BOUILLON Colette

Service continu

LES ENTRÉES

Saint Marcellin affiné rôti au miel - **6,5** Escargots au beurre persillé x6 - **9**
Œufs mayonnaise - **3,5** Saucisson brioché - **9** Foie gras de canard & pain d'épices- **10**
Gravlax de Saumon à l'aneth - **9,9** Soupe à l'oignon gratiné - **6**
Assiette de Rosette de Lyon, beurre & cornichons - **5**

Salade lyonnaise : lardons, tomates, oeuf dur & croûtons - **11,9**
Croque Monsieur Jambon, Morbier & salade verte - **12,5**

LES PLATS

Choucroute du Bouillon - **16,5** Cuisse de Canard confit au thym & purée maison - **14,9**
1/4 de Poulet rôti Label Rouge, jus de rôti & frites maison - **13,5**
Joue de Cochon à la bourguignonne & coquillettes - **13,5**
Burger effiloché de cochon «Le Fumoir Français», cheddar fumé & frites maison - **15,9**
Jarret de porc entier caramélisé & frites maison - **17,5**
Diots de Savoie au vin blanc & purée maison - **10,5**
Steak de Thon mi-cuit à la plancha, sauce vierge & poêlée de légumes - **14,9**
Gratin de ravioles, chèvre & fondue de poireaux - **13,9** Tartare de Boeuf 150gr, préparé & frites maison - **16,5**
Pièce du boucher à la plancha, sauce Roquefort & frites maison - **17,5**
Langue de boeuf à la diable & purée maison - **15,9**

MENU ENFANT - 10

jusqu'à 10 ans

Diabolo ou sirop ou jus de fruits ou Coca-Cola
Saucisse & frites maison **ou** Steak de thon & coquillettes
1 boule de glace **ou** Crêpe au chocolat chaud

LES GARNITURES

Purée maison, Frites maison, Coquillettes au beurre, Salade composée, Poêlée de légumes - **3**

LES FROMAGES

Fromage Blanc à la crème fraiche - **3,5**
Demi Saint Marcellin affiné - **4** Saint Marcellin entier affiné - **6**

LES DESSERTS

Ile flottante - **3,5** Mousse au chocolat - **4**
Crêpe sauce Chocolat chaud ou Caramel Beurre Salé & chantilly - **4,5**
Café Gourmand du Bouillon & chantilly - **5,9** Profiterole & sa sauce chocolat chaud - **5**
Flan pâtissier du moment & chantilly - **5** Crumble myrtilles & chantilly - **4,5**

LES GLACES

Vanille, chocolat, fraise, café, citron, caramel
Coupe Colonel - **6**
1 boule **2,8** - 2 boules - **5,5** - 3 boules **7,5**
Supplément chantilly 1

Prix NET & Service compris
ESPÈCES - CB - VISA - MASTERCARD - TICKET RESTAURANT - ANCV

BOISSONS

LES BIÈRES

LES PRESSIONS

	25CL	50CL
Gallia Coq d'Habitude *4,2%*	5	9
Fisher Ambrée *6,3%*	5	9
Gallia IPA Nouveau Western *6%*	5	9
Panaché	4,5	8
Picon	4,5	8
Monaco	4,5	8

BOUTEILLE

Heinekein 33cl *0%* - 5,5

LES COCKTAILS 8€

Mojito *12cl - Rhum Classique, fraise ou passion*
Apérol Spritz *18cl - Apérol, prosecco, perrier*
Gin Tonic *16cl - Gin & tonic*
Negroni *6cl - Gin, Campari, Martini Rouge*
Spritz Fleur de Sureau *18cl*

LES MOCKTAILS 6,5€

Virgin Mojito *12cl*
Mocktail du Bouillon *16cl*
Virgin Colada *16cl*

LES APÉRITIFS

Ricard, Pastis *2cl* - 3,5
Communard *12cl* - 3,9
Martini rouge, Martini Blanc, Suze, Campari *4cl* - 4
Kir (cassis, mûre, châtaigne, pêche ou framboise) *12cl*- 4
Ballantine's, Tequila, Gin *4cl* - 6

LES VINS

ROUGES

	Verre *12cl*	75CL
Marius - *IGP pays d'Oc, Chapoutier*	4	18
Clacson - *IGP pays d'Oc, L.Miquel*	4,5	21
Le Temps est venu - *Côte du rhône AOP, S.Ogier*	6	28
Les Cotilles - *Pinot Noir, Famille Roux*	6,5	29
Les 100 Ciels - *Saint Joseph, J.L Colombo*		49

BLANC

Marius - *IGP pays d'Oc, Chapoutier*	4	18
Clacson - *IGP pays d'Oc, L.Miquel*	4,5	21
Le Temps est venu - *Côte du rhône AOP, S.Ogier*	6	28
Les Cotilles - *Chardonnay, Famille Roux*	6,5	29

ROSÉ

Marius - *IGP pays d'Oc, Chapoutier*	4	18
Le Clocher - *Côte de Provence AOP*	5,5	26,5

LES SOFTS

Coca-Cola *33cl Original, Cherry ou Zero* - 4,5 Fuzetea *25cl* - 4,5
Schweppes *25cl Tonic ou agrumes* - 4,5 Oasis *25cl* - 4,5
Orangina *25cl* - 4,5 Perrier *33cl* - 4,5 Limonade *25cl* - 4,5
Diabolo *25cl* - 4,5 Sirop *33cl* - 2,5
Granini *25cl Fraise, ananas, abricot, tomate, pomme, ACE, citronnade pastèque ou citronnade poire* - 4,5

LES EAUX

	50CL	1L
Lisbeth	4	5,5
Lisbeth Petillant	4	5,5

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso - 1,8 Décaféiné - 1,8 Double expresso - 3,6
Cappuccino - 3 Noisette - 2 Latte - 4
Chocolat Chaud - 3,9 Chocolat Viennois - 4,5
Thé & Infusion «Pukka» - 3,5
Thé Earl Grey, Thé vert matcha, Infusion 3 menthes, Infusion rooibos, fruits rouge & hibiscus

LES DIGESTIFS

Get 27, Get 31, Génepi, Poire Williams, Cognac, Limoncello - 7
Chartreuse verte - 10 Chartreuse jaune - 10

NOS VINS DU MOMENT

ROSÉ

	Verre *12cl*	75CL
Le Clocher - *Côte de Provence AOP*	5,5	26,5

LES POTS

	Verre *12cl*	46CL
Rouge *Côtes du Rhône*	3	9
Rouge *Brouilly*	4,5	13
Blanc *Viognier*	3,5	9,5
Rosé *IGP Gard*	3	9

CHAMPAGNE

	Verre *12cl*	75CL
Brut - Selection		55
Prosecco	5	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Bouillon Colette - Parc du couvent, Avenue Steve Biko, 38090 Villefontaine