

NOS BOISSONS

LES BOUILLONS TOULOUSAINS



VINS

VINS À LA VERSE

Verre 12,5cl : **2€** / Un quart 25cl : **4€** / Un demi 50cl : **8€** / Quille 75cl : **15€**

Domaine Peynavayre, Fronton, vins bio
(Rouge, Blanc, Rosé)

VINS ROUGES 75CL

Domaine de Laballe, Terres Basses, IGP Côtes de Gascogne	19€
Domaine la Bouysse, Le Planal, IGP Aude Hauterive	24€
Vignobles Falgeyret, Léglise, Gaspard	25€
Château de Pennautier, AOP Cabardès	25€
Gérard Bertrand, AN 1877, AOP Saint Chinian	25€
M Chapoutier, Belleruche, AOC Côtes du Rhône	30€
Château Carbonnieux, La Tour Leognan, AOP Pessac Léognan	33€
Château Gloria, Esprit de Gloria, AOC Saint Julien	40€

VINS BLANCS 75CL

Domaine de Laballe, Terre Basses, IGP Côtes de Gascogne	19€
Domaine de Gayda, Flying solo, IGP Pays d'oc	22€
Domaine de Laballe, Demoiselle, IGP Côtes de Gascogne	22€
M. Chapoutier, Belleruche, AOP Côtes du Rhône	28€
Domaine la différence, La racine carrée, IGP OC	28€
Gérard Bertrand, Saint Victor Chardonnay IGP Pays d'Oc	30€

VINS ROSÉS 75CL

Gérard Bertrand, gris blanc, IGP Pays d'Oc	23€
Domaine la différence, La Racine carrée, AOP Languedoc	25€
Minuty, M, AOP Côte de Provence	38€

VINS PÉTILLANTS 75CL

AOP Champagne, Mercier, Brut	60€
AOP Champagne, Maison Veuve Clicquot, brut	80€

BIÈRES

AU VERRE

Demi Tigre Bock	2€
Pinte Tigre Bock	4€
Demi Grimbergen Cuvée ambré	4€
Demi Eguzki IPA	5€
Pinte Grimbergen Cuvée ambré	7.5€
Pinte Eguzki IPA	9.5€

BOUTEILLE 33 CL

Caporal Blanche VP	5€
Caporal Blonde VP	5€
1664 sans alcool	5€

ALCOOLS

AU VERRE

Sangria blanche	2€
Sangria Rouge	2€
Ricard 2cl	2€
Martini rouge 4cl	3€
Martini blanc 4cl	3€
Maison Cabanel Menthe 4cl	4€
Maison Cabanel Citron 4cl	4€
Maison Cabanel Mandarine 4cl	4€
Lillet blanc 6cl	5€
Lillet rouge 6cl	5€
EDV Poire Benoit serres 4cl	5€
EDV Prune Benoit serres 4cl	5€
Bacardi Réserve 4cl	6€
Armagnac cuvée Pergo 4cl	6€
Whisky JB 4cl	6€
Gin Gordon's 4cl	6€
Vodka Smirnoff 4cl	6€

SOFTS

À LA VERSE :

Verre 25cl : **3€** / Demi 50cl : **6€** / Quille 75cl : **10€**

Pepsi cola
Pepsi max Cola
Lipton ice tea pêche
Schweppes tonic
Orangina
Limonade ROC

Verre 25cl : **3€** / Demi 50cl : **8€** / Quille 75cl : **16€**

Pago Nectar Ananas
Pago Nectar Orange
Pago Jus ABC Pomme

EAUX

Abatilles Plate 75 cl	5€
Abatilles Gazeuse 75 cl	5€

BOISSONS CHAUDES

Café super <i>créma</i> *	1.5€
Décaféiné	1.9€
Café au lait	2€
Thé Infusion	2.5€
Double café super crème	3€

*(Expresso, Serré, Allongé)

lesbouillonstoulousains.fr

NOS PLATS



LES BOUILLONS TOULOUSAINS

LES HORS D'ŒUVRES

Œufs durs Mayonnaise	3,50€
Gaspacho de petits pois au basilic	4,00€
Radis rose, beurre doux et fleur de sel	4,00€
Gratinée à l'oignon	4,50€
Asperges blanches sauce hollandaise	6,00€
Hareng, pomme à l'huile	7,50€
Avocat, crevettes sauce cocktail	7,50€
Terrine de canard de la Maison Samaran	8,50€
Truite fumée maison, crème fraîche à l'aneth	9,00€

LES PLATS

Cuisse de poulet origine France, jus aillé, frites maison	11,00€
Boudin noir, purée et pommes rôties	11,00€
Saucisse de Toulouse, purée maison	12,00€
Gratin de pomme de terre et asperges vertes, chèvre fondant	13,50€
Brandade de morue, huile d'olive et amandes	13,50€
Poulet basquaise, riz basmati	14,00€
Bavette à l'échalote, frites maison	14,50€
Tartare de boeuf préparé (160g), frites maison	14,50€
Confit de canard, pommes Sarladaise	15,00€
Andouillette Troyes 5A, sauce à la moutarde, frites maison	17,00€

Prix nets / Service compris

LES GARNITURES

En supplément

Frites maison	2,50€
Purée de pommes de terre maison	2,50€
Mesclun de jeunes pousses	2,50€
Riz Basmati	2,50€
Poêlée de légumes printaniers	3,00€

LES FROMAGES

Bethmale tradition	4,00€
Camembert de Normandie	4,00€

LES DESSERTS

Crème caramel	3,00€
Coupe de fraises, chantilly maison	4,00€
Mousse au chocolat maison	4,00€
Compote de pommes à la vanille	4,50€
Île flottante, caramel et amandes	4,50€
Brioche perdue, sauce caramel	5,50€
beurre salé	
Coupe colonel	5,50€
Profiterole, sauce chocolat et amandes	6,50€

Un café avec le dessert ? C'est 1€...