



LE BOUGAINVILLE

5, rue de la banque 75002 Paris

ENTREES MAISON

Œufs durs et mayonnaise aux herbes fraîches	5,0
Filets de hareng, pommes tièdes façon bistro	9,2
Terrine de foie de volailles, pistaches et fruits secs	9,5
Carottes râpées « BIO », huile d'olive vierge citron	7,5
Croquettes de cochon fermier sauce piperade	9,0
Gros escargots de Bourgogne 6 ou 12	12,0/22,0
Traditionnelle soupe à l'oignon gratinée à l'emmental	10,9
Cuisses de grenouille en persillade	14,9
Saumon gravlax, pommes tièdes et tzatziki	18,5
Concombre à la crème et ciboulette	8,5

INCONTOURNABLES TERROIR

- Jambon cru d'Aveyron 12,50€**
- Cochon fermier, « 9 mois d'affinage »
- Véritables rillettes d'oie 9,70€**
- Jambon fumé du Doubs 9,70€**
- Pâté crouste Label Rouge 12,50€**
- « Maison Bolard »
- Saucisse sèche artisanal 8,00€**
- Vincent Marion « Cochon Fermier »
- Planche de charcuterie de terroir 22€**
- Planche de fromages affinés 22€**
- Fromage à l'unité 10,00€**
- Vieux Laguiole 18 mois, Morbier « Haut Doubs », Brie de Meaux



SALADES GOURMANDES, CROQUE MR ET TOASTS

- SALADE CESAR 18€50**
- Cœur de Romaine, Poulet Crispy, Parmesan, Tomates Cerises, Croustons, Pommes Grenailles, Œuf dur, Sauce Cesar
- COBB SALADE 20€50**
- Mesclun, Poulet Crispy, Tomates Cerises, Œuf dur, Avocat, Lard grillé, Oignons rouges, Bleu d'Auvergne Sauce au Bleu d'Auvergne
- SALADE GRECQUE A LA FETA 17€50**
- Tomates d'Antan, Concombres, Oignons rouges, Poivrons, Fêta AOP, Fleurs de câpres, Olives noires, Origan, huile d'olive citron
- CROQUE MONSIEUR 17€50**
- « Pain Artisanal », Jambon, Béchamel, Morbier, Frites, Salade
- AVOCADO TOAST 18€50**
- « Tartine de Campagne Poujaran », Fromage frais, Avocat, Œuf Pôché, Oignons rouges, Suprême d'agrumes, Frites, Salade »
- AVOCADO TOAST AU SAUMON GRAYLAX 20€50**

NOS CLASSIQUES BISTRO

TARTARE DE BŒUF BRASSERIE CRU OU ALLER-RETOUR,	19,9
Frites et salade mélangée	
TRADITIONNEL BŒUF BOURGUIGNON MIJOTE,	20,9
Pommes purée onctueuse	
BROCHETTES « BŒUF ANGUS » CHIMICHURRI, pommes grenailles	23,9
SAUCISSE FRAICHE AU COUTEAU JUS A L'ECHALOTE, frites	18,9
LES PETITS LEGUMES FARCIS du Bougainville, SIGNATURE	19,8
ROGNONS DE VEAU FLAMBES AU COGNAC, pommes sautées	22,5
PARMENTIER DE BŒUF « ANGUS » JUS COURT, salade mélangée	19,5
POULET CUIT EN CRAPAUDINE DANS SON JUS, frites	18,5
PÊCHE DU JOUR FILET RÔTI ET PISTOU, ratatouille provençale	24,9
MILANAISE D'AUBERGINE PUREE DE TOMATE,	18,5
Roquette et parmesan	

PLATS A PARTAGER

Cuisson/Repos : 20 minutes

- EPAULE D'AGNEAU LENTEMENT CONFITE 1,3Kg**
- 79,0€
- BELLE CÔTE DE BŒUF 1,2Kg**
- Bœuf Angus affiné 21 jours
- 84,0€

Nos plats sont accompagnés de deux garnitures au choix : Frites, Pommes purée, Salade romaine façon Cesar

DESSERTS ET GLACES ARTISANALES

Fromages (Vieux Laguiole, Morbier, Brie de Meaux)	10,0
Café financiers	4,9
Café / thé gourmand (4 mini desserts)	10,0
Crème brûlée à la vanille bourbon gosses	8,5
Fontainebleau au miel et amandes grillées	7,9
Nougat glacé, coulis de fruits rouges et pralines roses	11,0
Coupe de fruits rouges et chantilly	9,0
Mousse au chocolat noir et écorces d'orange confites	5,5
La boule de glace au choix :	4,0
Vanille, Café, Chocolat noir, Caramel, Rhum-raisin, Pistache	
Sorbets : Fraise, Coco, Poire, Citron vert, Mangue	
Coupe Glacée (Café Liégeois, Chocolat Liégeois, Dame Blanche)	11,0
Coupe enivrante (Vodka colonel, Cointreau chocolat, Poire Miclo)	11,0



