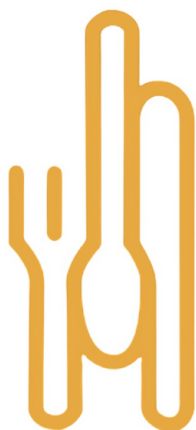


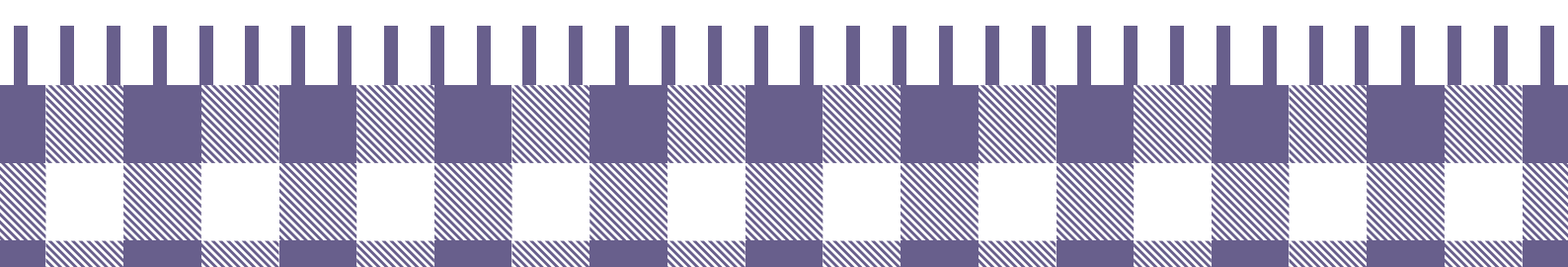
Le Bouillon Douaisien

Été 2025
Édition N°04

Savourez l'authenticité à chaque bouchée



106 Rue de Valenciennes
59500 - DOUAI



Softs

Coca-Cola/Zéro	33cl	3,90€
Fine thé pêche	33cl	3,90€
Fine limonade	33cl	3,90€
Perrier	33cl	3,90€
Oasis tropical	25cl	3,60€
Orangina	25cl	3,60€
Schweppes tonic	25cl	3,60€

Jus de fruits

Orange	25cl	3,60€
Ananas	25cl	3,60€
Abricot	25cl	3,60€
Pomme	25cl	3,60€
Tomate	25cl	3,60€

Eaux

Villers plate	50cl	3,20€
Villers plate	1L	4,50€
Villers pétillante	50cl	3,30€
Villers pétillante	1L	4,60€
Sirop à l'eau		2,50€
Supplément sirop		0,50€

Boissons chaudes

Espresso Florio	2,40€
Double espresso Florio	3,90€
Café crème	2,90€
Double café crème	4,30€
Décaféiné	2,90€
Cappuccino	4,20€
Ristretto	2,40€
Pod's Costa Rica	2,90€
Pod's Mokka d'Éthiopie	2,90€
Pod's Colombie	2,90€
Pod's Mokka noisette	2,90€
Irish coffee	8,80€

Cocktails

	0% ol.	
Mojito (Original, fraise, mangue)	7,20€	8,50€
Sex on the beach	7,20€	8,50€
Pina colada	7,20€	8,50€
Cocktail du barman	7,50€	8,80€

Bières pression

	25cl	33cl	50cl
Tuborg	3,60€	4,80€	6,30€
Anostéké	4,70€	6,20€	8,40€
Brooklyn (IPA)	4,80€	6,40€	8,80€
La Bête Ambrée	4,60€	5,90€	7,90€
Triple Ducasse	4,80€	6,50€	8,50€

Bières bouteilles

Jupiler 0% ol.	25cl	4,90€
Kasteel rouge	33cl	5,90€
Paix Dieu	33cl	7,20€
Chimay bleu	33cl	6,00€
Cuvée des Trolls	33cl	5,90€

Whiskys

	2cl	4cl
Jameson	4,40€	7,20€
Clan Campbell	4,20€	6,70€
Chivas	5,15€	8,20€
Oban	5,90€	9,90€
Lagavulin 16 ans	8,50€	11,90€
Jack Daniel's	4,90€	7,90€
The Balvenie 12 ans	6,00€	10,50€
Nikka Barrel	6,90€	11,90€

Rhums

	2cl	4cl
Don papa	4,90€	9,80€
Rhum Havana Club	3,90€	7,00€
Rhum Saint James	4,30€	7,40€

