
Brasserie
le bouledogue
Restaurant
BRASSERIE
le bouledogue
RESTAURANT

le bouledogue



ENTRÉES

ŒUFS MAYONNAISE *bio — 9*
SALADE D'ENDIVES *bleu d'Auvergne et cerneaux de noix — 12*
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE *— 14*
ROSACE DE POIREAUX *en vinaigrette — 15*

ŒUFS EN MEURETTE *poitrine grillée — 13*
OS À MOELLE *pain de campagne toasté — 16*
FOIE GRAS DE CANARD MAISON *pain de campagne toasté — 23*

HARENGS *pommes à l'huile — 16*

PLATS

LÉGUMES D'AUTOMNE MIJOTÉS AUX CHAMPIGNONS *petits légumes et pesto basilic — 24*

TARTARE DE BŒUF *frites au couteau et salade verte — 27*
MARMITE DE POULET FERMIER *champignons, pommes grenailles — 27*
ANDOUILLETTE "AAAAA" GRILLÉE *frites au couteau et salade verte — 28*
CONFIT DE CANARD MAISON *purée de pommes de terre à l'ancienne, sauce au poivre vert — 28*
CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES *purée aux olives, jus au thym — 35*
FILET DE BŒUF *purée à la crème de cancoillotte, sauce au poivre — 42*

DOS DE SAUMON À LA PLANCHA *petits légumes pesto basilic — 27*
FILET DE DAURADE *écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe et ciboulette — 29*
POULPE GRILLÉ *riz basmati, aubergines, tomates confites, sauce vierge — 38*

DESSERTS

LE DESSERT DU MOMENT *— 12*

LE OU LES TROIS FROMAGES *sélection du mois — 10 / 13*

MOUSSE AU CHOCOLAT *chantilly vanille — 12*
CRÊPES MAISON *chocolat ou chantilly / façon Suzette — 13 / 14*
PROFITEROLES *au chocolat — 14*
TARTE DES DEMOISELLES TATIN *crème fraîche — 14*
CRÈME BRÛLÉE AUX AGRUMES *orange et citron — 14*
BRIOCHE PERDUE *glace caramel au beurre salé — 15*

GLACES OU SORBETS *2 boules* / ET EAU-DE-VIE *— 10 / 15*
NOUGAT GLACÉ MAISON *coulis de fruits rouges — 12*



CHEF DE CUISINE : ÉRIC PORTEFAIX

prix nets – service compris – TVA incluse
liste des allergènes disponible sur demande





STARTERS

EGGS WITH MAYONNAISE *organic — 9*
ENDIVE SALAD *Bleu d'Auvergne cheese and walnuts — 12*
FRENCH ONION SOUP AU GRATIN *— 14*
LEEK ROSETTE *with vinaigrette — 15*

POACHED EGGS IN RED WINE SAUCE *grilled pork belly — 13*
BONE MARROW *toasted country bread — 16*
HOMEMADE DUCK FOIE GRAS *toasted country bread — 23*

HERRING *with oil-dressed potatoes — 16*

MAIN COURSES

AUTUMN VEGETABLES SIMMERED WITH MUSHROOMS *baby vegetables and basil pesto — 24*

BEEF TARTARE *hand-cut chips and green salad — 27*
FREE-RANGE CHICKEN STEW *mushrooms and baby potatoes — 27*
GRILLED "AAAAA" ANDOUILLETTE SAUSAGE *hand-cut chips and green salad — 28*
HOMEMADE DUCK CONFIT *traditional mashed potatoes, green peppercorn sauce — 28*
GRILLED LAMB CHOPS *olive mashed potatoes, thyme jus — 35*
BEEF FILLET *mashed potatoes with creamy cancoillotte cheese, peppercorn sauce — 42*

GRIDDLED SALMON LOIN *baby vegetables with basil pesto — 27*
SEA BREAM FILLET *crushed potatoes with truffle oil and chives — 29*
GRILLED OCTOPUS *basmati rice, aubergines, confit tomatoes, sauce vierge — 38*

