

Bouillon

SAINT MARTIN

Ouvert tous les jours 11h30 à 14h30 19h à 23h30

Entrées

Eufs mayonnaise -2,5 Carottes râpées -2 Terrine de campagne -5,5
Escargots, beurre persillé (les 6) -6,9
Soupe à l'oignon gratinée -6,5 Poireaux vinaigrette -3,9
Crevettes roses mayonnaise -5,9 Céleri rémoulade -3,5
Rosette de Lyon, beurre -2,2

Plats

Boeuf bourguignon, lardons, champignons, carottes, coquillettes -13,5
Pièce de boeuf, sauce poivre, frites -12 Burger classique ou végétarien, frites -12,9 Croque monsieur truffé, frites -12,5 Salade bistrot, chèvre rôti, lardons, oeufs et tomates -13,5 Filet de lieu noir, fondue de poireaux & riz -13,9 Pâtes aux légumes -10,5
Saucisse purée, jus de viande -9,9 Parmentier Saint Martin, salade verte -11,9 Fish & chips -12,9 Coquillettes jambon -10,9 Cuisse de poulet, poêlée de légumes -11,5

Garniture supplémentaire -3 : Frites, Purée maison, Riz, Coquillettes, Salade verte, Poêlée de légumes

Sauce supplémentaire -0,5 : Poivre, Mayonnaise, Tartare, Ketchup, Moutarde

Menu enfant (jusqu'à 12 ans) -8

Fromages & Desserts

Camembert -1,2 Pont l'Évêque -1,6 Tomme de Normandie -1,8
Riz au lait, caramel beurre salé -3,8 Tarte tatin -4,9
Mousse au chocolat -4,9 Brioche perdue, glace vanille, caramel beurre salé -5,8 Profiteroles, glace vanille, chocolat chaud -5,2 Crumble aux pommes -4,5 Coupe de glace gourmande -5,5 Coupe de glace -2,5
Trou Normand -5,8 Coupe colonel -5,8 Café ou thé gourmand -6,5

Supplément -0,5 : chantilly, chocolat, caramel

Prix en euros Service compris Cuisine 100% maison

Nous tenons à votre disposition la liste des ingrédients allergènes et la tracabilité des viandes

Verre Quart Demi Quille

Vins à la verse

	12,5 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Vin rouge	-3,2	-6	-10	-14
Vin blanc	-3,2	-6	-10	-14
Vin blanc moelleux	-3,2	-	-	-14
Vin rosé	-3,2	-6	-10	-14

Apéritifs

Ricard 2cl -2 Perroquet (2cl) -2,1
 Suze (4cl) -4 Suze tonic (25cl) -6
 Kir (12cl) -5
 Lillet blanc ou rosé (5cl) -5
 Martini blanc ou rouge (4cl) -4
 Spritz (15cl) Aperol, vin pétillant,
 eau gazeuse -7,5
 Negroni (9cl) Gin, Martini rouge,
 Campari -6
 Americano (12cl) Martini rouge,
 Campari, eau gazeuse -6

Le cocktail du bouillon :

Le Saint Martin (15cl) Gin, liqueur
 de sureau, ginger ale -6,9

Bières & cidres

	25 cl	50 cl
Kronenbourg 1947 5°	-3,2	-6
Tigre Bock IPA 5,8°	-4,2	-8
Bête blonde 8°	-4,5	-8,5
Mort Subite kriek (33cl)	-5,5	
Desperados (33cl)	-5,5	
Cidre Brut Sassy (33cl)	-5,5	

Eaux minérales

Thonon (75cl) -5 Châteldon (75cl) -5

Cafeteria

Expresso -1,8 Déca -1,8
 Allongé -1,9 Noisette -1,9 Crème -2,3
 Thé (menthe / fruits rouges) -3,5
 Infusion (Camomille / Verveine) -3,5

Vins en bouteille (75cl)

Blanc

Château Pouyanne AOC Graves Bordeaux -18
 Menetou Salon AOC Domaine la tour Saint
 Martin Loire -25
 Petit Chablis AOC Domaine Charly Nicolle
 Bourgogne -29

Rouge

Château Pouyanne AOC Graves Bordeaux -18
 Raisins gaulois Domaine Marcel Lapierre
 VDF Beaujolais -25
 Saint-Estèphe AOC 2017 Franck Phelan
 Bordeaux -29
 Crozes Hermitage AOC Cuvée L Laurent
 Combier Vallée du Rhône -34

Champagne

Coupe de Haton brut (12cl) -8,5
 Haton brut (75cl) -49

Boissons fraîches

Coca cola / Coca cola zéro (33cl) -3,5
 Perrier (33cl) -3,5 Sirop à l'eau -1,2
 Fuzetea (25cl) -3 Limonade (33cl) -3
 Orangina (25cl) -3 Jus de fruits -4

Digestifs (4cl)

Menthe Pastille -4,2
 Bailey's -4,5 Calvados -5,2
 Amaretto -4,5 Rhum brun -4,2 Whisky -4,2
 Hennessy Cognac -5,9