

Bouillon
PIGALLE



Menu Pigalle

<https://lacarte.menu>

22 Boulevard De Clichy, Paris, France

+33142596931,+33952661532,+33890718893 - <https://bouillonlesite.com/bouillon-pigalle>



La **carte de Pigalle** de Paris comprend **49 plats**. En moyenne les *plats ou boissons* sur [le menu](#) coûtent environ 5 €. Les catégories peuvent être consultées sur le menu ci-dessous. Bouillon Pigalle, situé dans le 18ème arrondissement de Paris, est un restaurant français traditionnel offrant une carte variée qui change à chaque saison. Avec ses deux étages, ses 300 places et son cadre caractéristique, vous pourrez savourer des plats préparés avec des produits provenant du Carreau des producteurs à Rungis et de Gaec Laporte Frères en Auvergne. Un vrai régal pour les papilles parisiennes !.

Menu Pigalle



Salades

SALADE D'ACCOMPAGNEMENT

Escalope

SCHNITZEL

Entrées & Salades

FRITES

Steaks

STEAK FRITES

Bœuf

CROUPE

Glace

CRÈME

2 €

Eau

PERRIER

1 €

Boissons Chaudes

CAFÉ

Plats Populaires

NOISETTE

2 €

Pâtisseries & Gâteaux

ÉCLAIR AU CHOCOLAT

3 €

Entrée

MACÉDOINE DE LÉGUMES

3 €

Signature Cocktails

VIEUX CARRÉ

6 €

Featured Drink

MAURESQUE

2 €

Bulles

BULLES DE BOUILLON

20 €

Eau de Vie

MIRABELLE

4 €

Hors d'Oeuvres

BRANDADE DE MORUE

9 €

Spécialités Allemandes

SAUCISSE BRATWURST

Cheese

ROCAMADOUR

4 €

DIGESTIF

RICARD

2 €

Specialty Coffee

AMÉRICAIN

6 €

Eaux de Vie

MARC DE BOURGOGNE

4 €

Country Sides

HARICOTS BLANCS

4 €

Menu Pigalle



Plat

TÊTE DE VEAU SAUCE GRIBICHE 11 €

A Côté

COQUILLETES AU BOUILLON DE BŒUF 3 €

French

SOUPE À L'OIGNON FRANÇAISE

La Cave

SAUMUR AOC CHATEAU FOUQUET 28 €

Pastis

PERROQUET 2 €

Les Dessert

CLAFOUTIS AUX CERISES 4 €

Fromages & Desserts

VACHERIN AUX FRUITS ROUGES 5 €

Digestifs (4Cl)

PRENDS 27 4 €

Frometon

SAINT-NECTAIRE 3 €

Whiskies and Other Spirits

RHUM BRUN 4 €

Aperitifs Digestifs & Cordials

SALERS 3 €

Para Aquecer a Alma

DÉCAFÉINÉ 2 €

Nos Apéritifs - Cocktails

KIR CASSIS 3 €

OBSTBRÄNDE & GRAPPA (2cl)