DESSERTS

DESSERT OF THE MOMENT *— 12*

ONE CHEESE OR A SELECTION OF THREE *this month's selection — 10 / 13*

CHOCOLATE MOUSSE *vanilla whipped cream — 12*
HOMEMADE CRÊPES *chocolate or whipped cream / Suzette style — 13 / 14*
PROFITEROLES *with chocolate sauce — 14*
APPLE TARTE TATIN *crème fraîche — 14*
CITRUS CRÈME BRÛLÉE *orange and lemon — 14*
BRIOCHE FRENCH TOAST *salted butter caramel ice cream — 15*

ICE CREAM OR SORBET *2 scoops* / **WITH EAU-DE-VIE** *— 10 / 15*
HOMEMADE FROZEN NOUGAT *red berry coulis — 12*



HEAD CHEF: ÉRIC PORTEFAIX

net prices – service included – taxe included
allergen list available upon request





le bouledogue



APÉRITIFS

kir — 7
kir royal — 15
Pastis — 6
Martini rouge ou blanc — 6
Porto rouge ou blanc — 6
Lillet rouge ou blanc — 6
Campari — 6
Suze — 6

SPIRITUEUX

VODKAS

Eristoff — 10
Absolut — 12
Grey Goose Original — 14

GINS

Gordon's — 10
Bulldog — 12
Bombay Sapphir — 12
Hendrick's — 14

RHUMS

Saint-James blanc — 10
Saint-James ambré — 11
Havana Club 3 ans — 13
Diplomatico Reserva Exclusiva — 15
Santa Teresa 1796 — 16

TEQUILAS

Camino Real — 12
Don Julio Reposado — 16

WHISKYS

J&B — 10
Four Roses — 11
Jameson — 12
Jack Daniel's Old N°7 — 12
Chivas Regal 12 ans — 14
Glenfiddich 12 ans — 14
Knockando 12 ans — 14
Glenmorangie 12 ans — 14
Macallan 12 ans — 16
Oban 14 ans — 16
Lagavulin 16 ans — 18

BIÈRES

BIÈRES EN PRESSION

25 / 50cl
Fischer — 4,9 / 9,1
Affligem — 5,5 / 9,9
panaché — 4,9 / 9,1
monaco — 4,9 / 9,1
Picon Bière — 5,5 / 9,9

BIÈRES EN BOUTEILLE

Hoegaarden blanche 33cl — 7
Heineken sans alcool 33cl — 7

CIDRES

Bolée d'Armorique brut 25cl — 7
Bolée d'Armorique doux 25cl — 7

LIQUEURS

Manzanita — 10
Amaretto — 11
Cointreau — 11
Baileys — 11
Get 27 — 11
Grand Marnier — 12
Chartreuse verte — 14

DIGESTIFS

COGNAC

Hennessy Very Special VS — 14
Hennessy Original XO — 20

ARMAGNAC

Duc de Loussac VSOP — 12

CALVADOS

Le Lacellois — 12

EAUX-DE-VIE DE FRUITS

eau-de-vie de poire — 10
eau-de-vie de framboise — 10
eau-de-vie de mirabelle — 10
Vieille Prune de Souillac — 12



l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération / excessive alcohol consumption is dangerous for your health, drink responsibly
soda / soft drink 25cl & 33cl, jus de fruit / fruit juice 20cl, apéritif / aperitif 4cl, digestif 4cl, cocktail 15cl, champagne 10cl & 70cl, vin / wine 14cl, 25cl, 50cl & 75cl
prix nets – service compris – TVA incluse / net prices – service included – taxe included

COCKTAILS

LE BOULEDOGUE — *14*
Bourbon, liqueur pomme, miel, jus de citron, Ginger Beer

APEROL SPRITZ — *14*
Aperol, prosecco, eau gazeuse, orange

SAINT-GERMAIN SPRITZ — *14*
Saint-Germain, prosecco, eau gazeuse, citron vert

MOSCOW MULE — *14*
Eristoff, jus de citron, Ginger Beer, citron vert

LONDON MULE — *14*
Gordon's, jus de citron, Ginger Beer, citron vert

CAIPIRINHA — *14*
Cachaça, jus de citron vert, sucre de canne

AMERICANO — *16*
Campari, Vermouth rouge, eau gazeuse

NEGRONI — *16*
Gordon's, Campari, Vermouth rouge

SEX ON THE BEACH — *16*
Eristoff, liqueur pêche, cassis, cranberry, ananas

COSMO — *16*
Eristoff, Cointreau, cranberry, jus de citron

BLUE MARTINI — *16*
Eristoff, Curaçao Bleu, citron vert

ESPRESSO MARTINI — *16*
Eristoff, liqueur café, espresso frais

BOISSONS FRAÎCHES

EAUX

Vittel 25cl / 50cl / 1l — 4 / 6 / 10
Perrier 33cl — 6
Orezza 50cl / 1l — 6 / 10
San Pellegrino 50cl — 6 / 10
Chateldon 75cl — 11

