BOUILLON
LA CROIX BLANCHE

Le bouillon est un concept emblématique de la cuisine française, né à Paris au XIXe siècle. Le premier bouillon voit le jour en 1855, avec une idée simple : proposer une cuisine traditionnelle, généreuse et accessible au plus grand nombre.

On y retrouve les grands classiques de la cuisine française et les recettes de nos grands-mères : pot-au-feu, plats mijotés, viandes en sauce… Une cuisine généreuse, authentique et sans prétention, qui rappelle les repas en famille. Le bouillon, c'est avant tout un retour à l'essentiel : bien manger, simplement, autour d'une cuisine française que tout le monde aime.

Notre chef Stéphane Olivier est un amoureux de la cuisine traditionnelle.
Le terroir est son domaine, et son parcours l'a toujours mis en valeur.
Fort Morel & Le Sebatospol ont signé son empreinte.
Stéphane est au Bouillon pour vous régaler…



Saint-Brieuc
Ouvert du mardi au mercredi de 12h à 14h,
et du jeudi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 21h.

HORS D'OEUVRE FROID

Œufs mimosa bretons façon Katie ..... 3,90 €
Poireaux vinaigrette ..... 3,90 €
Terrine du moment ..... 5,90 €
Terrine de porc traditionnelle ..... 4,90 €
Jambon persillé façon terrine, sauce gribiche ..... 5,90 €
Salade du moment végé ..... 5,90 €
Salade de hareng, pomme fruit, betterave et mayonnaise curry ..... 5,50 €
Assiette de praires nature, citron et vinaigre échalote ..... 6,90 €
Assiette de crevettes, mayonnaise ..... 6,90 €

HORS D'OEUVRE CHAUD

Soupe à l'oignon maison ..... 4,90 €
Soupe de poisson façon Cotriade ..... 6,90 €
Assiette de 6 Escargots, beurre d'ail ..... 7,50 €

MENU ENFANT

9,50€ - jusqu'à 12 ans

Oeufs mimosa
ou
Terrine maison traditionnelle

Demi saucisse écrasé de pommes de terre
ou
Aiguillettes de poulet panés et frites

Crème aux oeufs
ou
Mousse au chocolat
ou
1 boule de glace

PLATS DE RÉSISTANCE

Blanquette de veau et riz ..... 12,90 €
Saucisse locale et écrasé de pommes de terre, jus de viande ..... 10,90 €
La véritable andouillette XXL à la ficelle, frites maison, sauce moutarde ..... 14,90 €
Noix de joue de boeuf confite à la bière (Jenlain) .....12,80 €
Pièce du boucher et frites maison ..... 14,90 €
Poisson du marché ..... 13,90 €
Jarreton de cochon rôti ..... 13,90 €
Tourte vege..... 11,90 €
Andouille au foin, sauce chouchen, écrasé de pommes de terre ..... 13,50 €

Sauces : Bearnaise, poivre, gorgonzola

FROMAGES

2 / 3 / 4 fromages 5,00 € / 7,50 € / 10,00 €

Morbier au lait cru AOP
Saint-Nectaire fermier AOP
Mothais poitevin (chèvre)
Fourme d'Ambert fermière
Comté 10 mois
Tomme aux fleurs
Brie de Meaux AOP
Brebis à l'ail noir (pasteurisé)

GLACES ET SORBETS ELIEN

1 / 2 / 3 boules 2,00 € / 4,00 € / 6,00 €

Vanille Bourbon, chocolat, café, caramel au beurre salé, pomme au four caramélisée, citron, fraise et barbe à papa

Supplément chantilly..... 0,30 €

**Liste des allergènes : gluten (1), œuf (2), lait (3), arachide (4), fruits à coque (5), soja (6), sésame (7), lupin (8), dioxyde de soufre et sulfites (9), moutarde (10), céleri (11), mollusques (12), crustacés (13), poisson (14)*

NOS GOURMANDISES MAISON

Celles-ci vous sont proposées au prix unique de 4,80€

Mousse au chocolat servi à la louche
Feuilleté pomme caramélisé, coulis caramel beurre salé et chantilly maison
Crème aux oeufs grand-mère
Crème brulée à la vanille bourbon
Riz au lait servi à la louche
Île flottante au pralin
Pavlola aux fruits
Baba au rhum traditionnel
Trou breton (sorbet pomme et eau de vie de cidre de chez Seznec)

