

- BOUILLON -
LES FRANGINS
 - Since 2015 -
 Saint-Médard-en-Jalles

• Sans gluten • Végétarien



LES ENTRÉES

- Foie gras maison 7,40€
- Œuf mayo 3,00€
- Melon au jambon 5,00€
- Grenier médocain 4,00€
- Gaspacho de tomates et basilic 4,50€
- Concombre a la crème et à l'aneth 3,00€
- Harengs, pommes à l'huile & aioli maison 5,50€
- Rosette, beurre et cornichons 4,00€
- Carottes râpées au citron et balsamique 2.90€



LES PLATS DE TERROIR

- Tartare de bœuf préparé - Frites fraîches 12,90€
- Magret de canard - Pommes de terre grenaille, sauce miel et balsamique 13,00€
- Confit de canard - Frites fraîches et aioli 13,10€
- Foie de veau à la persillade - Pommes de terre grenaille et haricots verts 12,50€
- Pièce du boucher (selon arrivage) - Frites fraîches & sauce au poivre vert ou béarnaise 12,90€
- Hachis parmentier - Salade mesclun 12,50€
- Suprême de poulet - Purée maison & haricots verts, sauce au vin blanc 12,50€
- Andouillette de Troyes grillée - Frites fraîches et sauce moutarde à l'ancienne 12,50€
- Saucisse de Toulouse - Purée maison et sauce au poivre 11,50€
- Fish and chips - Frites fraîches et sauce tartare 12,50€
- Gratin de coquillettes - Crème de parmesan et champignons de Paris, mesclun 11,50€

SUPPLÉMENTS : Frites ou pommes de terre grenaille (2.50€) - Haricots verts (2.50€) - Salade (2.50€)
 Aioli ou Mayonnaise maison (1€) - Sauce (1.50€) - Changement de garniture (1€)

LES GRANDES SALADES

11,00€

Salade César

Morceaux de poulet croustillant,
 Copeaux de grana padano, œufs durs
 Croutons dorés et sauce César

12,00€

Salade de chèvre chaud au miel

Lardons et noix

12,00€

- • **Salade de tomates**

Burrata crémeuse, pesto et roquette



**LES COUPES GLACÉES
 OU ALCOOLISÉES**



- Glaces & sorbets - 2 boules 4,00€
Saveurs du moment sur demande
- Dame blanche 5,00€
- Café ou Chocolat liégeois 5,50€
- Irish/Jamaïcain coffee 8,00€
- Colonel 7,00€



LES DESSERTS

- Cabécou du Périgord et Camembert 4.50€
- Coulant au chocolat 5.00€
Cœur caramel, crème anglaise
- Tarte aux mirabelles 4.00€
Glace vanille
- Brioche perdue 5.00€
Caramel et glace vanille
- Cannelé profiterole 5.90€
- Mousse au chocolat à la cuillère .. 5.00€
- Riz au lait à la vanille 3.50€
- Fraise Melba 5.50€
- Tiramisu au café 5.00€
- Salade de fruits 3.50€
Supplément chantilly 1.00€

MENU DU CHEF
Uniquement le midi et sur ardoise

16€

Entrée + Plat + Dessert

Café

**PLAT
 DU
 JOUR**

|

10.20€

MENU PITCHOUN

9€ (-12 ans)

**Nuggets
 ou Saucisse grillée**

Frites maison, légumes ou salade

Glace ou gourmandise du moment



- BOUILLON -
LES FRANGINS
 - Since 2015 -
 Saint-Médard-en-Jalles

Bouteilles

33cl **4.50€**

DESPERADOS
 OU
BIÈRE AMBRÉE

4.00€

BIÈRE SANS ALCOOL



LE BAR À GORGÉES

	25cl 	50cl 
Bière Blonde - Mira	3.50€	6.00€
Bière d'Abbaye	4.00€	7.50€
Bière Blanche	4.00€	7.50€
Picon bière	4.00€	7.50€

Ricard - Pastis	3cl	4.00€
Lillet - Porto	6cl	5.00€
Martini - Campari - Suze	6cl	5.00€
Kir (mûre, cassis ou pêche)	10cl	5.00€
Kir Royal au crémant de Bordeaux ..	10cl	6.00€
Coupe de Champagne		7.00€
Vodka - Gin - Tequila	4cl	6.50€
Whisky écossais	4cl	6.00€
Jack Daniel's	4cl	7.50€
..... Supplément sirop		0.80€
..... Supplément soft		1.50€



LES COCKTAILS - Avec & Sans alcool

Frangouille	16cl	5.80€
Mojito	16cl	6.50€
Mojito aux fruits du moment	16cl	7.00€
Sangria blanche	12cl	5.50€
Spritz	16cl	6.50€
Gin ou Lillet Tonic	16cl	6.50€
Americano	6cl	6.50€
Franginette (sans alcool)	16cl	4.90€
Virgin Mojito	16cl	5.00€
Virgin Mojito aux fruits du moment	16cl	5.50€



LES EAUX

	1l	
Vittel		3.00€
Perrier fines bulles		3.50€
San Pellegrino		4.00€
..... Supplément sirop ..		0.80€



LES BOISSONS CHAUDES

Expresso	1.80€
Décaféiné	1.80€
Café allongé	1.80€
Café crème	2.00€
Café noisette	2.00€
Capuccino - à la chantilly	3.60€
Thé	3.00€
Infusion	3.00€



Coca - Coca zéro	33cl	3.90€
Orangina - Schweppes tonic	25cl	3.90€
Thé glacé maison	25cl	3.90€
Limonade	25cl	3.50€
Diabolo	33cl	3.00€
Jus de fruits	20cl	3.50€
Sirop à l'eau	33cl	2.50€