SODAS

Coca-Cola 33cl — 6
Coca-Cola Sans Sucre 33cl — 6
Sprite 25cl — 6
Fanta Orange 33cl — 6
Orangina 25cl — 6
Ice Tea Pêche 25cl — 6
Fusetea 25cl — 6
Schweppes Tonic 25cl — 6

JUS DE FRUITS

Granini orange, abricot, ananas ou tomate — 6
orange ou citron pressé / les deux — 8 / 9
nectare de rhubarbe artisanal 25cl — 9

FRAPPÉS

café — 7
thé — 7
matcha — 8

BOISSONS CHAUDES

CAFÉTERIE

café ou décaféiné — 3
café noisette — 3,2
double — 5
café crème — 5,5
cappuccino — 7
chocolat chaud — 7
café / chocolat viennois — 5,5 / 7,5
matcha — 8
lait froid — 4
irish coffee — 15
supplément lait — 0,5

THÉS PALAIS DES THÉS

thé earl grey des Lords — 6
thé darjeeling Margaret'hope — 6
thé vert des Moines — 6
thé vert du Hammam — 6
thé vert Sencha — 6
thé noir Saint James — 6
thé noir Grand Yunnan Impérial, bio — 6

INFUSIONS PALAIS DES THÉS

rooibos des Vahinés — 6
le Bruit des Vagues, bio — 6
l'Herboriste, bio — 6

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération / excessive alcohol consumption is dangerous for your health, drink responsibly
soda / soft drink 25cl & 33cl, jus de fruit / fruit juice 20cl, apéritif / aperitif 4cl, digestif 4cl, cocktail 15cl, champagne 10cl & 70cl, vin / wine 14cl, 25cl, 50cl & 75cl
prix nets – service compris – TVA incluse / net prices – service included – taxe included

CHAMPAGNES

NICOLAS FEUILLATE *brut 10cl*	*15*
DEUTZ *brut 70cl*	*110*
DEUTZ *rosé 70cl*	*140*
DEUTZ *blanc de blanc 70cl*	*190*

VINS BLANCS

14cl / 25cl / 50cl / 75cl

CORSE AOP

PARADELLA *Patrimonio, 2023*	*12 / 21 / 40 / 59*

BORDEAUX AOP

SAUTERNES *L'Ilot de Haut Bergeron, 2023*	*12 / 21 / 40 / 59*

BOURGOGNE AOP

CHABLIS *Bienommée, Domaine L&C Poitout, 2025*	*10 / 18 / 35 / 52*
CHARDONNAY *Bourgogne Côte d'Or, Boyer-Martenot, 2022*	*59*
POUILLY FUISSÉ *Réserve Personnelle Aegerter, 2023*	*80*

VALLÉE DE LA LOIRE AOP

POUILLY FUMÉ *les Clairières, 2025*	*9 / 16 / 31 / 45*
SANCERRE *Cave des Vins de Sancerre, les Châtaigniers, 2024*	*10 / 18 / 35 / 52*

LANGUEDOC-ROUSSILLON AOP

SAUVIGNON *Domaine de Petit Roubié, bio, 2024*	*7 / 13 / 25 / 37*

ALSACE AOP

GEWURZTRAMINER *Biecher, Hans Schaeffer, 2025*	*8 / 15 / 28 / 41*

JURA AOP

CHARDONNAY *Fruitière Vinicole d'Arbois, 2022*	*8 / 15 / 28 / 41*
VIN JAUNE *Caveau des Jacobins, 2018*	*80*

VALLÉE DU RHÔNE AOP

SAINT-JOSEPH *Domaine Boissonnet, Emisphère, 2024*	*15 / 26 / 49 / 72*
CONDRIEU *Domaine Verzier, Authentic, 2024*	*80*

