

Bouillon

SERVICE!

Lundi 10€

ENTRÉE

Velouté de petit pois
chèvre frais

PLAT

Rosbif mayonnaise
salade de pommes de terre

DESSERT

Gâteau au chocolat

Mardi 10€

ENTRÉE

Artichaut à la romaine

PLAT

Navarin d'agneau
légumes printaniers

DESSERT

Riz au lait

Mercredi 10€

ENTRÉE

Poireaux vinaigrette

PLAT

Saucisse au couteau
purée de pommes de terre

DESSERT

Paris-Brest

Jeudi 10€

ENTRÉE

Tarte à la tomate

PLAT

Poulet sauce poulette
pommes de terre persillées

DESSERT

Clafoutis aux cerises

Vendredi 10€

ENTRÉE

Céleri rémoulade

PLAT

Saumon au beurre blanc
haricots verts

DESSERT

Tarte citron

Samedi 10€

ENTRÉE

Terrine de campagne

PLAT

Blanquette de veau
riz blanc

DESSERT

Chou à la crème

Dimanche 10€

ENTRÉE

Œufs mayonnaise
«Champions du Monde»

PLAT

Bœuf bourguignon
coquillettes

DESSERT

Chou chocolat

La Cave

VIN ROUGE

Le Titi IGP Méditerranée (75cl)
100% Merlot 10€

VIN BLANC

Le Titi IGP Méditerranée (75cl)
Sauvignon blanc, Colombar 10€

VIN ROSÉ

Le Titi IGP Méditerranée (75cl)
Caladoc, Syrah, Merlot, Pinot noir 10€

Le Pain

POUJURAN

La demi miche
de pain de campagne
500g - 3,50€

La miche entière
de pain de campagne
1kg - 6€



LE PETIT PLAISIR DISPONIBLE TOUS LES JOURS :
Les Œufs Mayonnaise élus «Champions du Monde»

2€



Merci de votre
commande et
bon appétit !
@bouillonservice #bouillonservice

Les conseils du Chef

Pour les plats en sauce, remettre en chauffe à feu doux dans une cocotte ou une casserole à couvert.

Pour le saumon haricots verts et la saucisse purée, mettre au four dans un plat adapté à 100°C pendant 15 minutes.

Vous pouvez bien-sûr réchauffer tous nos plats au micro-ondes (1 minute 30 environ)

La cuisine au micro-ondes n'est pas une science exacte, vérifiez avant de passer à table !

LES EXTRAS

Les couverts réutilisables - 5€

Une fourchette, un couteau et une cuillère avec décapsuleur, pliables, dans une pochette signée Bouillon Service!

Le livre du Bouillon Pigalle - 20€

Toutes les recettes cultes des bouillons parisiens

La presse du jour avec [Le Parisien](#) - tarif habituel