

Deux formules individuelles pensées pour le plaisir de chacun et chacune, composées de 3 plats savoureux servis en même temps. Ici, vous êtes libres d'être gourmand.es.

LES FORMULES

Le trio du bouillonair

33€

3 plats au choix (1 empreinte végétale, 1 morceau de caractère, 1 touche gourmande).

La composition au choix (min. 2 plats/pers)

Prix/U

Restez libre de vos choix et prenez ce qui vous tente.

NOS PLATS

L'empreinte végétale

L'éclat d'été en Provence

12€

Aubergine et éclats d'amande grillées sur un coulis de tomates maison

Le rouge Antibes

11€

Carpaccio de tomates anciennes, accompagné d'une antiboise croquante aux légumes de saison

Le verger et l'alpage

11€

Le duo burrata-fruit de saison (prune, coing ou pomme), relevé par un gel acidulé au vinaigre de kriek

Le morceau de caractère

La boulette végétale

12€

Boulettes de tofu et haricots blancs aux épices indiennes

La boulette du boucher

14€

Boulettes porc/veau aux graines de fenouil et sa crème de courgette

Le macrudo

13€

Maquereau flambé sur peau relevé d'un jus vert menthe-coco

Le tartare

15€

Tartare de boeuf coupé au couteau aux notes florales

La touche gourmande

Le pain perdu du Sud

12€

Pain perdu salé, garni de poivrons grillés et de ricotta fondante

Les graines du soleil

11€

Boulgour parfumé aux légumes d'été

L'aliguette

12€

Croquette croustillante au cœur d'aligot

NOS DOUCEURS

Signature poire et amande

9€

Tarte fine aux poires fraîches, aux amandes et son caramel

Crumble nomade

8€

Crumble aux fruits de saison et son gel de citron

Madeleines vice versa

9€

Madeleines moelleuses accompagnées d'une mousse au chocolat aérée

Pause gourmande

7€

Café ou thé accompagné de ses petites douceurs



Vegan



Allergènes : Demandez à l'équipe !

LA CARTE

EAUX

Bru Non-Pétillant 1l	9,00 €
Bru Non-Pétillant 0,5l	6,00 €
Bru Légèrement Pétillante 1l	9,00 €
Bru Légèrement Pétillante 0,5l	6,00 €

SOFTS

Ritchie Cola	3,70 €
Ritchie Cola Zéro	3,70 €
Ritchie Citron-Framboise	3,70 €
Ritchie Orange	3,70 €
Ritchie Pamplemousse	3,70 €
Schweppes Tonic	3,30 €
Redbull	4,00 €
Oxfam Jus Pomme	3,70 €
Oxfam Jus Orange	3,70 €
Oxfam Jus Worldshake	3,70 €
Iced Tea Maison	4,50 €

THÉS & CAFÉS

Lungo	3,20 €
Espresso	2,80 €
Double espresso	4,00 €
Cappuccino	4,20 €
Latte macchiato	4,20 €
Iced Coffee	6,00 €
Thés & Infusions	4,00 €
Irish coffee	10,00 €
Chocolat chaud	4,00 €
Italian coffee	10,00 €

HAPPY HOUR

18h00 - 19h00

Bières au fut	4,00€
<i>Lutgarde pils (5%), Bon Secours Prestige (9%) et Bon Secours 4 Houblons (5,9%).</i>	
Mocktails	7,00€
<i>Tous nos mocktails au meilleur prix.</i>	
Cocktails	9,00€
<i>Aperol Spritz, Gin Tonic (Tanqueray), Hugo, Mojito maison, Cuba Libre.</i>	
Suggestion du bar	
<i>Sur demande au personnel de service.</i>	

BIÈRES

AU FUT	
Lulu Pils 5° 33cl	4,00 €
Bon Secours Prestige 9° 33cl	5,20 €
Bon Secours 4 Houblons 5,9° 33cl	5,20 €

EN BOUTEILLE

Liefmans On The Rocks 3,8° 25cl	4,50 €
Bon Secours Myrtille 6,4° 33cl	5,50 €
Chimay Dorée 4,8° 33cl	4,50 €
Duvel 8,5° 33cl	5,50 €
Paix Dieu 10° 33cl	5,50 €
Orval 6,2° 33cl	6,00 €
Trottinette 0,4° 33cl	4,50 €

MOCKTAILS

Chose	8,00 €
Virgin Mojito	8,00 €
Virgin Spritz	8,00 €

COCKTAILS

Aperol Spritz	10,00 €
Gin tonic	11,00 €
Hugo	10,00 €
Mojito maison	11,00 €
Cuba libre	11,00 €
Espresso martini	12,00 €
Pornstar martini	12,00 €

DIGESTIFS

Baileys	7,00 €
Limoncello	7,00 €
Amaretto Disaronno	7,00 €
Cointreau	7,00 €

WHISKY

Johnnie Walker Red Label	7,50 €
Jack Daniel's	8,20 €
Glennfiddich 12y	10,00 €
Oban 14y	14,00 €

RHUM

Havana club especial	7,50 €
Don Papa	10,00 €
Diplomatico 12y	12,00 €

GIN

Tanqueray	8,00 €
Panda	10,00 €
Nordes	11,00 €

BOISSONS

BULLES

Charles de Saint Céran | Varichon & Clerc 8/31€

Blanc de blancs Brut

Savoie, France

Poire et pêche dominantes, avec des nuances florales.

