

# LE P'TIT BOUILLON DE BUC

Hôtel - Restaurant - Évènements - Coworking MyWO

## ENTRÉES STARTERS

- ✓ TARTE CHÈVRE ET ÉPINARDS — 6€  
*GOAT'S CHEESE AND SPINACH TART*
- 🐷 TERRINE DE CAMPAGNE, CORNICHONS — 5€  
*COUNTRY TERRINE WITH GHERKINS*
- ✓ ŒUF DUR BIO MAYONNAISE — 4€  
*ORGANIC HARD-BOILED EGG WITH MAYONNAISE*
- ✓ POIREAUX VINAIGRETTE SERVIS TIÈDES — 5€  
*LEEKES WITH VINAIGRETTE SERVED WARM*
- ✓ POTAGE DE SAISON *SEASONAL SOUP* — 5€
- ✓ CAROTTES RAPPÉES AU CITRON VERT — 4€  
*CARROTS WITH LIME VINAIGRETTE*

## DESSERTS DESSERTS

- MOUSSE AU CHOCOLAT *CHOCOLATE MOUSSE* — 5€
- TARTE DU MOMENT *TART OF THE MOMENT* — 5€
- SALADE DE FRUITS FRAIS — 5€  
*FRESH FRUIT SALAD*
- CHOU CRAQUELIN, GLACE VANILLE,  
CHOCOLAT CHAUD — 7€  
*CRACKER PUFF, VANILLA ICE CREAM, HOT CHOCOLATE*
- CRÈME BRULÉE *CRÈME BRÛLÉE* — 5€
- RIZ AU LAIT, CAMEL BEURRE SALÉ — 5€  
*RICE PUDDING WITH SALTED BUTTER CAMEL*
- ASSIETTE DE FROMAGES *PLATE OF CHEESES* — 6€
- CAFÉ GOURMAND — 7€  
*COFFEE WITH DESSERT SELECTION*

## PLATS MAIN DISHES

- BAVETTE D'ALOYAU À L'ÉCHALOTE — 17€  
*SIRLOIN STEAK WITH SHALLOTS*
- PARMENTIER DE CUISSE DE  
CANARD CONFITE — 16€  
*PARMENTIER OF DUCK LEG CONFIT*
- BOURGUIGNON DE JOUE DE BŒUF — 15€  
*BEEF CHEEK BOURGUIGNON*
- 🐷 GRATIN DE COQUILLETES AU PARMESAN  
ET LARDONS FUMÉS — 13€  
*PASTRY GRATIN WITH PARMESAN AND SMOKED BACON*
- FILET DE SAUMON RÔTI, SAUCE VIERGE — 16€  
*ROAST SALMON FILLET WITH SAUCE VIERGE*
- TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU — 18€  
*KNIFE-CUT BEEF TARTARE*

## GARNITURES TRIMS

FRITES ; PURÉE ; HARICOTS VERTS PERSILLÉS ;  
RIZ BASMATI ; MESCLUN DE SALADE  
*FRENCH FRIES; MASHED POTATOES; PARSLEYED GREEN  
BEANS; BASMATI RICE; MIXED SALAD*

VEGÉTARIEN - VEGGIE

PORC - PORK

PRIX TTC - SERVICE COMPRIS