

# À LA CARTE

Les Carottes râpées, Vinaigrette 🌿	2,9 €
L'Oeuf Mayo	3,9 €
Le Velouté de Légumes de saison ♥	3,9 €
La Terrine de Campagne & Cornichons	4,9 €
L'Entrée du jour à l'ardoise	5 €
La Salade de Chèvre chaud, Miel & Noix 🌿	5,9 €



## NOS FORMULES

• SERVIES EN UNE FOIS, UNIQUEMENT LE MIDI.

### FORMULE EXPRESS

Entrée du jour + Plat du jour ou Pâte de la semaine 16,9 €  
ou  
Plat du jour ou Pâte de la semaine + Dessert du jour

### FORMULE TRIPLEX

Entrée du jour + Plat du jour 19,9 €  
ou Pâte de la semaine + Dessert du jour

### FORMULE PLAT - CAFÉ

Plat du jour + Café 14,9 €

## LES ENTRÉES

L'Assiette de Crevettes & Mayo 200g	6,9 €
L'Assiette de Bulots & Mayo 200g	6,9 €
L'Oeuf parfait façon meurette	6,9 €
La Burrata Crémeuse, Pesto & Roquette 🌿 ♥	8,9 €
Les Huîtres de St Vaast n°3 par 3 6 €, par 6 12 €, par 9 18 €	



## POUR LES KIDS

Poulet ou Poisson du moment	12 €
+ Frites ou Légumes	
+ 1 boule de Glace, Chantilly ou Mousse au Chocolat	

## LES PLATS

Le Croque-Monsieur Frites & Salade	10,9 €	Le Poisson du moment Crème à l'aneth, Poêlée de Légumes	14,9 €
Le Jambon Braisé Sauce Poivre, Frites & Salade ♥	10,9 €	Les Coquillettes Crème à la Truffe & Jambon Blanc	14,9 €
La Langue de Boeuf Sauce Piquante, Écrasé de Pomme de terre	12,9 €	Le Tartare de Boeuf au Couteau Frites & Salade	14,9 €
La Salade Caesar Salade Romaine, Poulet, Croûtons, Oeuf, Parmesan, Tomate & Sauce Caesar	12,9 €	Le Tartare de Saumon Pomme Granny, Concombre, Aneth, Frites & Salade	14,9 €
Le Plat du jour à l'ardoise	13 €	Le Tigre qui pleure 160g, Faut-Filet saisi & tranché, Sauce froide aux Oignons Cébettes, Coriandre, Persil, Huile d'Olive & Piment Oiseau	19,9 €
Les Pâtes de la semaine à l'ardoise	13 €		
Le Smash Burger Steak smashé, Sauce Burger, Cheddar, Cornichons, Oignons Rouges & Lard	13,9 €		
Le Bray Burger Steak smashé, Neufchâtel, Cornichons, Oignons, nappé de Sauce Neufchâtel	13,9 €		
Le Suprême de Volaille Sauce Normande, Écrasé de Pomme de terre ♥	14,9 €		
La Pièce du Boucher Sauce Poivre ou Neufchâtel Frites & Salade	14,9 €		

Toutes nos viandes sont d'origines européennes. Nos sauces : **Sauce au Poivre** ou **Neufchâtel**  
Supplément garniture : 3 €, Supplément sauce : 2 € 🌿 Plats végétariens ♥ Les coups de coeur du chef

## LES PIZZAS

La Regina Tomato, Mozzarella, Jambon blanc & Petits Paris	14,9 €
La Savoyarde Lardons, Reblochon, Crème fraîche & Oignons	15,9 €
La Cheesyboom Crème, Mozzarella, Chèvre, Gorgonzola & Neufchâtel	15,9 €
La Burattata Crème de Truffe, Mozzarella, Jambon en chiffonade & Straccitella	17,9 €

