

L'assiette de Concombre à la Crème & aux Herbes 🌿	2,9 €
L'Oeuf Mayo	3,9 €
Le Velouté ou Gaspacho du moment ♥	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

LES ENTRÉES

Les Rillettes de Poissons à l'Aneth & ses Toasts	5,9 €
Les Samoussas au Poulet Curry par 3 5 €	par 6 10 €
L'Assiette de Crevettes & Mayo 200g	5,9 €
L'Assiette de Melon & de Jambon de pays	5,9 €
L'Oeuf parfait Crème d'Artichaut & Croûtons	6,9 €
La Burrata Crémeuse, Pesto & Roquette 🌿 ♥	8,9 €



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 Tartare de Boeuf au Couteau Frites & Salade	14,9 €
Le Jambon Braisé Sauce Poivre, Frites & Salade ♥	10,9 €	Le Tartare de Saumon Pomme Granny, Concombre, Aneth, Frites & Salade	14,9 €
La Langue de Boeuf Sauce Piquante, Écrasé de Pomme de terre	12,9 €	Le Fish and Chips Sauce Tartare, Frites & Mesclun de Salade	16,5 €
Le Plat du jour à l'ardoise	13 €	Le Tigre qui pleure 160g, Pièce de Boeuf saisie & tranchée, 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 160g, Sauce Poivre ou Neufchâtel, Frites & Salade	14,9 €		
Le Poisson du moment Crème à l'Aneth, Poêlée de Légumes	14,9 €		
Les Coquillettes Crème à la Truffe & Jambon Blanc	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 SALADES

La Salade Caesar Salade Romaine, Poulet, Croûtons, Oeuf, Parmesan, Tomate & Sauce Caesar	12,9 €
La Salade de Chèvre chaud Miel, Noix, Tomates confites, Lardons & Croûtons	13,9 €
L'Italienne Salade, Burrata, Jambon de Pays, Tomates, Balsamique, Croûtons & Pignons de Pins	15,9 €
L'Océane Salade, Crevettes marinées, Saumon fumé, Tomates, Concombres, Pomme Verte & Aneth	17,9 €

LES DESSERTS

L'assiette de Fromages Normands	7,9 €	La Crème Brûlée à la Vanille	5,9 €
Le Riz au Lait au Caramel Beurre salé	3,9 €	La Brioche façon Pain perdu Caramel	6 €
Le Crumble Pomme Cannelle ♥	4,9 €	La Pavlova aux Fruits de saison	6,9 €
Le Dessert du jour à l'ardoise	5 €	Le Moelleux au Chocolat coeur coulant, Glace Vanille, cuit minute (prévoir 10 min d'attente)	6,9 €
Coupe de Glace 2 boules, Chantilly & Amandes	5,9 €	Le Café ou Thé gourmand	8,9 €

Vanille de Madagascar, Fraise, Clémentine, Pomme Verte, Coco & Crème d'Isigny, Pistache, Caramel Beurre salé, Café, Chocolat Noir



voici ici la liste des allergènes



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 €
BOUTEILLES :			
« 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 €

LE BAR À SPRITZ

Classique	Apérol, Prosecco, Eau Pétillante, 15cl	9 €
Abricot Fizz	Jus d'Abricot, Sirop de Basilic, Miel & Prosecco, 15cl	10 €
Spritz à la Fraise	Liqueur de Fraise, Pulpe de Fraise, Eau pétillante & Prosecco 15cl	10 €
Spritz à la Framboise	Liqueur de Framboise, Pulpe de Framboise, Citron, Eau pétillante & Prosecco 15cl	10 €
Spritz à la Menthe	Liqueur de Menthe artisanale, Menthe fraîche, Eau pétillante & Prosecco 15cl	10 €
Spritz au Cassis	Liqueur de Cassis, Citron, Thym, Eau pétillante & Prosecco 15cl	10 €
Violetta Spritz	Liqueur de Violette, Sirop de Violette, Eau pétillante & Prosecco 15cl	10 €
Pornstar Spritz	Liqueur de Passion, Pulpe de Passion, Eau pétillante & Prosecco 15cl	11 €
Milano Spritz	Limocello, Crème de Framboise, Campari, Jus de Framboise & Prosecco, 15cl	11 €
Lemon Spritz	Limocello, 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 €

LES MOCKTAILS

Thé Glacé Maison	aux parfums de saison, 25cl	5,5 €
Pink Breeze	Sirop de Basilic, Jus de Cramberry, Citron & Limonade, 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 €

LES TAPAS À PARTAGER

la Terrine de Campagne	4,9 €
l'Assiette de Frites	5 €
les Samoussas Poulet & Curry	par 3 5 € par 6 10 €
les Toasts de Chèvre & Miel	5,9 €
les Rillettes de Poisson	6 €
les Acras de Morue	6 €
le Bol de Crevettes Roses	6,9 €
l'Assiette de Saumon fumé	12 €
la Planche de Charcuteries	15 €
la Planche de Charcuteries & Fromages	17 €

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 €

LES EAUX

	50cl	1L
Evian	4 €	6 €
Badoit	4 €	6 €

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 Rosé en bouteille	33cl 75cl	6 € 15 €
Cidre Brut Le Prémare		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 €
Lemoncello 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 €
Infusion Détox Plaisir Rooibos vert, Menthre Poivrée & Feuille de Mûre			

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 COCKTAILS DU MOMENT

le Spritz du moment, Pornstar Spritz Liqueur de Passion, Pulpe de Passion, Perrier & Prosecco, 15cl **9 €**

le Violetta Spritz Crème de Violette, Prosecco, Eau Gazeuse, 15cl **9 €**

le Tequila Sunrise Tequila, Jus d'Orange, Grenadine, 15cl **9 €**

le Pink Breeze Jus Cranberry, Jus d'Orange, Eau Gazeuse, 25cl **8 €**



LES VINS DU MOIS



LES VINS ROUGES

	12,5 cl	75 cl
Côte du Rhône, Domaine de la Bastide	4,5 €	20 €
Syrah, Rolle servi frais ou tempéré	6 €	25 €
Encierro, Vino Biologico, Vin espagnol, 2024	6 €	25 €

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 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 INCONTOURNABLES

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

LE BRUNCH DU BOUILLON



LE BRUNCH DU BOUILLON

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

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

LE BRUNCH DES KIDS

19,5 €
gratuit



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 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
02 35 15 74 30

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

