



LE BOUGAINVILLE

5 rue de la Banque 75002 Paris

Tel : 01.42.60.05.19

INCONTOURNABLES TERROIR

Jambon Cru, « 16 mois d'affinage » Cochon Fermier	12,5
Véritables rillettes d'oie <u>ou</u> Jambon fumé du Doubs	9,7
Pâté croute Label Rouge « Maison Bolard »	12,5
Saucisse sèche artisanal Vincent Marion « Cochon Fermier »	8
<i>Planche de charcuterie de terroir à partager</i>	20
<i>Planche de fromages fermiers affinés à partager</i>	20
Vieux Laguiole 16 mois, Morbier « Haut Doubs », Brie de Meaux	9

ENTREES MAISON

Œufs durs mayonnaise <u>ou</u> Harengs marinés, pommes à l'huile	5 / 9,2
Saumon fumé par nos soins et crème d'aneth citronnée	18,5
Terrine de foie de volailles « maison », pistaches et fruits secs	9,5
Poireaux vinaigrette mimosa <u>ou</u> Céleri rémoulade	9 / 7,5
Gros escargots de bourgogne par 6 <u>ou</u> par 12	12 / 22
Poêlée de champignons et œuf mollet <u>ou</u> Gratinée à l'oignon	16,5 / 10,90

NOS CLASSIQUES BISTROT

TARTARE DE BŒUF PREPARE cru ou poêlé, frites / salade	19,5
TRADITIONEL BOEUF BOURGUIGNON MIJOTE, pomme purée	20,8
PIECE DE BŒUF « ANGUS » sauce échalote, pommes grenailles	23,9
BLANQUETTE DE VEAU DE FERME A L'ANCIENNE, riz basmati	22,9
LE CHOU FARCI du Bougainville, SIGNATURE	19,8
ANDOUILLETTE AAAAA sauce moutarde à l'ancienne, frites / salade	21,5
PARMENTIER VEGE AUX CHAMPIGNONS, salade mélangée	18,5
CHAMPIGNON PORTOBELLO PANNE, pommes de terre sautées	19,9
ESCALOPE DE SAUMON A L'OSEILLE, légumes rôtis, pommes purée	24,5
CUISSE DE CANARD CONFITE, légumes et pommes grenailles	21,9
TENDRE CŒUR DE FAUX FILET, sauce poivre et aligot de Laguiole	32,5

SALADES GOURMANDES, PÂTES

SALADE LANDAISE , confit de canard/magret de canard fumé/œuf mollet tomates séchées/gésiers de poulets/pommes de terre/croûtons/mesclun	22,5
COBB SALADE , mesclun/poulet croustillant/tomates séchées/œuf dur/avocat/lard grillé/oignons rouges/bleu d'Auvergne/sauce au bleu d'Auvergne	20,5
GRATIN DE CROZET , Morbier et champignons de Paris	17,9
TAGLIATELLE AUX DEUX SAUMONS , crème d'aneth citronnée	19,5
CROQUE MR , « Pain Artisanal », jambon/béchamel/Morbier, frites/salade	17,5

DESSERTS

Et Glaces Artisanales

Café financiers <u>ou</u> Café ou thé gourmand (4 mini desserts)	4,9 / 10
Crème brûlée à la vanille bourbon gousses	8,2
Mousse au chocolat noir et écorces d'orange confites	5,5
Fontainebleau Maison au miel et amandes effilées	7,9
Notre Baba au « Rhum Vieux » <u>ou</u> Tarte tatin et crème fraîche	11 / 10
La boule de glace au choix :	4
Vanille, Café, Chocolat Noir, Caramel, Rhum-Raisin, Pistache	
sorbets : Fraise, Coco, Poire, Citron vert, Mangue	
Coupe glacée (café, chocolat liégeois, dame blanche)	11
Coupe enivrante (Vodka colonel, Cointreau chocolat, Poire Miclo)	11

Cuisine Maison PRODUITS FRAIS

Ouvert dès 8h

Et tous les jours

PLATS du JOUR A 18,5

FORMULE DEJEUNER

23,5 La semaine
à retrouver sur nos
ardoises

Grand choix de vins
fins et cuvés
sélectionnés par
C.MAUREL

Kir au Quincy	5,2
Cassis, Mûres, Framboises, Pêches	
Lillet blanc, rosé, rouge	4,5
Salers	4,5
Porto Sandeman	4,5
Ricard, Pastis 51, Casanis	3,8
Crémant d'Alsace, Hering	8,5
PARIS SPRITZ, Lutèce	11,0