## LES DESSERTS

L'assiette de Fromages Normands	7,9 €	Coupe de Glace 2 boules, Chantilly & Amandes	5,9 €
Le Riz au Lait au Caramel Beurre salé	3,9 €	Vanille de Madagascar, Fraise, Clémentine, Pomme Verte, Melon, Pistache, Caramel Beurre salé, Café, Chocolat Noir	
La Panna Cotta aux Fruits Rouges ♥	4,9 €	La Brioche façon Pain perdu Caramel	6 €
Le Crumble Pomme Cannelle	4,9 €	La Mousse au Chocolat	6,9 €
Le Dessert du jour à l'ardoise	5 €	Le Café ou Thé gourmand	8,9 €
La Crème Brûlée à la Vanille	5,9 €		



voici ici la liste des allergènes



# À BOIRE

## LES BIÈRES

• PRESSIONS NORMANDES DE LA BRASSERIE INSULAIRE :

PRESSIONS :	25cl	33cl	50cl
Beauté Fatale Blonde 4%	5,5 €	6,8 €	8,5 €
Bière du moment 6%	6 €	7,3 €	9 €
Kanaka Ambrée Triple 8%	6,5 €	7,8 €	9,5 €
Panaché, Tango, Monaco	5,8 €	7 €	8,5 €
Picon Bière	6,5 €	7,8 €	9,5 €
<b>BOUTEILLES :</b>			
« Desperados », « Ictis Bio », « Folle des Bois », « La Givrée » 33cl			6,5 €
Bière sans alcool 33cl			5 €

## LES COCKTAILS

Gin Tonic Citron Gin, Scheppes Tonic, Citron, 25cl	8 €
Americano Maison Martini Rouge, Martini Blanc, Campari, Noilly Prat, 15cl	9 €
Negroni Gin, Martini Rouge, Campari, 15cl	9 €
Mojito Rhum Blanc, Citron Vert, Menthe fraîche, Eau Pétillante, 15cl	9 €
Mojito Framboise, Passion ou Pêche Rhum Blanc, Citron Vert, Menthe fraîche, Pulpede Framboise, Passion ou Pêche, Eau Pétillante, 15cl	10 €
Cocktail du moment 15cl	10 €

## LE BAR À SPRITZ

Classique Apérol, Prosecco, Eau Pétillante, 15cl	9 €
Abricot Fizz Jus d'Abricot, Sirop de Basilic, Miel & Prosecco, 15cl	9 €
Spritz du moment	9 €
Milano Spritz Limoncello, Crème de Framboise, Campari, Jus de Framboise & Prosecco, 15cl	11 €
Lemon Spritz Limoncello, Prosecco, Eau Pétillante	11 €
Saint Germain Spritz Saint Germain, Prosecco, Eau Pétillante, 15cl	11 €
Azur Spritz Manzanita, Curaçao, Jus de Citron, Prosecco, Eau Pétillante, 15cl	11 €
Coconut Spritz Malibu, Sirop de Coco, Prosecco, Eau Pétillante, 15cl	11 €
Pêche Spritz Crème de Pêche, Prosecco, Eau Pétillante, 15cl	11 €

## LES MOCKTAILS

Thé Glacé Maison aux parfums de saison, 25cl	5,5 €
Virgin Mojito classique, Pêche, Passioin ou Framboise 15cl	8 €
Virgin Hugo Spritz Sirop de Fleur de Sureau, Menthe fraîche, Limonade, Citrons Verts, 15cl	8 €
Tropical Virgin Pulpe de Passion, Sirop de Vanille, Jus d'Ananas, Jus de Citron, 15cl	8 €
Mocktail du moment 15cl	9 €

## LES EAUX

	50cl	1L
Evian	4 €	4 €
Badoit	6 €	6 €

## LES TAPAS À PARTAGER

la Terrine de Campagne	4,9 €
l'Assiette de Frites	5 €
les Toasts de Chèvre & Miel	5,9 €
les Acras de Morue	6 €
le Bol de Crevettes Roses	6,9 €
le Bol de 12 Bulots	6,9 €
l'Assiette de Saumon fumé	12 €
la Planche de Charcuteries	15 €
la Planche de Charcuteries & Fromages	17 €
Les Huîtres de St Vaast n°3 par 3 6 €, par 6 12 €, par 9 18 €	
l'Assiette de Fruits de mer	22,5 €

