



LE BOULEDOGUE

LES ENTREES et suggestions du jour (nous ne servons pas une entrée seule)

Potage du jour	8,50
Oeufs mayonnaise, Bio	7,80
Poireaux vinaigrette	9,00
Filets de harengs, pommes à l'huile	10,50
Saint-Marcelin lardé, toast de pain poilane	11,50
Rillettes de saumon mi-fumé, toast de pain poilane	11,00
Mozzarella Di Bufala, tomate et pesto basilic, pousses de roquette	11,50
Salade de haricots verts, tomates confites, cerneaux de noix et parmesan	11,00
Oeuf Bio poché, marinade de légumes grillés froids	10,50

LES PLATS et suggestions du jour

Faux Filet, échalotes confites, frites au couteau et salade verte	21,00
Filet de boeuf poelé, sauce béarnaise ou poivre vert, purée de pommes de terre à l'ancienne	29,50
Tartare de boeuf, frites au couteau et salade verte	21,00
Cote de veau, sauce aux girolles, frites au couteau et salade verte	24,50
Andouillette AAAAA grillée, frites au couteau et salade verte	19,50
Confit de canard "maison", frites au couteau et salade verte	19,80
Magret de canard, jus au miel et romarin, purée de pommes de terre Amandine	21,00
Tartare de saumon, taboulé de quinoa et salade verte	19,80
Méli-Melo de trois poissons (selon marché) à la vapeur d'algues, riz basmati et riz sauvage dans sa feuille de lotus	21,00
Dos de Lieu Jaune, écrasé de pommes de terre Francine, huile d'olives, citron et ciboulette	23,00

LES DESSERTS et suggestions du jour

Le fromage du Moment	7,50
Les trois fromages (cabécou, comté, roquefort)	9,50
Crème caramel	8,00
Fromage blanc, coulis de fruits rouges, miel ou crème fraiche	7,50
Crumble Amande, fruits du moment	10,00
Nougat glacé "maison", coulis de fruits rouges	10,00
Palet tout chocolat	11,00
Profiteroles au chocolat	11,00
Glaces ou sorbets	2 Boules 8,50 3 Boules 11,00

Prix nets

Les viandes de boeuf et de veau sont d'origine européenne
Nous tenons le tableaux des allergènes à votre disposition.

wifi_clients

mot de passe: 0140279090

Chef de cuisine: Eric Portefaix.



Le Bouledogue

STARTERS and suggestions of the day
(we do not serve starters alone)

Soup of the Day	8,50
Eggs mayonnaise Bio	7,80
Leeks with french dressing	9,00
Filets of herring with potatoes	10,50
Larded Saint Marcellin cheese, with Poilane bread toast	11,50
Rillettes of half-smoked salmon, with Poilane bread toast	11,00
Mozzarella Di Bufala, tomato and pesto basil and rocket shoots	11,50
Green beans salad, confit tomatoes, nuts kernels and parmesan	11,00
Poached Egg Bio, cold grilled vegetable marinade	10,50

MAIN COURSES and suggestions of the day

Faux Filet, candied shallots, home made french fries, green salad	21,00
Panned beef filet steak, béarnaise sauce or green pepper sauce, old-fashioned mashed potatoes	29,50
Steak tartare, home made french fries, green salad	21,00
Chop of veal, with mushrooms sauce, home made french fries, green salad	24,50
Grilled "AAAAA" chitterlings sausage, home made french fries, green salad	19,50
"Home made" duck confit, home made french fries, green salad	19,80
Filet of duck, honey and rosemary juice, mashed potatoes	21,00
Salmon tartare, quinoa tabbouleh and green salad	19,80
Selection of three fishes, cooked and seaweed steam,	21,00
Basmati rice, sauvage rice, wrapped in a lotus leaf	
Pollack, mashed potatoes, olive oil, lemon and chive	23,00

DESSERTS and suggestions of the day

The cheese of the moment	7,50	
Three cheeses (Cabécou, Comté, Roquefort)	9,50	
Crème Caramel	8,00	
Fromage blanc, fruits coulis	7,50	
Crumble almond, fruits of the season	10,00	
"Home made" nougat glacé, with fruit float	10,00	
All chocolate puck	11,00	
Chocolate profiteroles	11,00	
Ice-creams and sorbets		
	2 scoops	8,50
	3 scoops	11,00

Net prices

les viandes de boeuf et de veau sont d'origine européenne,
Nous tenons le tableau des allergènes à votre disposition

wifi_clients

mot de passe: 0140279090

Chef de cuisine: Eric Portefaix