Digestifs

	2cl	4cl
Armagnac	4,90€	8,90€
Cognac Gautier VS	4,60€	8,80€
Get 27	3,20€	6,20€
Limoncello	3,90€	5,60€
Calvados	4,75€	8,30€
Amaretto	4,20€	6,90€
Genièvre de Loos	4,15€	7,30€
Vieille prune	4,90€	8,80€
Grappa	4,10€	6,80€

Apéritifs

	4cl		
Martini rouge/blanc	5,60€	Gin Gibson's	5,90€
Ricard	3,90€	Malibu	4,90€
Suze	3,90€	Kir vin blanc	4,80€
Campari	5,60€	Kir pétillant	5,95€
Noilly Prat	5,20€	Américano maison	7,00€
Porto rouge/blanc	3,90€	Lillet rosé	5,90€
Vodka Absolut	6,50€	Verre Coteau du Layon	5,90€
Gin Beefeater	6,50€	Picon vin blanc	5,50€

Bulles

	Verre 12,5cl	Bouteille 75cl
Champagne Deutz	12,90€	75,00€
Champagne Roger Guy	8,50€	51,00€
Prosecco	5,90€	29,90€

Vins

Rouges

	Verre 12,5cl	Bouteille 75cl	Bouteille 37,5cl
Saint Nicolas de Bourgueil	4,90€	26,90€	14,90€
Pinot noir Buxy Buissonnier 2022	5,60€	31,00€	
Brouilly Bergeron Jambon 2023	5,50€	29,90€	
Côte du Rhone Caprices Antoine 2023	4,60€	29,90€	
Crozes Hermitage 2021 E.GUIGAL	7,60€	45,90€	
Bordeaux Cht Heyrisson AOC 2021	4,40€	22,90€	
Margaux Cht Zede de Labegorge	11,50€	59,90€	

Blancs

Uby 3 Cotes Gascogne	4,60€	17,90€
Uby 4 Cotes Gascogne Moelleux	4,90€	22,90€
Chardonnay (	5,50€	27,90€
Coteaux du Layon	5,90€	27,90€

Rosés

Wine O'Clock Méditerranée	4,70€	19,50€
Tavel Cuvée Royal 2023	5,90€	30,90€
Minuty Cote de Provence 2022	7,10€	38,90€

Pichets

	25cl	50cl
Rouge Gardilles	6,20€	11,90€
Rosé Gardilles	6,20€	11,90€



- NOS PLANCHES A PARTAGER -

La Traditionnelle simple

(Assortiment de charcuteries)

8,50€

La Traditionnelle maxi

14,90€

La Mixte mini

(Assortiment de charcuteries et de fromages)

12,90€

La Mixte maxi

(Assortiment de charcuteries et de fromages)

17,90€

- NOS ENTRÉES -

Œufs mimosa

2,90€

Poireaux vinaigrette

3,50€

Crudités du maraîcher

4,50€

Gravlax de saumon et blinis

8,00€

Tartine gourmande d'escargots

10,90€

Os à moelle

7,90€

Saint Marcellin rôti et lard grillé

7,90€

Tous nos plats sont faits maison





- NOS PLATS -

Saucisse, purée <i>salade verte</i>	10,90€
Jambon grillé <i>frites, salade verte</i>	10,90€
Aiguillettes de poulet au Maroilles <i>frites, salade verte</i>	13,90€
Lasagnes bolognaise <i>salade verte</i>	13,90€
Cannelloni champignons, ricotta, coeur d'artichaut	12,90€
Welsh <i>frites, salade verte</i>	14,00€
Carbonade flamande <i>frites, salade verte</i>	13,90€
Saumon en papillote <i>tagliatelles fraîches</i>	14,90€
Foie de veau persillade <i>frites, salade verte</i>	15,90€
Rognons de veau <i>tagliatelles (sauce au choix : madère, beurre d'ail, échalotes, moutarde)</i>	14,90€
Tête de veau, sauce gribiche	14,90€
Andouillette de Troyes 5A <i>sauce moutarde, frites, salade verte</i>	14,90€

- ACCOMPAGNEMENTS -

(supplémentaires)

Frites	3,00€
Haricots verts	3,50€
Mousseline de carottes	3,00€
Tagliatelles fraîches	3,00€
Embeurrée de pommes de terre	3,00€
Ratatouille	3,00€