BIÈRES PRESSIONS FRANÇAISES

	25 *cl*	33 *cl*	50 *cl*
.....	2,90 €	3,60 €	5,60 €
.....	3,50 €	4,60 €	6,80 €
.....	3,80 €	5,00 €	7,40 €
.....	3,60 €	4,70 €	7,00 €
.....	4,00 €	5,20 €	7,80 €

BIÈRES BOUTEILLES 33 CL

Chimay Bleue 9° ..... 6,50 €
Chimay Rouge 7° ..... 6,00 €
Kasteel Rouge 8° ..... 6,00 €
Kasteel Rouge sans alcool 0° ..... 6,20 €
Chouffe Blonde sans alcool 0° ..... 6,20 €
Chouffe Blonde 8° ..... 6,00 €
Pelforth Brune 6,5° ..... 5,80 €
Paix Dieu 10° ..... 7,80 €
Rince Cochon 8,5° ..... 6,80 €
Duvel 6,6° ..... 6,00 €
Mort Subite Blanche 5,5° ..... 5,80 €
Kwak 8,4° ..... 6,00 €
Desperados 5,9° ..... 6,00 €
Lagunitas IPA 6,2° ..... 7,00 €

SOFT

Ginger Beer (Fever-Tree) 20 cl ..... 4,00 €
Coca-Cola 33 cl ..... 3,50 €
Coca-Cola sans sucres 33 cl ..... 4,00 €
Fuze Tea 33 cl ..... 4,00 €
Fanta 33 cl ..... 4,00 €
Schweppes Tonic 33 cl ..... 4,00 €
Schweppes Agrumes 33 cl ..... 4,00 €
Jus de fruits Granini 25 cl : orange, pomme, ananas, tomate ..... 4,00 €
Diabolo ..... 3,00 €

Sirop : cassis, banane-kiwi, basilic, concombre, Curaçao, fleur de sureau, fraise, framboise, gingembre, citron, grenadine, hibiscus, menthe, orgeat, passion, pêche, spritz, violette

BOISSONS CHAUDES

Expresso ..... 1,50 €
Double expresso ..... 3,00 €
Expresso allongé ..... 1,50 €
Petit crème ..... 1,80 €
Grand crème ..... 3,60 €
Décaféiné ..... 1,80 €
Thé ..... 3,00 €
Tisane ..... 3,00 €

EAUX

Plancoët plate ou petillante 1 l ..... 4,00 €
Plancoët plate ou petillante 50 cl ..... 3,30 €
Plancoët intense 33 cl ..... 3,10 €

PILIERS DE BAR

Rappelons-nous le bon vieux temps... Tous ces apéritifs qui ont marqué les générations de nos parents et grands-parents :

Suze, Guignolet Kirsch, Communard, Dubonnet, Byrrh, Cinzano, Noilly Prat, Berger Blanc, Oxygénée

4,80 € le verre

APÉRITIFS

Ricard ..... 3,50 €
Pastis 51 ..... 3,50 €
Martini Blanc ..... 3,50 €
Martini Rouge ..... 3,50 €
Pacific (sans alcool) ..... 3,50 €

Gin Hendrick's ..... 7,00 €
Vodka Zubrowka Bison 7,00 €

KIR

Plat ..... 3,50 €
Pétillant ..... 4,50 €

Cassis, Mûre, Pêche, Framboise, Fleur de sureau

PÉTILLANT 4,00€

RHUMS 4 CL 9,00€

Serum Elixir (Panama)
Don Papa (Philippines)
Bumbu (Caraïbes)
Kraken (Caraïbes)
Anacaona (République dominicaine)
Dictador (Colombie)
Diplomatico (Venezuela)
Botran (Guatemala)
Coloma (Colombie)

Zacapa (Guatemala) ..... 11,00 €

COCKTAILS 8,50€

Apérol Spritz
Mojito
Ti-Punch (HSE ambré) 8 cl
Americano

Le bouillon de la maison
rhum blanc, curaçao, creme de pêche, jus d'ananas, jus de citron vert

MOCKTAILS 7,00€

Virgin mojito
sirop de rhum, sucre roux, menthe, citron vert et eau gazeuse

Martichel
jus de fruit, grenadine

WHISKYS 4 CL 7,00€

Chivas 12 ans d'âge
Cardhu 12 ans d'âge
Tullamore Dew
Donkey Shoulder
Jack Daniel's
Bushmills
Whisky Coca

Nikka From The Barrel (Japon) ..... 11,00 €

DIGESTIFS 4 CL 7,00€

Menthe Pastille
Grand Marnier
Cointreau
Liqueur fleur de caramel
Liqueur biscuit au beurre
Liqueur fraise de Plougastel
Liqueur de citron