Eaux Minérales

Vittel/Perrier 50cl	4,5
Vittel/Perrier 100cl	6,9
Châteldon 75cl	7,9

NOS VINS AU VERRE :

Rosé	IGP MEDITERRANEE, La Demoiselle sans gêne, bio	12cl	25cl	50cl	75cl
	CÔTES DE PROVENCE AOP, Ch. Roquefort, Corail,	5,2	10,0	19,5	29,0
	VENDOMOIS Gris AOC, Dominique Norguet	4,5	8,5	16,5	21,5
Blanc	VENDOMOIS AOC, Chenin, Dominique Norguet	4,5	8,5	16,5	21,5
	QUINCY AOC, Sauvignon, Jacques Rouzé	6,1	12,2	24,3	33,0
	CHABLIS AOC, Chardonnay, Domaine des chaumes, hve	7,5	14,8	29,0	42,0
	POUILLY FUME AOP, Domaine Blondelet-Fargeau	6,5	12,8	25,0	37,0
Rouge	CÔTES DE BOURG AOP, Hipster, Château de Barbe	5,2	10,0	19,5	29,0
	VENDOMOIS AOC, Pineau d'Aunis, Dominique Norguet	4,5	8,5	16,5	21,5
	CÔTES DU RHONE AOP, Dom. Lauribert	4,5	8,5	16,5	21,5
	SANCERRE AOC, Pinot Noir, Domaine Doudeau-Léger	7,0	14,0	26	39,0
	SAINT AMOUR AOC, La Madone, Dom. de Belleverne	5,2	10,0	19,5	29,0
	MALBEC AOC CAHOR, Chevalier du château Lagrezette	6,1	12,2	24,3	33,0

A LA COUPE :

Champagne P. Mignon	11,8
Prosecco DOC	7,5
Crémant HERING	8,5

OU EN BOUTEILLE :

CHAMPAGNES :

Pierre Mignon, Gde Réserve	70,0
Ruinart Blanc de Blanc	136,0
P. Mignon Blanc de Blanc	86,0
PROSECCO DOC	39,0
Crémant d'Alsace, Hering	45,0
Pét Nat, Famille Vaillant	35,0

NOS VINS Blancs :

POUILLY FUME AOP, Domaine Blondelet-Fargeau	37,0	CHARDONNAY, Terres de Marnes, Domaine Dugois, bio	39,0
VDF, Dom. BOBINET, Poil de Lièvre Chenin, Nature	37,6	SAVAGNIN, Domaine Dugois, bio	42,0
POIL DE LIEVRE (Magnum)	82,0	CÔTES DU JURA, Cuvée Castor, Closset, bio (Magnum)	79,0
LE P'TIT VAILLANT VDF, Les Grandes Vignes, Nature	32,0	CÔTES DU JURA, Savagnin Antide, Ganevat Nat	149,0
CHENIN VDF, « Varenne du Poirier », D. Vaillant, Nature	39,0	CÔTES DU JURA, Orégane, Assemblage, Ganevat, bio	119,0
QUINCY AOC, Domaine Jacques Rouzé	33,0	CÔTES DU JURA, Chamois du Paradis, VV, Ganevat, Nat	135,0
		CÔTES DU JURA, Grands Teppes, Chardo, Ganevat Nat	129,0
		CÔTES DU JURA, Grusse en Billat, Chardo, Ganevat Nat	125,0
		CÔTES DU JURA, Chardonnay Montferrand, Ganevat bio	93,5
BOURGOGNE AOC, Chardonnay, Château de Belleverne	26,0	IGP VIOGNIER, Cuvée Adrian, Domaine du Chêne	36,0
MACON VILLAGE, dom. La Sarazinière, bio	42,0	CONDRIEU AOP, Domaine du Chêne, Famille Rouvière	69,0
CHABLIS AOC, Chardonnay, Dom. des Chaumes HVE	39,0		
CHARDONNAY CELLIER des DAMES, Jeanne La Folle	49,5	SYLVANER AOP Alsace, Vieilles vignes, Rietsch Nature	48,0
MACON VILLAGE, dom. La Sarazinière, bio	42,0	AUXERROIS AOP, Entre Chien et Loups, Rietsch, Nature	49,5
MERCUREY AOC, La Perrière, CELLIER des DAMES	62,5	MACERATION, Rietsch, « Murmure » Nature	51,0
POUILLY FUISSE, dom. la Sarazinière, bio	46,0	RIESLING AOP Alsace, Rietsch, « STEIN » Nature	63,0
CÔTEAUX DU LAYON, Le Pont Martin, Nature	51,0		
JURANCON DOUX, Domaine Lasserre	39,0		

