



Restaurant

Le Bouillon du Sauvage

ENTRÉES

POTAGE DU MOMENT

Potage de légumes de saisons

OEUF DUR MAYONNAISE

Oeuf bio de cassel cuit dur et sa mayonnaise maison

LE PATÉ DE MAISON

Terrine de campagne au foie de porc

TOAST DE CHÈVRE CHAUD

Chèvre gratiné sur toasts et son lit de salade

ŒUF MEURETTE

Oeuf bio de cassel poché sauce vin rouge lardons champignons et petits croutons

LES ESCARGOTS

Escargots a la bourguignonne par 6 ou par 12 à 14€ (15 min)

LES GARNITURES

3€

Frites fraîches,
Purée au beurre
Pennes au beurre
Haricots verts persillés

LES SAUCES 2.50€

Poivre , Maroilles, porto
Bernaise, tartare
Mayonnaise

PLATS

3.5€ BŒUF GROS SEL 10.90€

Paleron de boeuf facon pot-au-feu

3.5€ SAUCISSE D'ANTAN PURÉE 10.90€

saucisse de porc a l'ancienne et sa purée au beurre

WATERZOOÏ DE POULET 10.90€

filet de poulet au bouillon crémeux et ses légumes

JAMBON AU PORTO 11.90€

Jambon fumé grillé sauce au porto

5€ STEAK DE BOEUF 12.90€

steak de boeuf grillé sauces au choix

FISH & CHIPS 12.90€

filet de poisson frit en pâte légère et sauce tartare

DESSERTS

ÎLE FLOTTANTE 3.50€

Blanc en neige sur crème anglaise et caramel

FROMAGE BLANC 3.50€

Coupe de fromage blanc et coulis de fruits

MOUSSE AU CHOCOLAT 4.50€

Mousse au chocolat maison aux oeufs frais

BOULE DE GLACE 2.50€

Vanilles, fraise, chocolat ou café 2.50€ la boule

LES GRILLADES DU SAUVAGE

La côte a l'os (30 min) 32€

Le filet de boeuf 28€

Le pavé de boeuf 24€

L'andouillette 17€

LES OMELETTES

omelette nature 8€

omelette aux herbes 8€

omelette jambon fromage 10€

omelette aux crevettes 12€



TARTE POMME & CASSONADE 5€

Gâteau aux pommes caramélisé a la cassonade spécialité de la maison

FONDANT AU CHOCOLAT 5€

Gâteau au chocolat coeur coulant

FROMAGE L'UNITÉ 3€

FROMAGES TRIO 7.50€

à choisir parmi camembert, Maroilles, pavé boulet et tomme de Cassel