



Le bouledogue ... Bon Appétit

ENTRÉES

Potage du jour	10,00
Terrine du chef Maison	11,00
Oeufs Mayonnaise Bio	8,10
Poireaux en vinaigrette	13,00
Filets de Harengs (JCD), Pommes à l'huile	13,00
Saint-Marcelin lardé, Toasts de pain Poilane	13,00
Os à Moelle, Toasts de pain Poilane	11,50
Salade d'Endives, Bleu d'Auvergne et Cerneaux de noix	12,00
Oeufs en Meurette	13,00
Soupe à l'Oignon Gratinée	13,00

PLATS

Faux filet, échalotes confites, Frites au couteau et Salade verte	27,50
Marmite de Poulet Fermier aux Champignons, Pommes Grenailles	26,00
Tartare de Boeuf, Frites au couteau et Salade verte	27,50
Belle Cote de Veau, sauce aux Girolles, Frites au couteau et Salade verte	32,00
Andouillette «AAAAA «grillée, Frites au couteau et Salade verte	25,00
Confit de Canard «Maison», Pommes Sarladaises et Salade verte	26,00
Magret de Canard au poivre, Purée de Pommes de terre à l'ancienne	27,00
Tataki de Thon aux Graines de Sésame, Petits Légumes	27,00
Selection of Three Fishes, cooked and seaweed steam, riz basmati dans sa feuille de Lotus	26,00
Dos Cabillaud , écrasé de Pommes de terre à l'huile de Truffes	27,00

DESSERTS

Le Fromage du Moment	8,70
Les trois Fromages (Cabécou, Comté, Roquefort)	12,00
La Tartelette du Jour	11,00
Crêpes, Façon Suzette	12,00
Fromage Blanc, Coulis de fruits rouges ou Miel ou Crème Fraiche	9,00
Tarte des Demoiselles Tatin, Crème Fraiche	13,00
Nougat Glacé «Maison», Coulis de fruits rouges	11,00
Brioche Perdue , Glace Caramel au Beurre Salé	12,50
Profiteroles au Chocolat	12,50
Glaces ou Sorbets	2 boules 8,50 3 boules 11,00

Euros Net prices

Les viandes de boeuf et de veau sont d'origine française.

Les bêtes sont nées et élevées et abattues en France.

Nous tenons le tableaux des allergènes à votre disposition.

Chef de cuisine: Eric Portefaix



Le Bouledogue, 20 rue Rambuteau, 75003 Paris les Halles
01 40 27 90 90