## LES APÉRITIFS

Rir Vin Blanc Cassis, Framboise, Pêche, Mûre, Violette, 12,5cl	5 €
Rir Pétillant Cassis, Framboise, Pêche, Mûre, Violette, 12,5cl	9 €
Martini Blanc, Martini Rouge, Muscat de Rivesaltes 6cl	6 €
Porto Rouge ou Porto Blanc 6cl	4,5 €
Ricard ou Pastis 51 2cl	3,5 €
Pastis Artisanal Distillerie de la Seine, 2cl	7 €
Tequila 4cl	6 €
Gin Gibson 4cl	6 €
Gin Bombay Original 4cl	8 €
Rhum Bacardi Cuatro 4cl	9 €
Rhum Pyrat XO Reserve 4cl	11,5 €
Rhum Bacardi 8 ans 4cl	8,5 €
Vodka Eristoff 4cl	6 €
Whisky Jameson 4cl	6 €
Whisky Jack Daniel's 4cl	7 €
Whisky William Lawson 4cl	7 €
Whisky Jack Daniel's Gentleman Jack 4cl	8 €
Whisky The Deveron 10 ans, 4cl	10 €
Whisky Pur Malt bio Distillerie de la Seine, 4cl	10 €
Whisky Jack Daniel's Single Barrel 4cl	12 €
Whisky Aberfeldy 4cl	14 €
Whisky Laphroaig 4cl	16 €

## LES SOFTS

Sirop à l'Eau Grenadine, Menthe, Pêche, Cerise, Orgeat, Citron zeste, Violette, Pamplemousse, Kiwi, Fraise, Framboise, Caramel, Noisette, Vanille, Noix de Coco, Pain d'Épice, Fruits de la Passion	3 €
Jus de Tomate 25cl	3,5 €
Sodas Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Perrier, Schweppes Tonic, Fuze Tea Pêche, Limonade, 33cl	3,9 €
Sodas Orangina, Schweppes Agrumes, Fanta 25cl	3,9 €
Jus de Fruits Orange, Ananas, Pomme, Abricot, Passion, Framboise 33cl	3,9 €
Diabolo 33cl	4 €

# LE BOUILON

d'Isno

## LES VINS ROUGES

Pichet La Source, réserve Pays d'Oc	50cl	15 €
La Syrah, Cuvée Le Rouf	12,5cl 75cl	5 € 25 €
Le Pinot Noir, Cuvée Le Rouf		7 € 29 €
Saint Nicolas de Bourgueil		7 € 29 €
Loire, Gamay de Touraine		25 €
Beaujolais, Brouilly Renaud Bodillard		35 €
Bordeaux, Maucaillou Moulis en Médoc		69 €
Bourgogne, Hautes Côtes de Nuit, Domaine Faiveley		87 €
Rhône, Châteauneuf-du-Pape, Mas Saint Louis		87 €
Rhône, Côte-Rôtie Saint Cosme		113 €

## LES VINS BLANCS

Pichet Chardonnay	50cl	15 €
IGP Petit Mazuret Le Viognier	12,5cl 75cl	5,5 € 25 €
IGP Côtes de Gascogne, Vin Doux		6,5 € 32 €
Le Sauvignon, Cuvée Le Rouf		6,5 € 30 €
Le Chardonnay, Cuvée Le Rouf		6,5 € 30 €
Chardonnay Louis Latour		29 €
Alsace, Riesling Domaine les Frères Engel		35 €
Bourgogne, Petit Chablis Vibrant		45 €
Loire, Pouilly Fuissé Renaud Vieilles Vignes		69 €
Rhône, Condrieu Domaine Cheze Pagus Luminis		87 €
Bourgogne Chablis 1er Cru, Grande Cuvée, La Chablisienne		119 €

## LES BULLES

Cidre Rosé en bouteille	33cl	6 €
Cidre Brut Le Prémare	33cl 75cl	6 € 15 €
Champagne du moment	33cl 75cl	12 € 47 €
Champagne Lenoble		69 €
R de Ruinart		155 €

## LES VINS ROSÉS

Pichet La Source, réserve Pays d'Oc	50cl	15 €
Côtes Catalanes, Terrasses Villa d'Oriola	12,5cl 75cl	5,5 € 20 €
Provence, AOP Côtes de Provenances le Lou, <i>Magnum</i>		65 €

