

# BOUILLON DU MESS

Nos produits sont faits maison et cuisinés sur place\*

## ENTRÉES

- Œuf cocotte, chips de coppa, champignons - 4,80€ Pissaladière - 3,90€  
Soupe à l'oignon gratinée - 4,50€ Œuf mayonnaise (V) - 2,80€  
Melon & jambon cru - 4,80€ Salade de carottes râpées (V) - 1,40€  
Tomate Mozzarella - 4,10€ Assiette de charcuterie (saucisson-rillettes de porc) - 5,50€  
Rillettes de colin aux herbes - 3,70€ Salade betteraves feta (V) - 3,70€ 6 escargots au beurre persillé - 8,60€

## PLATS

- Saucisse d'Auvergne, sauce échalotes, purée - 9,90€ Pavé de bœuf mariné au poivre, frites - 14,20€  
Quart de poulet façon basquaise, frites - 10,60€ Salade César - 11,50€  
Tortellini ricotta épinard, compotée de tomates et oignons (V) - 9,90€  
Poisson du moment, riz basmati, fondue de poireaux, crème citronnée - 12,90€  
Joue de porc confite à la bière, coquillettes - 11,10€ Escalope viennoise de volaille, sauce marinara, spaghettis - 13,00€  
Langue de bœuf, sauce charcutière, purée de carottes au cumin, pommes de terre sarladaises - 12,20€  
Lasagnes à la bolognaise - 12,60€ Andouillette paysanne\*, sauce moutarde à l'ancienne, frites - 11,90€  
♥ Cuisse de canard confite, pommes de terre sarladaises - 13,90€  
Coquillettes, champignons crévés (V) - 7,90€ Coquillettes, champignons crévés, chiffonnade de jambon blanc - 8,90€  
Suggestion du moment - 11,90€

## SUPPLÉMENTS

- Frites - 3,00€ Purée de pommes de terre - 3,10€ Purée de carottes - 3,20€  
Salade verte - 2,50€ Haricots verts - 3,00€ Riz basmati - 2,50€

## MENU ENFANTS 8,50€ - jusqu'à 10 ans

- Plat : Escalope milanaise ou Steak haché ou Jambon blanc,  
Garniture au choix : frites, coquillettes, purée de pommes de terre ou Coquillettes sauce tomate, fromage râpé (V)  
Dessert : Salade de fruits ou Mousse chocolat ou une boule de glace au choix  
Boisson : Soda 25 cl ou Sirop à l'eau

## FROMAGES

- Fromage du moment - 3,50€ Saint-Nectaire fermier - 3,60€

## DESSERTS

- Profiterole, sunday vanille, chocolat - 4,90€ Riz au lait, caramel au beurre salé - 4,80€  
Île flottante aux pralines roses - 3,80€ Mousse au chocolat Valrhona - 4,10€ Flan pâtissier ♥ - 3,50€  
Crème brûlée - 3,80€ Sunday Délices de La Roussière, sauce caramel - 3,70€  
Brownie au chocolat Valrhona, glace vanille, sauce caramel - 5,00€ Salade de fruits - 2,90€  
Faisselle au sucre - 3€ supplément coulis de fruits maison - 0,30€ Coupe colonel - 6,90€  
Glace artisanale Délices de la Roussière : vanille, chocolat, citron, verveine, poire, framboise - 1,40€  
Supplément crème fouettée / chocolat - 0,50€



# BOUILLON DU MESS

## BIÈRES

|                             | 25 cl | 50 cl  |
|-----------------------------|-------|--------|
| Budweiser                   | 3,60€ | 6,90€  |
| Panaché Budweiser           | 3,60€ | 6,90€  |
| 3 Bords, bière locale lager | 4,70€ | 8,90€  |
| Option sirop                |       | +0,40€ |

## COCKTAILS

|                                                                  |       |
|------------------------------------------------------------------|-------|
| Aperol Spritz, Italicus Spritz                                   | 9,50€ |
| Cosmo Yuzu : Yuzu, Triple Sec, cranberry, jus de citron          | 10€   |
| Pink Gin : Gin, Yuzu, liqueur de sureau, jus de citron, rhubarbe | 10€   |
| Mocktail : MESS on the beach                                     | 8€    |