Attaque vive et nette, fraîche, délicate et élégante ; mousse soyeuse et bien équilibrée.

Spumante Millesimato | Ca' delle Rose

Glera

Veneto, Italia

Agrément intense, notes fraîches de fleurs blanches.

Équilibre harmonieux entre fraîcheur et douceur.

28€

Giro ribot

Cava MEILLEUR D'ESPAGNE

Catalunya, Espana

Agrumes, pomme, fleurs, brioche, notes toastées. Fraîche, crémeuse, fine effervescence, finale longue.

35€

Crémant de Wallonie | Domaine Du Chapitre

Extra-brut

Nivelles, Belgique

Arômes frais de pomme, fleurs blanches, agrumes.

Vivacité, fraîcheur, effervescence délicate, belle longueur et finale équilibrée.

42€

Champagne Haton

Blanc de Noirs Brut

Epernay, France

Groseille, fruits à noyaux, fleurs séchées, zestes d'orange, notes de pâtisserie. Fraîche, souple, bel équilibre entre finesse et structure, finale gourmande et élégante.

60€

BLANCS

Père et Fils | Laurent Miquel

Chardonnay, Viognier

Languedoc, France

Notes subtiles d'abricot et pêche. Fraîche, fruitée, finale en finesse.

7/27€

Ile de Beauté | Terra di Nostri

Vermentinu

Corse, France

Arômes frais de pomelo, ananas et poire, florale. Vive et fruitée, équilibrée, fraîcheur en finale.

30€

Passi Mento | Famiglia Pasqua

Garganega

Verona, Italia

Arômes intenses d'agrumes, d'amande et de pêche. Rafraîchissante, équilibrée avec une finale persistante. Rondeur, souplesse et palais fruité.

32€

Cuvée Brabançonne | Domaine du Chapitre

Solaris, Johanniter

Nivelles, Belgique

Pêche, poire, agrumes, fleur blanche, ananas, vanille. Sec, puissant, minéral, expressif.

33€

Bourgogne Côte Chalonnaise

Chardonnay

Bourgogne, France

Registre floral, type aubépine, acacia. Bouche fraîche et délicate.

34€

Côtes du Rhône Réserve | Famille J-M Cazes

Grenache Blanc, Roussanne, Viognier, Bourboulenc

Cazes, France

Arômes de pêche blanche, de poire, de fruits exotiques et d'abricot.

Fraîcheur, vivacité et générosité.

34€

ROSÉS

NU.VO.TÉ | Vignobles Foncalieu

Artaban Vidoc Bio

Languedoc, France

Arômes de pêche blanche, agrumes et une touche de litchi. Ronde, gourmande, équilibrée par une belle fraîcheur, avec une finale persistante et saline.

7/29€

Eclat de gris | Les Collines du Bourdic

Pur Grenache

Cévennes, France

Notes de petits fruits rouges.

Fraîcheur et vivacité.

27€

Cuvée 1840 | Chateau du Rouët

Côte de Provences

Grenache, Cinsault, Tibourenc

Var, France

Fruits rouges intenses.

Élégante, fruitée, bonne matière et longueur.

35€

ROUGES

Nero d'Avola | Terre Normanne

Nero d'Avola

Sicillia, Italia

Corsé, équilibré et harmonique.

Parfum de fruits secs et d'épices.

7/28€

Comptesse de Malet Roquefort

Merlot, Cabernet Franc

Bordeaux, France

Fruits noirs, fraîcheur, tannins.

Souples, finale minérale.

30€

Passi Mento | Famiglia Pasqua

Merlot, Corvina, Croatina

Verona, Italia

Aromes intenses aux fruits rouges, tanins veloutés.

Finale fruitée, douce et ronde.

32€

Néprica | Tormaresca

Primitivo

Puglia, Italia

Cerise noire, prune, confit, réglisse, rose.

Structurée, tanins soyeux, finale fruitée.

36€

Saint Rémi | Domaine du Chapitre

Régent

Nivelles, Belgique

Arômes de poivre, cerises noires, griotte.

Puissante, équilibrée, tanins soyeux.

38€

Cairanne | Domaine de Dionysos

Grenache, Syrah, Mourvèdre

Côte du Rhône, France

Violette, fruits rouges, garrigue, épices.

Ronde, puissante, finale fruitée.

38€

Minervois Vieilles Vignes | Pierre Cros

Carignan

Languedoc, France

Fin et souple, avec des notes de fruits frais, de prune confite, de muscade, de vanille et de cannelle.

42€

VINS