LES DIGESTIFS

Cognac ou Armagnac	3cl	6.00€
Diplomatico	3cl	9.00€
Get 27	4cl	5.00€
Bailey's	4cl	5.00€

MENU DU CHEF

Uniquement le midi et sur ardoise

16€

Entrée + Plat + Dessert



Café

**PLAT
 DU
 JOUR**

10.20€

MENU PITCHOUN

9€ (-12 ans)

**Nuggets
 ou Saucisse grillée**






Frites maison, légumes ou salade

Glace ou gourmandise du moment

- BOUILLON -
LES FRANGINS
 - Since 2015 -
 Saint-Médard-en-Jalles

LES CANONS DU BOUILLON

"Un verre n'est jamais aussi bon que quand on le partage avec ceux que l'on aime."

			
Cuvée "Les Frangins" - Bordeaux Sauvignon <i>Blanc sec</i>	3.50€	6.00€	11.00€
UBY n°4 - Côtes-de-Gascogne <i>Blanc doux</i>	4.00€	6.50€	12.50€
Cuvée "Les Frangins" - Bordeaux <i>Rosé</i>	3.50€	6.00€	11.00€
Cuvée "Les Frangins" - Bordeaux <i>Rouge</i>	3.80€	7.00€	13.20€

LE BALLON



LE P'TIT PICHET



LE BIDON



LES BULLES



75cl

Crément de Bordeaux	25,00€
Champagne du moment	40,00€
Moscato d'Asti	5.00€ . 23.00€

MENU DU CHEF

Uniquement le midi et sur ardoise

16€

Entrée + Plat + Dessert



PLAT DU JOUR

10.20€

MENU PITCHOUN

9€ (-12 ans)

**Nuggets
ou Saucisse grillée**

*Frites maison, légumes ou salade
Glace ou gourmandise du moment*





LES ROUGES



75cl

Cuvée "Les Frangins" - Bordeaux	18,00€
Château Coudot - Haut-Médoc	5.00€ . 21,00€
Vieux Clocher - Côtes-du-Rhône	22.00€
Château Pouyanne - Graves	6.00€ . 22.00€
Les Darons - Languedoc	24.00€
Château Barret - Pessac-Léognan	32.00€

LES BLANCS



75cl

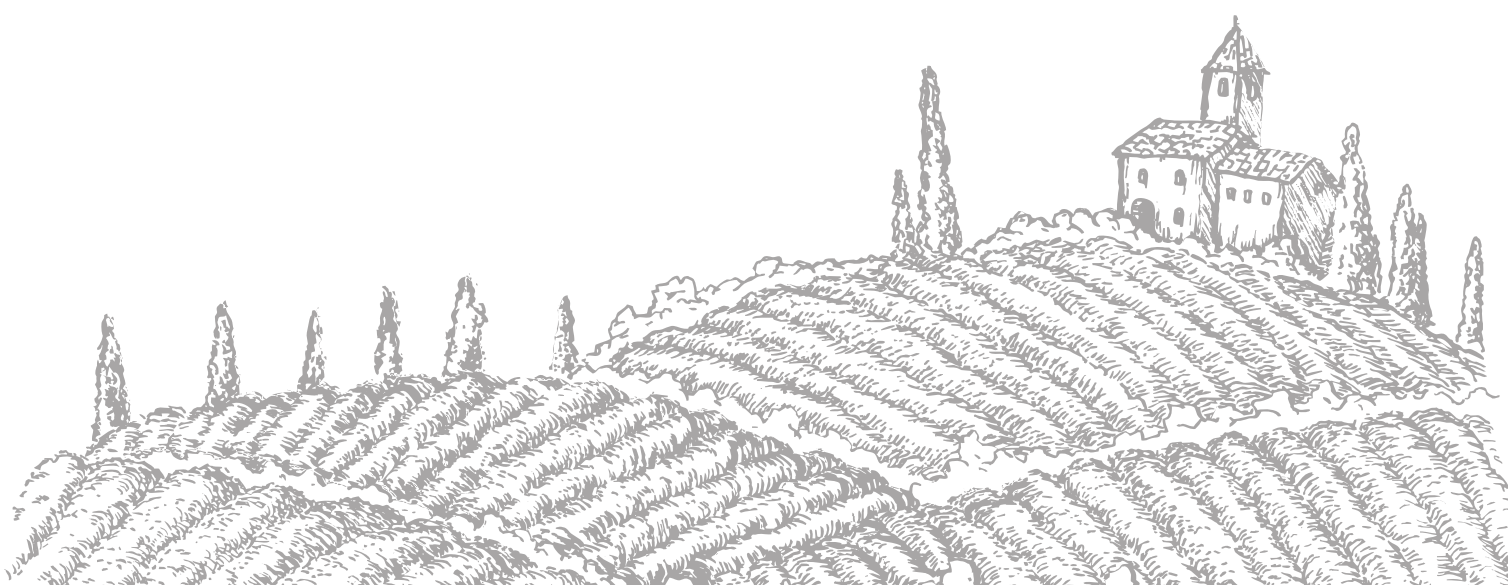
Cuvée "Les Frangins" - Bordeaux Sauvignon	18,00€
IGP Côtes Catalanes. - Chardonnay 100%	20,00€
Uby n°4 - Côtes de Gascogne	4.00€ . 22.00€

LES ROSÉS



75cl

Cuvée "Les Frangins" - Bordeaux	18,00€
Cabane du Pyla - IGP Atlantique	21,00€
Ferry Lacombe - IGP Méditerranée	4.50€ . 23.00€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération.