

- Menu Bouillon -

24.50€

Céleri rémoulade

Remoulade celery / Sellerie mit Remoulade

ou

Poireau vinaigrette

Leek vinaigrette / Lauch mit Vinaigrette

ou

Œuf mimosa

Mimosa egg / Mimosa-Ei

ou

Salade de saucisse alsacienne

Alsatian sausage salad / Elsässischer Wurstsalat

Choucroute Grand-Mère

Mélange de Choucroute, lard, morceaux de saucisse et spaetzles

Sauerkraut, bacon, sausage pieces, and spaetzle / Sauerkraut, Speck, Wurststücken und Spätzle

ou

Fish ans chips, frites et salade

Fish and chips, chips and salad / Fish and Chips, Pommes frites und Salat

ou

Poêlée Paysanne gratinée à la tomme de Ribeaupierre

Saucisse paysanne, oignons, lardons, fromage et pommes-de-terre

Peasant sausage, onions, bacon, cheese and potatoes / Bauernwurst, Zwiebeln, Speck, Käse und Kartoffeln

ou

Quart de poulet rôti fermier et son jus, purée de pomme-de-terre

Quarter of free-range chicken with its juices, mashed potatoes / Viertel Freilandhuhn mit Bratensaft, Kartoffelpüree

ou

Maultaschen (ravioles) aux champignons, bouillon, légumes

Ravioli with mushrooms, broth and vegetables / Maultaschen mit Pilzen, Brühe, Gemüse

Glace chantilly

Ice cream / Eis

ou

Apfelstrudel

ou

Fromage blanc aux myrtilles

Blueberry fromage blanc / Quark mit Heidelbeeren

Prix nets

Tous nos plats sont « fait maison » / Liste des allergènes disponible sur demande

Un peu d'histoire ...

... avec les Bouillons Parisiens

Notre Menu Bouillon s'inspire des « Bouillons Parisiens », des restaurants incontournables de la Capitale Française, à la décoration Art Nouveau et aux plats traditionnels, simples et réconfortants, qui voient le jour à la fin du XIXème siècle.

Tout commence avec Pierre-Louis Duval, un boucher surnommé "Godefroy de bouillon" qui décide de ne plus jeter les parties les moins nobles de ses viandes et d'en faire des plats rapides et abordables.

Cela fera l'unanimité auprès du monde ouvrier des Halles, mais aussi des convives affamés souhaitant être servis rapidement!

C'est au début du XXème siècle, et notamment avec l'Exposition Universelle, que les Bouillons se démocratisent par centaines dans Paris.

Ce concept est devenu un art culinaire à travers les époques et nous conquies toujours autant... Si ce n'est de plus en plus!!!