## VINS

|                                                                           | VERRE<br>12 cl | PICHET<br>25 cl | 46 cl  |
|---------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------|--------|
| Rouge, IGP Pays du Gard Syrah,<br>Vins Segusiave                          | 4,20€          | 8,20€           | 14,50€ |
| Rouge Pic Saint-Loup, Emotion,<br>Les Déesses Muettes                     | 6€             |                 |        |
| Blanc, IGP Pays d'Oc Chardonnay,<br>Vins Segusiave                        | 4,20€          | 8,20€           | 14,50€ |
| Blanc Bourgogne Chitry, Christian Morin                                   | 7€             |                 |        |
| Blanc Moelleux Côte de Gascogne,<br>"Soleil d'Automne", Domaine Chiroulet | 6€             |                 |        |
| Rosé Syrah, VDF, Famille Rieu Verdier                                     | 4,20€          | 8,20€           | 14,50€ |

## VINS EN BOUTEILLE

### ROUGES

|                                                        | 75 cl |
|--------------------------------------------------------|-------|
| AOP Côtes du Rhône, Château d'Orsan                    | 22€   |
| AOC Côtes-du-Forez "La Volcanique", Cave Verdier-Logel | 28€   |
| Pic Saint-Loup, Emotion, Les Déesses Muettes           | 35€   |

### BLANCS

|                                                            | 75 cl |
|------------------------------------------------------------|-------|
| Le Blanc d'en Face, Domaine du Monteillet, Vallée du Rhône | 27€   |
| AOC Côtes d'Auvergne, Les Vaugondières, R. Tournayre       | 28€   |
| Bourgogne Chitry, Christian Morin                          | 29€   |
| Côte de Gascogne "Soleil d'Automne", Domaine Chiroulet     | 29€   |

### ROSÉ

|                   | 75 cl |
|-------------------|-------|
| Studio by Miraval | 26€   |

### PÉTILLANTS

|                     | 12 cl | 75 cl |
|---------------------|-------|-------|
| Prosecco Riccadonna | 5,80€ | 26€   |

## SOFTS

|                                         | 25 cl | 40 cl |
|-----------------------------------------|-------|-------|
| Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Sprite,      | 2€    | 3,80€ |
| Fanta, Fuze Tea, Tropic                 | 2€    | 3,80€ |
| Jus de pomme, Vergers de Haute Auvergne | 2,80€ |       |
| Sirop à l'eau                           | 1,80€ |       |
| Diabolo                                 | 2€    |       |

## EAUX MINÉRALES

|        | 50 cl | 1 L   |
|--------|-------|-------|
| Évian  | 3,80€ | 4,90€ |
| Badoit | 3,80€ | 4,90€ |

## SANGRIA

|  | 15 cl | 1 L |
|--|-------|-----|
|  | 4€    | 16€ |

## APÉRITIFS

|                      | 12 cl | 5€    |
|----------------------|-------|-------|
| Kir Cassis ou Birlou | 12 cl | 13€   |
| Kir Royal            | 5 cl  | 5€    |
| Campari              | 5 cl  | 4,50€ |
| Suze                 | 5 cl  | 4,50€ |
| Lillet Rosé / Blanc  | 2 cl  | 3€    |
| Ricard               | 4 cl  | 4,20€ |
| Birlou               |       |       |

## CHAMPAGNES

|           | 12 cl | 75cl |
|-----------|-------|------|
| G.H. Mumm | 13€   | 80€  |

## BOISSONS CHAUDES

| Expresso           | 1,80€ |
|--------------------|-------|
| Double expresso    | 3,60€ |
| Café crème         | 2,70€ |
| Cappuccino/Latte   | 3,80€ |
| Chocolat chaud     | 3,70€ |
| Thé/Infusion       | 3€    |
| Expresso décaféiné | 1,80€ |

## DIGESTIFS

|                             | 4 cl |
|-----------------------------|------|
| Verveine, Eau de Grenouille | 8€   |
| Chartreuse Verte            | 10€  |
| Baileys                     | 5€   |
| Get 27                      | 6€   |
| Eau de vie poire Williams   | 10€  |