Irish coffee ..... 9,00 €
Cognac Delaitre XO ..... 11,00 €

VINS À LA VERSE EN CARAFE

Prix unique sur chaque contenant :

Ballon 12,5 cl	*Quart 25 cl*	*Demie 50 cl*	*75 cl*
2,90 €	5,60 €	10,80 €	14,90 €

Nos vins blancs

Entre-deux-Mers, Haut Dambert (Sauvignon, Muscadelle)
Viognier de Pays d'Oc
Chardonnay de Pays d'Oc

Nos vins rosés

Bordeaux rosé, Haut Dambert
Rosé de l'Hérault (Merlot et Cinsault)

Nos vins rouges

Bordeaux Haut Dambert
Merlot de l'Herault

"Thierry Martin est le parrain de notre Bouillon.
Il est connu et reconnu pour avoir repris et créé des enseignes dans la ville briochine.
Il a surtout la réputation de dénicher des vins et de les vendre au juste prix.
De ce fait, il était normal que je lui confie, entre autres, les clés de notre cave..."

David Lapertot, Gérant

NOS VINS BLANCS

Muscadet Sur Lie Château de la Jousselinières 2023 ..... 17 €
La Calèche Baumard (Anjou) (Chenin - Chardonnay) ..... 17 €
Saumur Blanc « Excalibu » 2023 ..... 17 €
Menetou-Salon Assadet 2023 ..... 29 €
Quincy Bernard Goureau 2023 ..... 29 €
Pouilly-Fumé Les Bernadats Cédric Bardin 2025 ..... 32 €
Savennières Clos Saint-Yves 2020 ..... 35 €

Sylvaner Vieilles Vignes Ostertag 2015 ..... 25 €
Riesling René Muré 2015 ..... 36 €
Pinot Gris René Muré 2016 ..... 36 €

Saint-Véran Louis Jadot 2022 ..... 25 €
Viré-Clessé 50 cl Domaine Michel 2017 ..... 29 €
Chablis Les Marronniers 2024 ..... 33 €
Chablis 1er Cru Fourchaume Louis Jadot 2022 ..... 42 €
Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre 2023 ..... 49 €

Beaujolais Blanc Château de Pizay 2016 ..... 21 €

Sauvignin Côtes de Duras (Sauvignon et Savagnin) ..... 19 €
Côtes du Rhône Blanc Chapoutier 2023 ..... 19 €
Condrieu Amour de Dieu Jean-Luc Colombo 2023 ..... 69 €

Antoine Arena Corse Vin de France 2015 ..... 39 €

Sauvignon Jean Delac, Pays d'Oc ..... 17 €
Picpoul de Pinet Ormarine de L'Isabelle 2024 ..... 19 €
Domaine de l'Aigle Pays d'Oc, Gewurztraminer 2017 ..... 26 €
Déesses Muettes Languedoc 2017 ..... 26 €
La Clape Cuvée Arpège Clos Rouquette 2016 ..... 27 €

Graves Blanc Les Cèdres 2023 ..... 32 €

Vins blancs moelleux

Coteaux du Layon Domaine de La Motte 2024 ..... 22 €
Côtes de Montravel 2016 Château du Bloy ..... 23 €
Pacherenc du Vic-Bilh 50 cl 2017, Château Aydie ..... 26 €
Muscat du Cap Corse 2013 Antoine Arena ..... 39 €

Vins à bulles

Sirènes Baumard Pétillant d'Anjou ..... 21 €
FRV 100 Les Terres Dorées, JP Brun ..... 29 €
Rosé Passion Laurent Sève, Rhône demi-sec ..... 35 €
Champagne Orban ..... 49 €
Champagne Rosé Orban ..... 59 €
Champagne Gardet ..... 65 €

NOS VINS ROSÉS

Rosé d'Anjou Domaine de Montgilet 2017 ..... 19 €
Buzet Rosé Les Prieurs de Fonclaire 2022 ..... 22 €
Bordeaux Rosé Rosamandine Pascal Delbeck 2019 ..... 22 €
Rosé de Provence Tradition 2024 ..... 24 €
Rosé Corse Cave d'Aghione IGP Île de Beauté 2025 ..... 29 €
Tavel Rosé Domaine Maby 2018 ..... 32 €
Cabernet d'Anjou La Croix des Loges 2022 (rosé moelleux) ..... 19 €