POIRE WILLIAMS 4 €

Apperitifs Et Digestifs

GET 27 (2CL) 4 €

Baie De Genièvre- Artisan Jpnr

SAINT-RAPHAEL 3 €

Non Classé

ARMAGNAC 4 €

Boissons Alcoolisées

COGNAC 4 €

CALVADOS 4 €

Soupes

SOUPE AUX CHAMPIGNONS

SOUPE À L'OIGNON

Menu Pigalle



Sauces

SAUCE

SAUCE AUX CHAMPIGNONS

Plat Principal

GRATIN DE CHOU FLEUR, SAUCE MORNAY 9 €

CONFIT DE CANARD, POMMES SARLADAISES 12 €

Café

ALLONGÉ 2 €

ESPRESSO

Catégorie De Restaurant

FRANÇAIS

DESSERT

Boissons Non Alcoolisées

EAU

VITTEL 1 €

COCA ZÉRO 2 €

Accompagnements

RIZ

PURÉE DE POMMES DE TERRE 3 €

ARTICHAUTS À LA ROMAINE 5 €

Apéritif

SOUPE AU FROMAGE 9 €

TARTARE

BOUILLON DE BŒUF, VERMICELLES 2 €

Boissons Gazeuses

COLA

LIMONADE 2 €

THÉ GLACÉ 2 €

Bières

SILVER (BIÈRE BLONDE) 2 €

SILVER PICON 3 €

SILVER LIMONADE (PANACHÉ) 2 €

Cafeterie

EXPRESSO (MASSAYA BIO) 2 €

THÉ (CEYLAN / THÉ VERT JASMIN) 2 €

INFUSION (CAMOMILLE / VERVEINE) (BIO) 2 €

Desserts



GÂTEAU AU CHOCOLAT

PROFITEROLE, GLACE AU LAIT & CHOCOLAT CHAUD 5 €

CHOU À LA CRÈME PÂTISSIÈRE 3 €

GLACE AU LAIT FRAIS 4 €

Boissons

BOISSONS

COCA COLA 2 €

WHISKY CLAN CAMPBELL 5 €

JUS D'ORANGE 3 €

Cocktails Maison

VIEUX CARRÉ (BOURBON, BÉNÉDICTINE, MARTINI ROUGE, COGNAC) 6 €

Menu Pigalle

AMERICANO (GIN, MARTINI ROUGE,
NOILLY PRAT, CAMPARI) 6 €

L'EAU FRAÎCHE (CINZANO, SALERS,
SIROP DE PÊCHE, LIMONADE) 6 €

L'EAU FRAÎCHE 6 €

DIGESTIFS

CALVADOS (1CL) 4 €

POMME WILLIAMS (1CL) 4 €

MARC DE BOURGOGNE (2CL) 4 €

NÉGRILLETTE 4 €

RHUM BRUN (1CL) 4 €

Vins au Verre

VIN ROUGE CÔTES DU RHÔNE AOP 3 €

VIN ROUGE LUBERON AOP 3 €

VIN BLANC IGP PAYS D'OC - CHAY 3 €

VIN BLANC IGP PAYS D'OC - SVIGON 3 €

VIN ROSÉ IGP GARD 3 €

VIN BLANC IGP PAYS D'OC -
AVIGNON 7 €

Vins En Bouteille

BORDEAUX AOP MOUTIN DE
LABORDES 22 €

VENTOUX AOP VENT DEBOUT 17 €

PINOT NOIR IGP PAYS D'OC, LE
VERSANT (VEGAN) 19 €

VENTOUR AOP VENT DEBOUT 17 €

MÂCON PRISSÉ AOP DE FAYE 27 €

PROVENCE GRIS DE GRIS PETIT
CHAUMONT (BIO) 20 €

CÔTES DU RHÔNE AOP
PARALLETE (BIO) 17 €

Ces Types De Plats Sont Servis



SALADE

STEAK DE THON

DESSERTS

SOUPE

VIANDE

POISSON

APÉRITIF

Apéritifs

RIESLING AOP ALSACE HANS
SCHAEFFER 23 €

SAUMUR AOP LES PLANTAGENETS 19 €

LILLET BLANC OU ROUGE (S) 3 €

MÂCON PRISSÉ AOP DE FAYERES 27 €

SALERS, SALERS CASSIS (S) 3 €

KIR CASSIS (12CL) 3 €

PROVENCE GRIS DE GRIS PETIT
CHAUMONT (BIO) 20 €

CÔTES DU RHÔNE AOP
PARALLÈLE 45 (BIO) 17 €

Dessert



PROFITEROLE, GLACE
AU LAIT AU CHOCOLAT
CHAUD 5 €

BABA AU RHUM, CRÈME
FOUETTÉE 5 €

POMME RÔTIE AUX PRALINES
ROSES 4 €

CRÈME BRÛLÉE

RIZ AU LAIT, CAMEL BEURRE
SALÉ 3 €

TARTE CITRON 4 €

ÎLE FLOTTANTE 3 €



Menu Pigalle



GATEAU AU CHOCOLAT, CRÈME ANGLAISE	3 €
PÊCHE MELBA	5 €

Entrées

ŒUFS MAYONNAISE	2 €
LES OEUFS MAYONNAISE	2 €
BOUILLON DE POULE, MINISTRONE DE LÉGUMES	2 €
SOUPE D'OIGNON	4 €
POIREAUX VINAIGRETTE, NOISETTES	3 €
ESCARGOTS, BEURRE PERSILLÉ (LES 6)	7 €
RILLETES DE POISSON	4 €
TERRINE DE CAMPAGNE, TOAST ET CORNICHONS	4 €
HARENG, POMMES À L'HUILE	5 €
FOIE GRAS, CONFITURE D'OIGNONS	9 €
MESCLUN DE SALADE	2 €
CANTAL ENTRE-DEUX	3 €
SOUPE À L'OIGNON	4 €

Ingrédients Utilisés



LAIT
ÉPINARD
OIGNON

OIGNON FRANÇAIS
BŒUF
CHOCOLAT
VIANDE DE PORC

POMMES DE TERRE	
CANARD	
ESCARGOT	
SAUMON	
SAUCISSE	
TOMATE	2 €

Plats

SAUCISSE AU COUTEAU, PURÉE, JUS RÉDUIT	9 €
TARTE À LA TOMATE (PÂTE FROIDE), MESCLUN DE SALADE	9 €
BRANDADE DE MORUE, AMANDES EFFILÉES	9 €
ROSBIF FROID MAYONNAISE, FRITES	11 €
BŒUF BOURGUIGNON, LARD FUMÉ, COQUILLETES	10 €
BIFTECK FRITES, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL	11 €
LA NIÇOISE AU THON FRAIS, ANCHOIS	12 €
CUISSE DE POULET SAUCE POULETTE, FRITES	10 €
BOUDIN BASQUE, PURÉE	11 €
SAUMON EN BELLEVUE (SEROT FROID), MACÉDOINE	14 €
AGNEAU DE 7 HEURES, HARICOTS BLANCS	13 €
BLANQUETTE DE VEAU, OIGNONS GRELOTS, RIZ	11 €
LE PLAT DU CHEF EN VEDETTE	10 €
SAUMON EN BELLEVUE (SERRÉ FROID), MACÉDOINE	14 €

Menu Pigalle



Pigalle

22 Boulevard De Clichy, Paris,
France

Heures d'ouverture:

Lundi 12:00 -00:00

Mardi 12:00 -00:00

Mercredi 12:00 -00:00

Jeudi 12:00 -00:00

Vendredi 12:00 -00:00

Samedi 12:00 -00:00

Dimanche 12:00 -00:00

Fait avec [Carte](#)