NOS VINS Rouges :

SANCERRE ROUGE, Pinot noir, Maison Doudeau Léger	39,0	SAINT JOSEPH, Domaine du Chêne	46,0
LE P'TIT VAILLANT, Les Grandes Vignes, Nature	29,0	SAINT JOSEPH, Domaine du Chêne (Magnum)	92,0
VENDOMOIS, Pineau d'Aunis, Dominique Norguet	21,5	CHATEAU-NEUF-DU-PAPE, André Brunel, HVE	79,0
VDF CABERNET-FRANC, Picrochole, Bejon, Nature	42,0	CROZES-HERMITAGE, Domaine Jaboulet, HVE	41,0
		CAIRANNE, Domaine Wilfried, bio	38,0
MOULIN A VENT VIEILLES VIGNES, Didier Bataillard	32,0	RASTEAU, Domaine du Trapadis, bio (Magnum)	61,0
MORGON VV, Laurent Thévenet	38,0		
VDF, Michel Guignier, Bonne Pioche Nature (Magnum)	85,0	BORDEAUX, Château Massereau, bio (Magnum)	74,0
VDF, Michel Guignier, Le P'tit Oseille Nature	48,0	CHATEAU LE BONNAT, AOC Grave, HVE	36,0
TOUT ROUGE, Rietsch, Pinot noir-Pinot Gris (IL)	49,0	CAHORS, Chevalier du château Lagrezette	33,0
PINOT NOIR AOP Alsace, « Stierkopf » Rietsch	62,0	CÔTES DE PROVENCE, Ch. Roquefort, Cuvée les mûres	39,0
IGP PUY DE DÔME, Pinot noir Domaine Miolanne, bio	36,0	VDF, Syrah, Franquette, Domaine Mylène Bru, Nature	42,0
VDF, Pinot Noir, Colline des Dames, Ganevat, Nature	72,0	MACON BUSSIÈRES, La Sarazinière, bio (Magnum)	98,0
VDF, La Croix des Batailles, Ganevat, Nature	60,0	SAVIGNY LES BEAUNES, Domaine Georges Roy	56,0
VDF, Poulsard, Chalasses Vieilles Vignes, Ganevat, Nat	95,0	ALOXE-CORTON, Domaine Georges Roy	86,0
VDF, Trousseau, Plein Sud, Ganevat, Nature	98,0	CHOREY LES BEAUNES, Domaine Georges Roy	48,0
ARBOIS, Ploussard, La Sombarde, Domaine Dugois, bio	39,0	BOURGOGNE PINOT NOIR, CELLIER des DAMES	49,5
ARBOIS, Trousseau Les Trias, Domaine Dugois, bio	37,0	MERCUREY 1 ^{ER} CRU, Elisabeth de Valois	69,0

BIERES PRESSION	25CL	44CL
Mutzig (Alsace)	4,20	7,50
Affligem (Belge)	4,90	8,60
IPA Gallia (Pantin)	5,00	9,00

BIERES BOUTEILLES, CIDRES	33CL
Jean Louis Blonde ou Blanche (Valence)	7,50
Cidre BIO « Fils de Pommes »	8,00
Poiré BIO « Fils de Pommes »	8,00

NOS BOISSONS CHAUDES :

Expresso BIO/Décaféiné	2,90
Café Crème	5,00
Cappuccino/Décapuccino	6,40
Chocolat chaud « Grand-mère »	5,00

Thés/Infusion Maison Damman frères

NOIR : Ceylan, Earl Grey, Darjeeling	5,00
VERT : Jasmin, Menthe, Nature	5,00
BLANC : Passion fleurs	5,00
INFUSION : Verveine, Camomille, Tilleul	5,00