## LES DIGESTIFS

Get 27 6cl	7 €
Get 31 6cl	7 €
Bailey's 6cl	7 €
Limoncello Della Riviera, 6cl	6 €
Liqueur de Menthe Distillerie de la Seine, 6cl	9 €
Cointreau 6cl	9 €
Grand Marnier 6cl	9 €

« ON NE PEUT BIEN PENSER, BIEN AIMER, BIEN DORMIR, SI L'ON N'A PAS BIEN DÎNÉ. »



## LES BOISSONS CHAUDES

L'Instant Thé du Bouillon d'Isno	6 €	Expresso Bio & équitable, Décaféiné, Allongé	2,5 €
Thé du moment		Café Noisette	2,6 €
Thé Vert Menthe Orientale		Cappuccino, Café Crème	3,2 €
Thé Noir Earl Grey		Grand Crème	3,5 €
Thé Vert Zeste Tonic Citron Hibiscus Gingembre		Latte Macchiato : Nature, Caramel ou Noisette	3,8 €
Thé Noir trésor d'Agrumes Pamplemousse, Orange sanguine, Ecorce Citron & Fruit de la Passion		Double Espresso	4,4 €
Thé Blanc Floral Rose, Soucis & Bleuet		Matcha Latte	5,8 €
Infusion Paisir Carmin Rooibos naturel, Fruits Rouges		Pink Latte	5,8 €

Une carte de Cafés spéciaux de la maison Cafés Richard est posée sur la table pour vous proposer une gamme plus large.

Régalez vous pour finir votre repas en toute beauté !

## LES WHISKYS

Pure Malt Bio Français 4cl	10 €
Laphroaig 10 ans 4cl	10 €
Yamazakura Blend 4cl	16 €

## LES RHUMS

Bacardi 8 ans 4cl	8,5 €
Pyrat XO Reserve 4cl	11,5 €



## LES DIGESTIFS

Calvados Fine Château du Breuil 4cl	8 €
Calvados Rollon AOC Hos d'Âge 4cl	15 €
Cognac Petite	9 €
Champagne Napoléon 4cl	
Cognac Fine Champagne XO	15 €
Maison Audry 18-20 ans 4cl	
Bas Armagnac Château de Laubade	10 €
VSOP 4cl	
Bas Armagnac Domaine Laballe	15 €
Résistance 100% Baco 4cl	

## LES LIQUEURS

Vieille Prune de Souillac 4cl	9 €
La Gauloise Bicentenaire	9 €
4cl servie glacée	
Eau de Vie, Framboise	9 €
Saint Florian 4cl servie glacée	
Eau de Vie, Poire	9 €
Williams Thouarce 4cl servie glacée	
La Véritable Bénédictine	9 €
de Fécamp 4cl	
La Mandarine Napoléon 6cl servie glacée	9 €
Liqueur de Menthe Normande	9 €
6cl servie glacée	
Chambord,	9 €
Liqueur de Framboises Noires 6cl	



## LES INCONTOURNABLES

Get 27 6cl	7 €
Get 31 6cl	7 €
Limoncello 6cl	7 €
Bailey's 6cl	7 €
Cointreau 6cl	9 €
Grand Marnier 6cl	9 €

## **LES COCKTAILS DU MOMENT**

- le Spritz du moment, Pornstar Spritz** Liqueur de Passion, Pulpe de Passion, Perrier & Prosecco, 15cl **9€**
- le Pussy Cat** Tequila, Jus d'Ananas, Jus d'Orange, Cassis, 15cl **10€**
- le Fizz Abricot** Jus d'Abricot, Jus d'Orange, Citron, Orgeat & Perrier, 25cl **9€**



# LES VINS DU MOIS

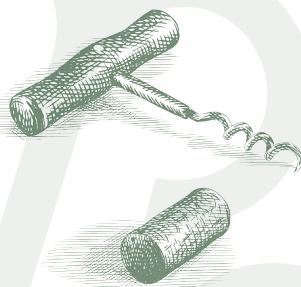


## LES VINS ROUGES

	12,5 cl	75 cl
Côte du Rhône, Domaine de la Bastide	4,5 €	20 €
Argentin, Los Cardos, Malbec	7 €	25 €
Pic Saint Loup, Saint Hubert	7 €	28 €
Syrah, Rolle servi frais ou tempéré	7 €	28 €

