

# BOUILLON GRENETTE



## HEURES JOYEUSES DE 16H À 20H

Une bière 25cl commandée = Une bière 50cl servie  
Toutes les boissons sans alcool en bouteille à 3€

**HORS SAMEDI**



Prix en euros TTC - service compris

# BOISSONS SANS ALCOOL

## À LA VERSE

	25CL	50CL
Sirop à l'eau <i>menthe, grenadine, fraise, pêche, citron, violette</i>	<b>2</b>	<b>3,5</b>
Diabolo <i>menthe, grenadine, fraise, pêche, citron, violette</i>	<b>3</b>	<b>5,5</b>
Thé glacé pêche maison	<b>3</b>	<b>5,5</b>
Limonade	<b>3</b>	<b>5,5</b>
Citronnade	<b>3,5</b>	<b>6,5</b>
Jus de fruit <i>tomate, orange, pomme, ananas</i>	<b>3,5</b>	<b>6,5</b>

## EN BOUTEILLE

Coca-Cola - Coca-Cola Zero - 33cl	<b>3,8</b>
Orangina - Perrier - 33cl	<b>3,8</b>
Schweppes Indian Tonic - Schweppes Agrum' - 33cl	<b>3,8</b>
Vittel - 50cl <b>3,5</b> - 1L <b>4,5</b>	
San Pellegrino - 50cl <b>3,8</b> - 1L <b>5</b>	
Bière sans alcool FUGAZI La Furieuse - 33cl	<b>4,5</b>

## COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito Classique ou Myrtilles 16cl	<b>5,9</b>
Virgin Colada 18cl - Virgin Mule 16cl	<b>5,9</b>

## APÉRITIFS

Ricard 2cl <b>2,5</b> - Martini blanc-rouge 4cl <b>3,5</b> - Suze 4cl <b>3,5</b>	
Kir vin blanc - 12cl <i>cassis, pêche, mûre, pamplemousse</i> <b>3,5</b>	
Kir breton au cidre - 12cl <i>cassis, pêche, mûre, pamplemousse</i> <b>4,5</b>	
Kir pétillant - 12cl <b>4,5</b> - Coupe de pétillant - 12cl <b>4</b>	
Whisky - 4cl <b>5</b> - Complément soda - 12cl <b>3</b>	

## COCKTAILS DU BOUILLON

Aperol Spritz 16cl - Mojito Classique ou Myrtilles 16cl	<b>6,9</b>
Gin Tonic 12cl - Spritz Pêche 16cl - Spritz Myrtilles 16cl	<b>7,9</b>
Hugo Spritz 16cl - Pina Colada 18cl - Moscow Mule 16cl	<b>8,9</b>

# BIÈRES & CIDRE À LA PRESSION



	25CL	33CL	50CL
Blonde	3,9	4,9	6,4
Ambrée, IPA, Picon Bière & Cidre	4,5	6	7,3
Panaché, Monaco & Blonde sirop	4,2	5,2	7

## VINS

À LA VERSE	12CL	25CL	50CL	75CL	1L	1,5L	3L
Chardonnay IGP Val de Loire	2,5	4	8	12	16	24	48
Viognier-Rolle IGP Gard	2,5	4	8	12	16	24	48
Syrah IGP Gard	2,5	4	8	12	16	24	48
Vin rosé IGP Gard	2,5	4	8	12	16	24	48

BLANC	75CL
Viognier "Demoiselles" IGP Gard	18
Muscadet AOP "Accostage" Bio	21
"Premières grives" Domaine Tariquet	25
Côte de Gascogne IGP (moelleux)	6€ le verre 12cl
Mâcon Charnay-Lès-Mâcon AOP Bio	30

ROUGE	
Côtes du Rhône AOP "Le Monarque" Bio	20
St Nicolas de Bourgueil AOP	26
"Les Pentes" Domaine S. Bruneau Bio	30
Julié纳斯 AOP Bio	33
Crozes Hermitage AOP "Les Launes"	

ROSÉ	
Demoiselles de Rochefort IGP Gard	18

BULLES	
AOP Crémant de Loire brut "De Chanceny" blanc ou rosé	32

# GRIGNOTTAGES

Frites, mayonnaise maison **3** - Rillettes de poulet **3,9**  
Frites, sauce Saint-Marcellin **4,9** - Saint-Marcellin rôti **5,9**  
Ardoise de charcuteries **9,5**

# BOUILLON SUCRÉ

## DESSERTS

Fromage blanc **2,9** - Riz au lait, caramel beurre salé **3,5**  
Mousse au chocolat **3,5** - Ile flottante aux pralines roses **3,5**  
Crème caramel **3,8** - Fondant au chocolat **3,9**  
Profiterole, glace vanille ou Chartreuse, sauce chocolat **4,5**  
Tarte aux myrtilles **4,6**

## CRÊPES & GAUFRES

Sucre **3,5** - Nutella **4,5** - Chocolat **4,5** - Crème de marron **4,5**  
Confiture de myrtilles **4,5** - Caramel beurre salé **4,5**  
Supplément chantilly **0,5**

## GLACES

Boule de glace au choix **2**  
*vanille, citron, Chartreuse, fraise, chocolat*  
Dame blanche **5**  
Coupe Colonel *vodka*, sorbet citron **5,9**  
Coupe Chartreuse *glace Chartreuse, Chartreuse Verte* **5,9**

## BOISSONS CHAUDES

Café **1,8** - Café allongé **1,8** - Double café **3,6**  
Noisette **2** - Décaféiné **1,8** - Thé **3** - Infusion **3**  
Cappuccino **4** - Latte **4** - Café viennois **4,5**  
Chocolat chaud **4** - Chocolat viennois **5**

## DIGESTIFS 4cl

Baileys **4** - Get 27 **4** - Génépi **5** - Cognac **5**  
Chartreuse Verte **7** - Rhum Diplomatico **7**