

Les **BOUILLOTES** *Montparnasse*

Restaurant – Bar – Épicerie fine

En direct producteurs et circuit court

Petites assiettes

Morceau de fromage	3
Bol de saucisson sec <i>Maison Conquet</i> <i>Y'a du blanc et y'a du rouge aussi !</i>	5
Rillettes de porc <i>Maison Conquet</i> <i>On n'oublie pas les cornichons !</i>	6
Tartinable artisanale de légumes <i>Selon arrivage</i>	7
Pâté selon le marché	8
Assiette de charcuteries <i>Maison Conquet</i>	11

L'appel du large !

La soupe de poisson artisanale	8
Tartinable de la mer selon arrivage <i>Conserverie artisanale de l'Île D'Yeu</i>	9
Assiette de sardines millésimées <i>La perle des Dieux</i> <i>(Ah qu'est-ce qu'on est serrés... !)</i>	11
Assiette d'Huîtres N°3 fines de claires Naturelles et en direct producteurs x6 / x12	13,50 / 27

Un peu frisquet ? Nous vous prêtons une jolie Bouillotte pour vous réchauffer 😊

A partager ...ou pas !

Paquet de Chips artisanales <i>La Chips française !</i>	3
Assiette de fromages terroir	14
Grande assiette de charcuteries Mixte fromages/charcuteries	17/ 19
Tartines sur pain de campagne La Rillettes ou pâté / cornichons La Chèvre frais, miel et amandes	8 8
La Tartine Chaude Montagnarde Gratinée Jambon/comté ou trois fromages	11

La Tartine « En attendant l'Été »

Pain grillé, tapenade, sardines	11
---------------------------------	----

Desserts

Fromage	3
Tarte du jour/dessert du jour <i>Z'avez d' la tarte au concombre ?</i>	5,50
Pot de glace artisanale d'Ardèche <i>Terre Adélice, parfums au choix</i>	5
Crème caramel <i>Secrets de Famille</i>	6,50

Épicerie fine

« La boutique des copains » :

Sirops, confitures, moutardes, tartinables...

Et tous nos vins à emporter !

Les **BOUILLOTES** *Montparnasse*

Restaurant – Bar – Épicerie fine

Apéritifs		Bière Pression	4,50/
Bourgoin Pineau des Charentes	6	Pietra Bionda 25cl / 50cl**	7,50
Kir au délice des Jardins d'Alesani	5,50		
Cap Corse blanc Quinquina	5	Softs	
Cidre artisanal de Rhuy*s	4	Jus de pomme artisanal de Rhuy*s	4
Coupe de champagne brut / Bt	8/65	Jus de raisin Bio de vigneron*	4
Spritz signature**	8	Eaux Orezza 33cl et Saint-Georges 50cl	5
Mojito**	8	Tonic – 20cl	5
Daiquiri	8	Jus de tomate – 25cl	4
Malouin's Gin breton	9	Sirop de parapluie – 20cl	2
Malouin's Gin blé noir	12	Verjus Bourgoin – 20cl	3,50
Gin « Juillet » Maison Ferroni	12	Cocktail sans alcool	6
		Café	2
*vide-grenier 3€ de 18h à 20h !		Café frappé	4
**vide-grenier 6€ de 18h à 20h !		Thé	4,50

Pour accompagner votre apéritif

Paquet de chips artisanales 3

**Un peu frisquet ? Nous vous prêtons
une jolie Bouillotte pour vous
réchauffer 😊**

Pousse-café

La Capricieuse (Liqueur à base de lait) 8
Limoncello 8
Cognac Bourgoin 2002 Micro-Barrique 15

Notre sélection de vins

Blancs	V/Bt	Rouges	
Chardonnay « Les Guérins » Bio 2020*	5,50	Gamay « Les Guérins » Bio 2020*	4 /
Domaine des Pampres d'Or – Beaujolais	/ 27	Domaine des Pampres d'Or – Beaujolais	21
« Ô Pré de Juliette » – Bio 2020*	8 /	Pinot Noir « Sous la Croix » Bio 2020*	6,50
Domaine Vallis Petra – Vacqueyras	39	Domaine des Pampres d'Or – Beaujolais	/31
Monbazillac – Bio 2020*	7 /	« Intuition » Bio 2019*	8 /
Château Le Terme Blanc	29	Domaine Vallis Petra – Vacqueyras	39
Rosés		Bergerac Bio 2020*	6
Verre de rosé du moment	5	Château Le Terme Blanc	/ 28

*Les millésimes peuvent varier

Nos vins selon le marché : consultez-nous !

Tous nos vins sont disponibles à emporter