## LES VINS BLANCS

	12,5 cl	75 cl
Château Respide, Famille Chatin	4,5 €	20 €
Bourgogne Aligoté, André Ducal	4,5 €	20 €
Hongrie, Tokaj Dry, Château Dereszla	7 €	28 €
Beaujolais, Les Belmonts Jean Loron	7 €	28 €



## LES VINS ROSÉS

	12,5 cl	75 cl
Luberon AOP Val-Joanis	6 €	32 €
Minuty Prestife, Côtes de Provence	7 €	39 €



## LES WHISKYS

Pure Malt Bio Français 4cl	10 €
Laphroaig 10 ans 4cl	10 €
Yamazakura Blend 4cl	16 €



## LES RHUMS

Bacardi 8 ans 4cl	8,5 €
Pyrat XO Reserve 4cl	11,5 €

## LES DIGESTIFS

Calvados Fine Château du Breuil 4cl	8 €
Calvados Rollon AOC Hos d'Âge 4cl	15 €
Cognac Petite	9 €
Champagne Napoléon 4cl	
Cognac Fine Champagne XO	15 €
Maison Audry 18-20 ans 4cl	
Bas Armagnac Château de Laubade VSOP 4cl	10 €
Bas Armagnac Domaine Laballe Résistance 100% Baco 4cl	15 €

# LES DIGESTIFS

## LES LIQUEURS

Vieille Prune de Souillac 4cl	9 €
La Gauloise Bicentenaire 4cl servie glacée	9 €
Eau de Vie, Framboise Saint Florian 4cl servie glacée	9 €
Eau de Vie, Poire Williams Thource 4cl servie glacée	9 €
La Véritable Bénédictine de Fécamp 4cl	9 €
La Mandarine Napoléon 6cl servie glacée	9 €
Liqueur de Menthe Normande 6cl servie glacée	9 €
Chambord, Liqueur de Framboises Noires 6cl	9 €



## LES INCONTURNABLES

Get 27 6cl	7 €
Get 31 6cl	7 €
Limoncello 6cl	7 €
Bailey's 6cl	7 €
Cointreau 6cl	9 €
Grand Marnier 6cl	9 €

# LE BOUILLON

d'Isno

# LE BRUNCH DU BOUILLON



## LE BRUNCH DU BOUILLON

buffet de sucré, salé, chaud, froid,  
boissons chaudes & jus de fruits à volonté.

## LE BRUNCH DES KIDS

35 € de 6 à 10 ans  
pour les moins de 6 ans

19,5 €  
gratuit

## LE BRUNCH PRESTIGE DU BOUILLON

le brunch du Bouillon, vin (rouge, blanc ou rosé) de la cuvée  
du moment à volonté & une assiette de fruits de mer.

## LES PETITS PLUS

L'Assiette de Crevettes & Mayo 200g	6,9 €
47 € L'Assiette de Bulots & Mayo 200g	6,9 €
Les Huitres de St Vaast n°3	par 3 6 €, par 6 12 €, par 9 18 €



# LE BOUILLON

d'Isno



Chaque midi du lundi au mercredi **de 11h30 à 14h30**  
Service continu les jeudis & vendredis **de 11h30 à 22h**  
Afterwork le jeudi et vendredi **de 17h30 à 20h**  
Brunch tous les dimanches **de 11h à 14h30**

**Le Bouillon d'Isno** est aussi disponible à emporter & en livraison,  
rendez vous sur le site [lebouillondisno.com](http://lebouillondisno.com) pour commander

## **PRIVATISEZ LE BOUILLON D'ISNO**

Transformez notre espace les soirs & jours de fermeture pour des événements privés (anniversaire, baptême, mariage, ...) ou professionnels (séminaire, speed-meeting, dîner de gala, ...).

Avec une ambiance personnalisée, un service attentionné & une cuisine exceptionnelle,

chaque événement devient une expérience unique & mémorable.

Contactez nous pour organiser votre événement au Bouillon d'Isno :  
[romane@lebouillondisno.com](mailto:romane@lebouillondisno.com)  
02 35 15 74 30

*Nous avons le plaisir de vous informer  
que toutes nos préparations sont « faites maison ».*

