

# BOUILLON

## BATIGNOLLES

— METZ RÉPUBLIQUE —

### MENU

*In Batignolles ist es schön, gut und nicht teuer.*

Die beliebten und authentischen Restaurants Les Bouillons servieren einfache und erschwingliche Gerichte, die mit Sorgfalt in Bistro-Atmosphäre zubereitet werden.

Die im 20. Jahrhundert geborenen Vorfahren der Pariser Brasserie konzentrierten sich auf das Gute mit der süßen Zugabe.

Das bekannte Viertel Batignolles im 17. Arrondissement ist eine kleine Oase der Ruhe mit einer traditionellen dörflichen Bevölkerung.

Dieser Bezirk von PARIS ist bekannt für seine ausgefallenen Boutiquen und malerischen Brasserien sowie für die Gärten im englischen Stil am Square des Batignolles.

Die Künstlerstraßen rund um den Place de Clichy sind gesäumt von trendigen Bars.

## Aperitiftafeln "signature"

Cochonnailles/Käse-Mischplatte	16,50 €
Ein Meter langes Giga Mixed Board (für 4 bis 5 personen)	32,00 €
Trüffelsalami als Vorspeise	7,80 €

## Vorspeisen

Hühnerbrühe und Fadennudeln	2,80 €
«Der kleine Eintrag, der kleine Herzen erwärmt»	
Meli Mélo-Salat, rohes Gemüse	2,90 €
Freilandeier mit hausgemachter Mayonnaise	3,80 €
Lauch-Vinaigrette	4,80 €
« Ich schmecke beides »	6,10 €
Hausgemachte Eiermayonnaise + Lauchvinaigrette	
Schnecken Petersilienbutter	die 6 690 €
Mit unserem Glas Petit Chablis + 5 €	die 12 12,70 €
Handwerkliche Landpastete	4,80 €
GRAVLAX mariniertes Lachs	<b>Neu</b> 13,80 €
Cremige Soße	
Halber Camembert-Gratin mit Trüffelöl	9,70 €
Markknochen «T-REX»	8,90 €
Unsere hausgemachte Zwiebelsuppe	8,90 €
Gratin mit Comté	

## Kindermenü

9,40€


« Ich war nicht weise »  
Krötenschleimsuppe

« Ich war nett »  
Schinken-Coquillettes mit Cola oder Fruchtsaft  
Vanilleeis und Mini-Smarties

## Schön, gut und günstig

Damit Sie in den Genuss günstiger Preise kommen,  
bietet Ihr Bouillon mehrere Serviceleistungen an.  
Jeder Gottesdienst dauert 1 Stunde und 15 Minuten.  
Danke für Ihr Verständnis

## Teller

<b>Toulouse-Wurst, Kartoffelpüree mit Butter</b> Die Soße 8 Stunden lang köcheln lassen	10,90 €
<b>Traditionelles Hecht-Quenelle</b> des Hauses « Quenelles du Soleil » à Lyon	15,60 €
<b>Penne-Gratin mit Schinken, Comté-Käse und Trüffelöl</b>	12,80 €
<b>Blutwurst Kartoffelpüree mit Butter</b>	12,90 €
<b>Bouchée à la Reine</b> 	14,60 €
<b>Echte Andouillette de Troyes Frische Pommes Frites</b>	14,80 €
<b>Vollschweinteller</b> Eine Andouillette und eine Blutwurst, die Sie nicht wählen können, nehmen Sie beides ...	19,70 €
<b>Schweinehachse</b>  halbgesalzener Schweineschinken	18,80€

**With your Pig shank , Bavette or Andouillette.....**

“Homemade Munster Sauce” supplement 3,50€

<b>Hühner-Cordon-Bleu mit Schinken und geschmolzener Emmentaler</b> 15.60 € Pilzsauce mit Sahne	
<b>Metzgerstück mit Schalottensauce</b>	23,80 €
<b>Metzgerstück und Markknochen «T-REX»</b>	28,90 €
<b>Gemüselasagne mit frischem Ziegenkäse und Pesto</b>	14,50 €
<b>Gekochter Vorschlag des Tages</b>	12.90 €

Denn die Beilagen sind genauso wichtig wie das gewählte Gericht :

Kartoffelpüree mit Butter

Frische Pommes Frites

Hausgemachtes sautiertes Gemüse der Saison

Hausgemachtes Püree mit gebrochenem Sommertrüffel und weißem Trüffelöl 4,50 €

## Käse

<b>ROCAMADOUR Fermier (AOP et AOC)</b> Ein wenig schmelzendes Glück...	2,50 €
<b>Auswahl aus 4 Käsesorten</b> Mit einem Glas Rotwein : + 3€	5,90 €