VINS ROSÉS

14cl / 25cl / 50cl / 75cl

PROVENCE AOP

CÔTES DE PROVENCE *Love by Léoube, bio, 2025*	*8 / 15 / 28 / 41*
CÔTES DE PROVENCE *Minuty, Prestige, 2024*	*55*

VALLÉE DE LA LOIRE AOC

SANCERRE *Pinot Noir, Cave des Vins de Sancerre, NM*	*45*

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération / excessive alcohol consumption is dangerous for your health, drink responsibly
soda / soft drink 25cl & 33cl, jus de fruit / fruit juice 20cl, apéritif / aperitif 4cl, digestif 4cl, cocktail 15cl, champagne 10cl & 70cl, vin / wine 14cl, 25cl, 50cl & 75cl
prix nets – service compris – TVA incluse / net prices – service included – taxe included

VINS ROUGES

14cl / 25cl / 50cl / 75cl

CORSE AOP

PARADELLA *Patrimonio, 2022* — *12 / 21 / 40 / 59*

BORDEAUX AOP

LUSSAC SAINT-ÉMILION *Grand Ricombre, 2021* — *9 / 16 / 31 / 45*
LALANDE DE POMEROL *Château Moulin la Gravière, 2020* — *67*
PESSAC LÉOGNAN *Second Vin du Domaine du Château de Carbonnieux, 2022* — *69*
SAINT-ÉMILION GRAND CRU *Château Alverne, 2018* — *14 / 25 / 47 / 69*
HAUT-MÉDOC *Héritage de Chasse-Spleen, 2022* — *72*
MARGAUX *Cru Bourgeois, Domaine du Château Paveil de Luze, 2019* — *95*
SAINT-JULIEN *Second Vin du Château Gruaud-Larose, Sarget de Gruaud Larose, 2019* — *99*

BOURGOGNE AOP

PINOT NOIR *Grande Réserve, Louis Père & Fils, 2024* — *10 / 18 / 35 / 52*
HAUTES-CÔTES DE NUITS *Domaine Cornu, 2023* — *14 / 25 / 47 / 69*
POMMARD *Maison Prunier-Bonheur, 2023* — *90*
NUITS-SAINT-GEORGES *Domaine Aegerter, les Plateaux, 2023* — *100*

BEAUJOLAIS AOP

BROUILLY *Louis Père & Fils, 2025* — *7 / 13 / 25 / 37*
FLEURIE *Château de Corcelles, 2024* — *41*
MORGON *Daniel Bouland, Corcelette, 2024* — *43*
JULIÉNAS *Domaine du Bois de Chat, Sauvage, bio, 2024* — *10 / 18 / 35 / 52*

VAL DE LOIRE AOP

SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL *Cuvée du Vieux Pressoir, 2025* — *7 / 13 / 25 / 37*
SAUMUR-CHAMPIGNY *Paul Filliatreau, la Grande Vignolle, 2022* — *41*
SANCERRE *Cave des Vins de Sancerre, les Châtaigniers, 2022* — *10 / 18 / 35 / 52*

VALLÉE DU RHONE AOP

CÔTES DU RHÔNE *Pierre Rougon, les 3 Garçons, bio, 2024* — *8 / 15 / 28 / 41*
VACQUEYRAS *Domaine des Ondines, bio, 2023* — *9 / 16 / 31 / 45*
CROZES-HERMITAGE *Domaine de la Ville Rouge, Inspiration, bio, 2024* — *54*

ALSACE AOP

PINOT NOIR *Domaine Loberger, Schwarzberg, biodynamie, 2023* — *68*

LANGUEDOC-ROUSSILLON AOP

PIC-SAINT-LOUP *Domaine Clavel, Bonne Pioche, bio, 2023* — *10 / 18 / 35 / 52*

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération / excessive alcohol consumption is dangerous for your health, drink responsibly
soda / soft drink 25cl & 33cl, jus de fruit / fruit juice 20cl, apéritif / aperitif 4cl, digestif 4cl, cocktail 15cl, champagne 10cl & 70cl, vin / wine 14cl, 25cl, 50cl & 75cl, vin jaune / yellow wine 62cl
prix nets – service compris – TVA incluse / net prices – service included – taxe included