NOS VINS ROUGES

Nos vins rouges de Loire

Grolleau d'Anjou Domaine de Montgilet 2023 ..... 19 €
Anjou Rouge Le Logis Baumard 2022 ..... 27 €
Menetou-Salon Rouge 2023 Joseph de Maistre,
Le Prieuré de Saint-Céols (Bio) ..... 29 €
Saumur-Champigny Rocheneuves 2018 Thierry Germain ..... 29 €
Bourgueil Y. Amirault 2023 Côte 50 ..... 32 €
Sancerre Rouge Michel Laurent 2022 ..... 33 €

Nos vins rouges du Beaujolais

Le Beaujolais est le vin idéal pour le Bouillon. Nous vous avons choisi l'un des plus beaux flacons de l'appellation simple Beaujolais-Villages : « Cuvée La Madonne » de chez JB Bérerd.

Pour ce qui est des dix crus du Beaujolais, nous avons eu le désir d'en sélectionner 5 pour vous les offrir au même tarif : 32 €.

Choisissez celui qui vous fait vibrer...

Fleurie Château de Poncié (vin jeune) 2020
Fleurie Château de Beauregard (vin évolué) 2014
Chiroubles Chatenay 2022 Gwenaël Jambon
Juliénas Julien Aucagne 2023
Morgon Côte du Py 2022 Stéphane Aviron
Moulin-à-Vent 2022 Hommage

Beaujolais Villages 2023 La Madonne JB Bererd ..... 42 €

Prix nets - taxes et service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Nos vins rouges du Languedoc-Roussillon

Minervois Château Artix 2021 ..... 19 €
Cuvée Baptiste Domaine La Jeanne, Pays d'Oc 2024 ..... 19 €
Minervois Château Beaufort 2021 ..... 21 €
Minervois Château Portal 2020 Vieilles Vignes ..... 23 €
Collioure Cuvée des Peintres 2015 Abbé Rous ..... 23 €
Marselan Tour Boisée Coteaux de Peyriac Bio 2014 ..... 23 €
Pic Saint-Loup Pech-Tort 2012 ..... 24 €
Cocolico Colline de L'Hirondelle Bio (Chenançon, Carignan et Syrah) ..... 25 €
Saint Genis by Jeff Carrel, Limoux 2014 ..... 26 €
Pic Saint-Loup Mas du Greffier 2016 ..... 27 €
Saint Dominique, Hérault 2012 et 2010 ..... 28 €
Marcillac Domaine du Cros 2014 Biodynamie ..... 28 €
Côtes du Roussillon Domaine Rety 2015 ..... 28 €
Côtes du Roussillon Villages Cuvée Cylia Frères Parcé ..... 29 €
Sainte-Apolline 2017 Domaine du Larzac ..... 29 €
Cuvée Mathilde Domaine La Jeanne 2022, Pays d'Oc Bio ..... 29 €

Nos vins rouges du Rhône

Domaine de la Renjarde 2015 Côtes-du-Rhône Villages ..... 23 €
Collines de Laure 100 % Syrah Jean-Luc Colombo ..... 24 €
100 % Syrah Ferraton 2015 Collines Rhodaniennes ..... 27 €
Château de Montfrin 2018 Coup de Dés ..... 29 €
Cuvée Argiles 2023 Usseglio ..... 29 €
Beaumes-de-Venise 2014 Pierre Rougon ..... 31 €
Vacqueyras 2016 Domaine des Ondines ..... 31 €
Beaumes-de-Venise 2020 Xavier Vignon ..... 33 €
Côtes-du-Rhône Chapoutier 2023 ..... 33 €
Crozes-Hermitage 2014 David Raynaud ..... 35 €
Lirac La Fermade 2016 Domaine Maby ..... 35 €
Cornas « Terres Brûlées » 2021 Jean-Luc Colombo ..... 65 €
Châteauneuf-du-Pape 2022 Villa Safranier ..... 68 €

Nos vins rouges de Provence

Abracadabrantesque 2012 Domaine Les Terres Promises Bio ... 35 €
Château Romanin 2013 La Chapelle Bio ..... 37 €
Bandol L'Amourvèdre 2014 Domaine Les Terres Promises Bio .. 39 €

Nos vins rouges du Sud-Ouest

Côtes de Bergerac 2014 Cuvée Sirius Château du Bloy ..... 33 €
Madiran Château Bouscassé Alain Brumont 2010 ..... 39 €