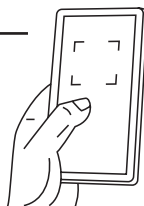
## Nachspeisen

<b>Ich war ungezogen, mir wurde der Nachtsch vorenthalten</b>	0,00 €
<b>Schlagsahne-Sprossen</b> Hausgemachtes Valrhona-Schokoladen + 2.50€	3,80 €
<b>Rum Baba</b>	7,90 €
<b>Kleiner Topf mit Valrhona-Schokoladencreme</b> Chocolat Valrhona 55%	5,60 €
<b>Dessert des Tages (glutenfrei)</b> von unseren Freunden bei FOX COFFEE	6,80 €
<b>Milcheis</b> aromatisiert mit gesalzene Butterkaramell und zerstoßenen Spekulatiusstücken	5,60 €
<b>“DIE” Profiteroles</b> Vanilleeis, hausgemachte heiße Schokoladensauce und zerstoßenes Oreo	6,90 €
<b>“ T ” Geeiste Toblerone</b>	8,90 €

## Nachricht

Die Brüche empfängt Sie ab 19.00 Uhr zum  
Abendservice im Restaurant

SCAN  
ME !



Neuigkeiten und Online-Reservierungen unter  
[www.bouillon-batignolles.com](http://www.bouillon-batignolles.com)

# Getränkete

## Wein «einschenken»

Pichets	25cl	50cl	75cl
Vin de Pays du Gard « Les Gardilles »			
Rouge, Rosé ou blanc	4,80	9,30	13,90

## Wein im Glas des Monats

Blanc :	12cl
Muscadet « Clos des Orfeuilles »	5,40
Saint Veran Domaine Du Paradis	5,50
Chardonnay maison Castel grande réserve	5,50
Petit Chablis La Chablisienne	6,30
Coteau Du Layon Domaine Frairie	6,20
Rouge :	
Côte Du Rhône Prieur De St Julien	5,40
Bordeaux Château l'Heyrisson 2020 AOC	5,60
Bourgogne Pinot Noir Domaine De Buxy	5,70
Rosé :	
Wine O'clock Méditerranée	4,90

	verre	Btl
Cuvée Bouillon Batignolles	4,90	25,00
AOP COSTIÈRES de NIMES 2022		
« La cuvée qui réchauffera vos petits cœurs tout mous »		

## Rotwein

	75cl
Bordeaux Château l'Heyrisson 2020 AOC	27,00
Côte Du Rhône Prieur De St Julien 2022	26,00
St Nicolas De Bourgeuil Domaine Du Fondis	27,00
Saint Joseph Mont Taris	39,00
Bourgogne Pinot Noir De Buxy 2022	33,00
Saumur Champigny Clos Morains 2022	29,00

## Weißwein

	75cl
Petit Chablis La Chablisienne	39,00
Saint Veran Domaine Du Paradis	36,00
Pouilly Fuissy Les Préludes	39,00
Chardonnay maison Castel grande réserve	29,00
Coteau Du Layon Domaine Frairie	33,00

## Rosé wein

	75cl
Côtes De Provence «M» De Minuty	37,00
Wine O'clock Méditerranée	23,00
Wine O'clock Méditerranée (150 Cl)	38,00

## Cocktails

APEROL SPRITZ	 8,20
MOSCOW MULE	8,90
Vodka, Jus de Citron vert, Ginger Beer	
CUBA LIBRE	8,90
Rhum Cubain, citron vert, Coca	
PINA COLADA	8,90
Rhum Ambré, Jus d'ananas, Lait de coco	
MARGUARITA	8,90
Téquila, triple sec, Jus de citron vert	
MOJITO	8,90
Rhum Cubain, jus de citron vert, feuille de menthe fraîche, eau gazeuse, cassonade, Angostura	
HUGO	8,90
Sirop de fleurs de sureau, eau minérale gazeuse, Prosecco	

## Alkoholfreie Cocktails

“VIRGIN” PINA COLADA	7,90
Sirop de Pina colada, sirop Caribbean saveur rhum, lait de coco	
“VIRGIN” MOJITO	7,90
Citron vert, feuille de menthe fraîche, limonade	

## 2 Beers or not 2 beers

	25cl	33cl	50cl
Pelfort Blonde	3,90	4,90	7,50
Panaché, monaco	4,00	5,20	7,90
Picon	4,90	6,50	9,70
Pélican blonde non filtrée 7,5%	5,60	7,30	9,80
Pélican rouge saveur de griottes	5,80	7,70	9,90
Affligen blanche Draft Beer	5,80	7,70	9,90
Dorelei ambré	5,80	7,60	9,90



LA P'TITE MOUSSE  
du  
**BOUILLON**  
BATIGNOLLES

6,50€

Notre bière locale, artisanale et bio 33cl

## Champagne

	12cl	75cl
Champagne Guy Roger	9,50	55,00
Moët & Chandon Brut Impérial		80,00