LE BOUGAINVILLE

5, rue de la banque 75002 Paris

HOUSE STARTERS

Hard-boiled Eggs with fresh-herb mayonnaise	5,0
Herring fillets with warm potatoes, bistro style	9,2
Homemade poultry liver terrine, pistachios, dried fruits	9,5
Organic grated carrots with olive oil and lemon	7,5
Farm-raised pork croquettes, piperade sauce	9,0
Large Bourgogne snails per 6 or 12	12,0/22,0
Traditional french onion soup, gratineed with cheese	10,9
Frog's legs in garlic parsley butter	14,9
Gravlax salmon, warm potatoes and tzatziki sauce	18,5
Sliced cucumber in cream dressing	8,5

REGIONAL PRODUCTS

Dry-Cured Ham 12,50€

Farm-raised pork, « aged for 9 month »

Traditional Goose Rillettes 9,70€

Smoked Ham from Doubs 9,70€

Label Rouge Pie Dough 12,50€

« Maison Bolard »

Dry artisanal sausage 8,00€

Vincent Marion « Farm-raised pork »

Charcuterie « cold cuts » board 22€

Cheese Board to share 22€

Individual Cheese Selection 10,00€

Vieux Laguiole 18 mois, Morbier « Haut Doubs », Brie de Meaux



GOURMET SALADS, CROQUE MR AND TOASTS

CAESAR SALAD 18€50

Romaine hearts, Crispy chicken, Cherry tomatoes, Croutons, Baby potatoes, Hard-boiled egg, Caesar dressing

COBB SALAD 20€50

Mesclun, Crispy chicken, Cherry tomatoes, Egg, Avocado, Grilled bacon, Red onions, Blue cheese, Blue cheese dressing

GREEK SALAD WITH FETA CHEESE 17€50

Heirloom tomatoes, Cucumber, red onions, peppers, feta AOP, caper flowers, black olives, oregano, olive oil, lemon

CROQUE MONSIEUR 17€50

« Artisan Bread », Ham, Béchamel and Morbier, French fries and mixed salad

AVOCADO TOAST 18€50

« Country-style tartine Poujauran », Cream cheese, Poached Egg, Red Onions, Citrus segments, French fries and salad

AVOCADO TOAST WITH SALMON 20€50

BISTRO CLASSICS

BEEF TARTARE, CLASSIC STYLE, RAW OR SEARED	19,9
French fries and mixed leaf salad	
CLASSIC SLOW-BRAISED BEEF « BOURGUIGNON »	20,9
Smooth and creamy mashed potatoes	
ANGUS BEEF SKEWERS, CHIMICHURRI SAUCE, baby potatoes	23,9
KNIFE-CUT FRESH SAUSAGE WITH SHALLOT SAUCE, french fries	18,9
BOUGAINVILLE'S STUFFED BABY VEGETABLES, Signature	19,8
COGNAC-FLAMED VEAL KIDNEYS, sautéed potatoes	22,5
ANGUS BEEF PARMENTIER « COTTAGE PIE » SHORT JUS, salad	19,5
SPATCHCOCK CHICKEN IN ITS OWN JUS, french fries	18,5
CATCH OF THE DAY, ROASTED FILLET WITH PISTOU, ratatouille	24,9
EGGPLANT MILANESE TOMATO COULIS,	18,5
Rocket and parmesan	

SHARING PLATES

Cooking/Resting time : 20 minutes

SLOW-COOKED LAMB SHOULDER FOR SHARING 1,3Kg
79,0€

PRIME RIB OF BEEF ON THE BONE 1,2Kg
21-Day Dry-Aged « Angus Beef »
84,0€

*Our dishes are served with two sides of your choice :
French fries, Mashed potatoes, Caesar-style romaine salad*

DESSERTS AND ARTISANAL ICE CREAMS

Individual Cheese (Aged Laguiole, Morbier, Brie de Meaux)	10,0
Coffee financiers	4,9
Gourmet Coffee or Tea (4 Mini desserts)	10,0
Classic crème brûlée with Bourbon Vanilla	8,5
Fontainebleau « House-made yogurt », honey and almonds	7,9
Iced Nougat with red berry coulis and pink pralines	11,0
Mixed red berries with whipped cream	9,0
Dark chocolate mousse with candied orange peel	5,5

