.70
Foie Gras de Canard maison	6.90	Carotte Râpées Vinaigrette	1.30
Œuf Poché Vigneronne	4,20	Soupe de Poisson Maison	4,50
Os à Moelle, Gros sel	4,90	Poireaux Vinaigrette	3,70
Salade de Poulpes	4,10	Soupe Gratinée à l'Oignon	4,50
6 Escargots, Beurre persillé	6.50	Terrine de Campagne Maison	4,00
Harengs Pommés à l'huile	3,90		

Les Plats

Pot-au-Feu, légumes du bouillon	10,00	Choucroute Garnie	11,80
Cassoulet Maison au Confit de Canard	10,90	Tête de Veau Gribiche Purée	10,80
Saucisse, Jus réduit, Purée	9,70	Blanquette de Veau, Riz	11,80
Gratin de Coquillettes aux Champignons végétarien	9,50		
Rognon de Veau Persillade, Purée	11,00	Knacks d'Alsace fumées, Frites	7,50
Bœuf Bourguignon, Coquillettes	10,80	Quenelles de Brochet, Sauce Nantua, Riz	9,80
Magret de Canard à l'Orange, Purée de Carottes/Pommes de terre	11,90		
Andouillette poêlée, Carottes Vichy	9,80	Pièce du Boucher, Frites	12,40
Filet de Saumon, Sauce Vierge, Carottes Vichy	12,20		

Changement de Légumes 1,00€ / Légumes en supplément 2,50

Frites, Purée de Pommes de terre, Carottes Vichy, Coquillettes, Purée de Carottes/Pommes de terre

Fromages et Desserts

Camembert de Normandie	3,70	Rocamadour, Chèvre au lait cru	3,70
Clafoutis aux Pommes	2,50	Riz au Lait	2,80
Pavlova au Marrons Confits	4,10	Tiramisu Maison	3,90
Crème Caramel	3,40	Profiterole au Chocolat	4,60
Île Flottante maison	3,70	Crèmeux au Citron Meringué	4,30
Baba au Rhum et Chantilly	4,00	Colonel, Sorbet Citron & Vodka	3,90
L'Affogato votre café servi à l'italienne sur de la glace Vanille	3.60		

Menu Enfant 8,50€ Jusqu'à 12 ans

Filet de Saumon ou Knack servi avec des Frites
Sundae Caramel ou Chocolat ou Crème Caramel ou Clafoutis aux Pommes

Les Vins

au Verre et en Carafe				en Bouteille...et au Verre			
Bordeaux Carafe Rouge ou Rosé				Rouge	Le verre 12 cl	37,5cl	75cl
Verre 12cl	Carafe 37,5cl	Carafe 50cl	Carafe 75cl	Vieux Château Lamothe Bordeaux AOC		8.10	15,90
2.20	6.50	8,50	12,80	Cht Relais de la Poste Côtes de Blaye	3.30	9.70	18,90
L'Alsace				Château Graves du Bert Saint-Emilion		12,50	23,80
Riesling Blanc Sec ou Pinot Noir Rouge Frais				Château Lamothe-Pontac Médoc		12,40	23,60
2.60	7,60	9,60	14,40	Château Pouyanne Graves Rouge	3.90	12,30	23,10
Eclats d'Arômes Superbe Blanc sec des Côtes de Gascogne				Château Barret Pessac-Léognan			23,60
2.20	6.50	8,50	12,80	Le Cadet, Pessac-Léognan du Château Larrivet Haut-Brion	4,50		26,60
Toquade Côtes de Gascogne Blanc Moelleux Fruité moelleux et aérien Le verre 2,90				Château Ht-Marbuzet Saint-Estèphe		26,80	49,90
Les Bulles Bordelaises				Blanc			
Crémant de Bordeaux AOP Brut Henri d'Augan				Vieux Cht Lamothe Bordeaux AOC		8.10	15,90
La Coupe 3,40 La Bouteille 24,00				Château Thieuley Entre-Deux-Mers	3,00		18,00
				Château Pouyanne Graves blanc	3.90	12,30	23,10
				Château Tour Léognan Pessac Léognan 2° vin du Cht Carbonnieux	4,50		26,40
				Rosé			
				Vieux Château Lamothe Bordeaux AOC		8.10	15,90
				Cht Saint Julien d'Aye Côtes de Provence	3.00		17,90
Prix nets indiqués en Euros				Champagne Roland Champion Secret d'Aramis Brut la coupe 4,60 La Bouteille 29,90			