Nos vins rouges d'Alsace

Pinot Noir Sophie Schaal 2024 Bio ..... 35 €

Nos vins rouges de la Bourgogne

Bourgogne Pinot Noir Domaine du Beauregard 2023 ..... 32 €
Hautes-Côtes de Nuits 2023, Fournache ..... 36 €
Irancy Vieilles Vignes 2023 Domaine de Mauperthuis ..... 39 €
Pommard Vieilles Vignes **Sélection Valap** 2022 ..... 89 €
Nuits-Saint-Georges 2022 Les Charmois ..... 95 €

Nos vins rouges du Bordelais

Bordeaux Les Belles Murailles 2020 ..... 20 €
L'Homme Cheval DLC Biodynamie 2015 ..... 22 €
Château La Gasparde 2012 Côtes de Castillon ..... 25 €
Haut-Médoc Château Cissac Eric Hosteins 2014 et 2018 ..... 26 €
Graves Château du Caillou 2014 ..... 28 €
Cru Godard 2016 Côtes de Francs ..... 32 €
Alcée Côtes de Castillon 2012 Nicolas Thienpont ..... 35 €
Château Charron 2012 Secret Côtes de Blaye ..... 39 €
Saint-Estèphe Château Insouciance 2019 et 2020 ..... 39 €
Château de Sarpe 2016 Saint-Émilion Janoueix Bio ..... 39 €
Château Falfas 2010 Côtes de Bourg Biodynamie ..... 42 €
Fronsac Tour du Haut Moulin 2018 ..... 42 €
Fronsac Château Villars 2016 ..... 42 €
Moulis Brin Brillette 2015 ..... 42 €
Canon-Fronsac 2014 et 2016 Enclos Saint-Louis ..... 42 €
S de Siran, 2e vin de Siran, Margaux 2020 ..... 45 €
Saint-Georges-Saint-Émilion Âme Saint-Georges 2018 ..... 49 €
Haut Castelot 2012 et 2020 Saint-Émilion Janoueix ..... 49 €
Saint-Estèphe Tronquoy Lalande 2012 ..... 58 €
Castelot 2014 Janoueix, Saint-Émilion Grand Cru ..... 58 €
Vieux Sarpe 2015 Janoueix, Saint-Émilion Grand Cru ..... 65 €
Saint-Estèphe Tour de Marbuzet 2016 ..... 68 €
La Réserve de Léoville Barton Saint-Julien 2015 ..... 69 €
Pomerol La Croix 2015 Janoueix ..... 69 €
Tertio de Montrose St Estephe (3eme vin de Montrose) 2016 76 €
Pauillac **Sélection Valap** 2016 ..... 96 €

NOS VINS ÉTRANGERS

Espagne

Campo Castillo 2013 100 % Tempranillo ..... 22 €
Finca Cienvacas 2023 100 % Tempranillo, Rioja ..... 28 €
Viña Zorzal 2018, Navarra ..... 32 €
Guímaro Ribeira Sacra 2024 ..... 32 €
Bodega Cerrón 2024 100 % Monastrell, Jumilla ..... 34 €
Manzanilla La Guita (très fruits secs) ..... 36 €
Metamorphica Biodynamie (rouge pétillant) ..... 36 €
Mancuso 100 % Garnacha, Famille Navascués 2021 37 €
La Cueva del Contador 2015, Rioja ..... 150 €
Vega Sicilia Valbuena 2012, Ribera del Duero ..... 295 €

Italie

Moscato Giallo 2014 Cuvée Maëli (frizzante) ..... 29 €
Dolcetto d'Alba GV. Vajra ..... 33 €
Roccamora 2022 Schola Sarmenti ..... 35 €
Nero d'Avola Sicilia 2017 Insieme ..... 38 €

Portugal

Eulalia Blanc 2017 Casa Santa Vinho Verde ..... 28 €
Valejda Oliveira Tinto Tejo (Touriga et Syrah) ..... 28 €
Douro Blanc Eleveira 2017 Dos Lusadias ..... 36 €

Autriche

Grüner Veltliner 2016 Blanc ..... 36 €

Argentine

100 % Malbec Mendoza 2017 ..... 29 €

Mexique

L.A. Cetto 2019 (Petite Sirah) ..... 32 €

Afrique du Sud

Ugaba Stellenbosch 2021 ..... 32 €

Japon

Au verre de 12,5 cl à 15€
Saké Dassai 50 ..... 90 €
Saké Koi Koi ..... 90 €

Dites-nous si vous désirez votre saké glacé ou tiède.