One scoop of Ice Cream : **4,0**

Vanilla, Coffee, Dark Chocolate, Rum and Raisin, Pistachio

Sorbets : Strawberry, Coconut, Pear, Lime, Mango

Ice Cream Sundaes (Café or Chocolat Liégeois or Dame Blanche) **11,0**

Alcoholic Sundaes (Vodka colonel, Cointreau choco, Pear "Miclo") **11,0**

LE BOUGAINVILLE

5, rue de la banque 75002 Paris



LES VINS AU VERRE

ROSE

	12CL	25CL	46CL	75CL
IGP MEDITERRANEE, La Demoiselle sans gêne, « BIO »	5,20	10,00	19,50	29,00
CÔTES DE PROVENCE AOP, Ch. Roquefort, Corail	6,50	12,80	25,00	37,00
AOC VENDOMOIS Gris, Dominique Norguet	4,70	8,90	17,00	22,50

BLANC

	12CL	25CL	46CL	75CL
AOC VENDOMOIS Blanc, Chenin, Dominique Norguet	4,70	8,90	17,00	22,50
QUINCY AOC, Sauvignon, Jacques Rouzé	6,10	12,20	24,30	33,00
CHABLIS AOC, Chardonnay, Domaine des Chaumes, « HVE »	7,50	14,80	29,00	42,00
POUILLY FUME AOP, Domaine Blondelet-Fargeau	6,50	12,80	25,00	37,00
BOURGOGNE AOC, Chardonnay, Château de Belleverne	5,60	11,10	22,00	29,90

ROUGE

	12CL	25CL	46CL	75CL
AOC GRAVE, Château Le Bonnat, « HVE »	6,40	12,80	28,90	36,00
VENDOMOIS AOC, Pineau d'Aunis, Dominique Norguet	4,70	8,90	17,00	22,50
CÔTES DU RHÔNE AOP, Domaine Lauriberts	4,70	8,90	17,00	22,50
SANCERRE AOC, Pinot Noir, Domaine Doudeau-Léger	7,00	14,00	26,00	39,00
SAINT AMOUR AOC, La Madone, Domaine de Belleverne	5,60	11,10	22,00	29,90
CAHOR AOC, Malbec, Chevalier du Château Lagrezette	6,10	12,20	24,30	33,00

LES BULLES ET LES APERITIFS :

CHAMPAGNE BRUT P. MIGNON 12CL	11,90
CREMANT D'ALSACE / PET'NAT	8,00
12CL / PROSECO DOC 12CL	
KIR AU QUINCY (Cassis, Mûres, Framboises, Pêche, ou BIRLOU) 12CL	5,20
SALERS, SUZE 5CL	4,80
PORTO SANDEMAN (Rouge ou Blanc) 5CL	4,80
RICARD, PASTIS 51, CASANIS 2CL	3,90
LILET (Blanc, Rouge ou Rosé) 5CL	4,80
SALERS, SUZE 5CL	4,80
MARTINI / CAMPARI	4,80
PARIS SPRITZ, Gentiane LUTECE 20CL	11,00



LES BIERES ET CIDRES :

MUTZIG BLONDE EN PRESSION (Alsace)	25CL	44CL
	4,20	7,50
AFFLIGEM BLONDE EN PRESSION (Belgique)	4,90	8,70
IPA GALLIA EN PRESSION (Pantin)	5,00	9,00
BRASSERIE JEAN LOUIS BIERES ARTISANALE EN BOUTEILLE 33CL		
LA BLONDE	7,50	
LA BLANCHE	7,50	
LA ROUSSE	8,00	
LA JEAN LOUIS SANS ALCOOL	7,50	
CIDRE OU POIRE « Fils de Pommes »	8,00 / 8,50	

LES SOFTS ET EAUX MINERALES :

VITTEL / SAN PELEGRINO 50CL	4,70
VITTEL / SAN PELEGRINO 100CL	6,90
CHATELDON 75CL	7,90
COCA / COCA ZERO / PERRIER 33CL	5,40
ORANGINA / FUZE TEA 25CL	5,20
LA VERSE : TONIC / LIMONADE 25CL	5,20
JUS DE FRUITS ALAIN MILLIAT	5,60
Abricot, Poire, Pêche, Tomate, Pomme	
NOS FRUITS PRESSES	5,10

LES BOISSONS CHAUDES :

EXPRESSO « BIO » / DECAFEINE	2,90
CAFE CREME	5,00
CAPPUCCINO / DECAPUCCINO	6,40
CHOCOLAT « Grand-Mère »	5,00
THES / INFUSIONS DAMMAN FRERES	
INFUSIONS : Verveine, Camomille, Tilleul	5,00
NOIRS : Ceylan, Darjeeling, Earl Grey	5,00
VERTS : Jasmin, Menthe, Nature	5,00
BLANC : Passion Fleurs	5,00