

BOUILLON
LEBONTEMPS
~ CUISINE GRAND-MÈRE ~

La Cave de
Grand-Père



Une bouteille vous semble trop ?
Commencez-la ici.....



Finissez-la à la MAISON !

Les Vins Rouges

PRIX EN EURO - SERVICE COMPRIS

* Tous les millésimes indiqués sur cette carte sont donnés à titre indicatif et peuvent évoluer en fonction des approvisionnements auprès des viticulteurs.

Touraine Gamay

Dom. la Gitonnière
AOC Gamay 2019

3.²⁰ Verre 12cl
15.⁹⁰ Bout. 75cl

🍴 Complexe, Fruité



Chinon

Michel Laurent
AOC Chinon 2018

3.²⁰ Verre 12cl
15.⁹⁰ Bout. 75cl

🍴 Tanique, Poivré



Brouilly

André Vonnier
AOC Brouilly

3.⁷⁰ Verre 12cl
18.⁹⁰ Bout. 75cl

🍴 Epicé, Fruité



Anjou

Les trois Loulous
Domaine des Saulaies
AOC Anjou 2018

3.⁸⁰ Verre 12cl
19.⁹⁰ Bout. 75cl

🍴 Tanique, Soyeux



Bourgueuil

St-Nicolas

Michel Laurent

AOC Bourgueuil 2019

3.⁸⁰ verre 12cl
19.⁹⁰ Bout. 75cl

|| Poivré, Réglissé



Merlot

Vin de France L'Idiot

Maison Ventenac

AOC Vin de France 2019

4.⁸⁰ verre 12cl
23.⁹⁰ Bout. 75cl

|| Intense, Fruité



St-Emilion

Grand Barail Larose

AOC St-Emilion 2018

28.⁹⁰ Bout. 75cl

|| Toasté, Fruité



H^{te} Côte de Beaune

Bourgogne: La Framée

Nuiton Beaunoy

AOC H^{te} C. Beaune 2018

33.⁹⁰ Bout. 75cl

|| Fruité, Fin



St-Joseph

Les Rochins
AOC St-Joseph 2019

34.⁹⁰ Bout. 75cl

🍴 Gourmand, Fruité



St-Estèphe

Fort du Mirail
AOC St-Estèphe 2017

34.⁹⁰ Bout. 75cl

🍴 Vanillé, Fumé



Margaux

Pavillonst Martin
AOC Margaux 2017

37.⁹⁰ Bout. 75cl

🍴 Boisé, Fruité



Pomerol

La Roselière
AOC Pomerol 2016

39.⁹⁰ Bout. 75cl

🍴 Léger, Fruité



Les Vins Blancs

PRIX EN EURO - SERVICE COMPRIS

* Tous les millésimes indiqués sur cette carte sont donnés à titre indicatif et peuvent évoluer en fonction des approvisionnements auprès des viticulteurs.

Val de Loire
H^t la Jousseliène
G. Chon et Fils
AOC Chardonnay 2019

2.⁹⁰ Verre 12cl
12.⁹⁰ Bout. 75cl



Agrume, Miel



Côte de Bergerac
Moelleux
Fleur de mondésir
AOC Bergerac 2019

3.²⁰ Verre 12cl
15.⁹⁰ Bout. 75cl



Léger, Fruité



Muscadet
Dom. Chaboissière
AOC Muscadet 2018

3.⁶⁰ Verre 12cl
17.⁹⁰ Bout. 75cl



Vif, Minéral



Bergerac
Sauvignon
Epicurus
AOC Bergerac 2017

3.⁶⁰ Verre 12cl
17.⁹⁰ Bout. 75cl



Toasté, Agrume



Reuilly
Blanc Cuvée Topaze
Claude Lafond
AOC Reuilly 2018

33.⁹⁰ Bout. 75cl

🍴 Agrume, Tonique



Chablis
Bréchain Vieilles Vignes
Dom. Damp Frère
AOC Chablis 2017

34.⁹⁰ Bout. 75cl

🍴 Minéral, Agrume



Pouilly Fuissé
Grande Réserve
Vigne. Terre secrète
AOC Pouilly 2016

36.⁹⁰ Bout. 75cl

🍴 Tonique, Fruité



Alsace Bio
Dom. Marcel Deiss
AOC Alsace 2018

36.⁹⁰ Bout. 75cl

🍴 Floral, Fruité



Carte des régions Viticoles françaises



Les Vins Rosés

PRIX EN EURO - SERVICE COMPRIS

* Tous les millésimes indiqués sur cette carte sont donnés à titre indicatif et peuvent évoluer en fonction des approvisionnements auprès des viticulteurs.

Cabernet D'Anjou

Michel Laurent
AOC Cabernet 2019

3.²⁰ Verre 12cl
15.⁹⁰ Bout. 75cl

🍴 Rond, Gourmand



St-Chinian
Excellence St-Laurent
Cave de St-Chinian
AOC St-Chinian 2019

3.⁶⁰ Verre 12cl
17.⁹⁰ Bout. 75cl

🍴 Rond, Acidulé



Rosé de Loire

Domaine des Loges
AOC Rosé Loire 2019

19.⁹⁰ Bout. 75cl

🍴 Pêchu, Epicé



Côte de Provence
Cuvée Magali
Dom. St-André Figuière
AOC Provence 2019

32.⁹⁰ Bout. 75cl

🍴 Gourmand, Fruité



Les Vins Pétillants



Charles de Gaulle

UNE CUVÉE DE GRAND CARACTÈRE

Le Champagne DRAPPIER a eu l'honneur d'être choisi par Charles de Gaulle pour ses réceptions privées de Colombey-les-Deux-Églises au cours desquelles il aimait offrir un champagne aromatique et authentique. Toujours millésimé, la Cuvée Charles de Gaulle est composée de 80% de Pinot Noir et 20% de Chardonnay.

PRIX EN EURO - SERVICE COMPRIS

* Tous les millésimes indiqués sur cette carte sont donnés à titre indicatif et peuvent évoluer en fonction des approvisionnements auprès des viticulteurs.

Vouvray Brut
Cuvée Prestige
Toussaint
AOC Vouvray

3.⁸⁰ Verre 12cl
19.⁹⁰ Bout. 75cl

|| Gras, Fruité



Vouvray Demi-Sec
Cuvée Prestige
Toussaint
AOC Vouvray

19.⁹⁰ Bout. 75cl

|| Minéral, Agrume



Champagne
Cuvée C. de Gaulle
Domaine Drappier
AOC Champagne

7.⁹⁰ Verre 12cl
39.⁹⁰ Bout. 75cl

|| Gras, Fruité



Champagne Brut
Grande Réserve
Gremillet
AOC Champagne

42.⁹⁰ Bout. 75cl

|| Vif, Acidulé



L'HISTOIRE DES BOUILLONS

Un Bouillon est un type de restaurant servant une cuisine française traditionnelle, notamment le bouillon qui a donné son nom à ces établissements.

Ce plat est apparu en 1855 à Paris grâce à un boucher, Pierre-Louis DUVAL, qui proposa un seul plat de viande et un bouillon aux travailleurs des Halles.

Le concept s'est élargi au service rapide de plats de qualité et à des prix abordables. En 1900, on comptait à Paris près de 250 Bouillons. Ils sont devenus la première chaîne de restaurants populaire.

À la fin du XIX^e siècle le style Art nouveau se répandit dans toute l'Europe, dans l'architecture, le mobilier et la décoration. Il propagea son influence jusque dans les Bouillons.