BOUILLON

PIGNOL

ENTRÉES

Œuf mayonnaise - 2,90€
Terrine du chef - 4,50€
Rillettes de poisson - 3,90€
Œuf poché au maroilles, lardon - 4,90€
Os à moelle - 6,90€
Foie gras - 6,90€

PLANCHES

Charcuterie - 10,90€
Fromage - 10,90€
Mixte - 12,90€
Royale (Foie gras, terrine du chef, fromage et charcuterie) - 24,90€

PLATS

Saucisse, purée - 10,90€ Filet de poulet au maroilles - 13,90€
Filet mignon de porc sauces aux deux moutardes - 13,90€
Pièce du boucher *(160gr)* - 15,90€ Salade Caesar – 14,90€
Pavé de saumon *(150gr)*, riz - 14,90€
Andouillette de Troyes royale gratinée au Chaource – 13,90€
Côte de bœuf 1 personne *(environ 500gr)* - 27,90€
En ce moment : Welsh du Bouillon Pignol – 13,90€
-Accompagnements-

(Un inclus par plat, supplément 3€)

Frites (au gras de bœuf), purée, ratatouille
Sauces : poivre, maroilles, aux deux moutardes, tartare

DESSERTS

Assiette de fromage* - 4,90€
Mousse au chocolat - 3,90€ Crème brûlée - 4,50€
Ch'tiramisu - 4,90€ Tarte fine aux pommes caramélisé - 4,90€
Profiterole* – 4,90€
Coupe de glace 2 boules, chantilly - 4,50€
(Vanille, chocolat, pistache, caramel beurre salé, fraise, citron, pêche de vigne, rhum-raisin, chicoré, café)
Café gourmand – 5,90€

MENU ENFANT

Jusqu'à 12 ans - 9,90€
-Soda au choix-
-Plat au choix-
Saucisse, Pièce du boucher, Saumon
-Garniture au choix-
-Dessert-
1 boule de glace, chantilly



Tous nos plats sont « faits maison »,
Sauf ceux signalés par un astérisque.

Bon et bon marché !