Pour tout changement de garniture, un supplément de 2,50€ sera appliqué

Tous nos plats sont faits maison





- NOS VIANDES -

Entrecôte

Morceau de viande gras très tendre, fondant et savoureux.
env. 250 grs

19,90€

Bavette

Morceau de viande dont la chair est longue et savoureuse, de texture filandreuse.
env. 180 grs

17,90€

Onglet

Pièce noble qui est principalement préparée comme grillade.
env. 200 grs

18,50€

Araignée

Pièce de viande très tendre avec un goût plus prononcé que la bavette.
env. 200 grs

20,90€

Panaché du Bouillon

Araignée, Poire, Onglet ou Bavette.
env. 240 grs

20,90€

Pavé de bœuf

Cœur de filet de rumsteck.
env. 180 grs

19,90€

Brochette de bœuf

17,90€

Steak au poivre

env. 180 grs

14,90€

Côte de bœuf

Pièce de viande la plus réputée, fondante et goûteuse.
env. 500 grs

26,90€

Tartare de bœuf au couteau

180 grs

360 grs

15,90€

21,90€

Carpaccio de bœuf VBF

env. 140 grs

15,90€

Confit de canard

env. 250 grs

15,90€

*Sauces maison : Maroilles, Échalotes, Poivre, Mayonnaise
Autres sauces : Moutarde, Ketchup*

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites et de salade verte

Le poids des viandes est un minimum et avant cuisson.



- NOS BURGERS -

Le Royal Bacon Cheddar

15,90€

(Bun brioché, cream cheese, salade, tomate, oignons frits, steak haché 160grs, cheddar, tranches de poitrine fumée)

Supplément cheddar +2,50€

Le Black Pepper

14,90€

(Bun brioché, cream cheese, salade, tomate, oignons frits, steak haché 160grs, sauce au poivre maison)

Le Smash Burger

14,00€

(Bun brioché, cream cheese, salade, oignon rouge, steak haché 160grs, cheddar, cornichons, ketchup, moutarde)

Le Ch'ticken

15,90€

(Bun brioché, cream cheese, salade, oignon rouge, aiguillette de poulet croustillant, maroilles en tranche, sauce maroilles maison)

2 tranches de lard grillé +1,00€

Extra œuf plein air +1,10€

Double steak haché +3,00€

Triple steak haché +6,00€

(Notre viande est hachée à la minute, sauces maisons)



- NOS SALADES -

Grande salade de Chèvre chaud & lard grillé

15,50€

(Salade, billes de chèvre poivre / paprika / herbes de Provence, toast de chèvre, lard grillé, tomates, oignons rouges)

Salade Caesar

16,00€

(Salade, croûtons à l'ail, aiguillettes de poulet, copeaux de parmesan, tomates, lard grillé, sauce caesar)

Salade Estivale

15,90€

(Salade, tomates, avocat, guacamole, poulet paprika / lard, oignons rouges, bleu d'Auvergne)

Salade Burrata

18,00€

(Ratatouille, carpaccio de tomates, pignons de pain, crumble aux herbes, burrata)

Poke Bowl végétarien du moment

16,90€



- NOS FROMAGES -

(Accompagnés d'une salade verte)

Le Maroilles	3,60€
Le Camembert	3,20€
Fromage de chèvre	3,60€
1/2 Saint Marcellin	3,90€
Assortiment de fromages	8,50€

- NOS DESSERTS -

Moelleux au chocolat	6,50€
Crème brûlée vanille	5,90€
Crème brûlée pistache	6,90€
Baba au rhum	8,50€
Ile flottante	5,00€
Profiteroles <i>sauce chocolat, chantilly</i>	8,50€
Café/Thé gourmand	9,50€

- NOS GLACES -

Coupe 2 boules <i>(Au choix : vanille chocolat, café, caramel, fraise)</i>	5,00€
Coupe sorbet 2 boules <i>(Au choix : citron, citron vert, mangue, passion, framboise, cassis)</i>	6,50€
Coupe liégeoise <i>(Au choix : café, chocolat, caramel)</i>	7,90€
Dame blanche	7,90€
Le sorbet Colonel & shooter de Vodka	8,50€
Le sorbet pomme & shooter de Calvados	8,50€
Le sorbet poire & shooter d'Eau de vie de poire	8,50€

Tous nos plats sont faits maison

[Retrouvez nous sur Facebook et Instagram](#)