

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**
nouveau Dîner le samedi **de 18h30 à 22h**
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 :
contact@lebouillondisno.com
02 35 15 74 30

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



code WI-FI : **loffice2024!**

Pour voir notre planning
d'animations, c'est ici !



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 €
Americano XL 25cl	15 €
Negroni Gin, Martini Rouge, Campari, 15cl	9 €
Negroni XL 25cl	15 €

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 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 €

LES MOCKTAILS

Thé Glacé Maison aux parfums de saison, 25cl	5,5 €
Poire Tonic Jus de Poire, Sirop de Pain d'Épice, Tonic, Citrons 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 €
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

Kir Vin Blanc Cassis, Framboise, Pêche, Mûre, Violette, 12,5cl	5 €
Kir Pétillant Cassis, Framboise, Pêche, Mûre, Violette, 12,5cl	9 €
Martini Blanc, Martini Rouge, Muscat 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 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 Français 4cl	10 €
Whisky Jack Daniel's Single Barrel 4cl	12 €
Whisky Aberfeldy 4cl	14 €
Whisky Laphroaig 4cl	16 €
Whisky Yamazakura Blend Japonais 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, Pomme, Poire, Myrtille, Cassis	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, 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 COCKTAILS DU MOMENT

le Tequila Sunrise

Tequila, Jus d'Orange, Grenadine, 15cl

7 €

le Normand

Jus de Pommes, Jus de Poires, Limonade, Thym, 15cl

7 €



- 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 €
- Les Rillettes de Poissons à l'Aneth & ses Toasts 5,9 €

LES ENTRÉES

- Les Samoussas au Poulet Curry par 3 5 € par 6 10 €
- L'Assiette de Crevettes & Mayo 200g 5,9 €
- L'Assiette de Charchuterie 5,9 €
- L'Oeuf parfait Crème de Chèvre & Croûtons 6,9 €
- Les Escargots Beurre à l'Ail, par 6 6,9 €
- La Burrata Crémeuse, Pesto & Roquette 8,9 €

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

POUR LES KIDS

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



LES PLATS

- Le Croque-Monsieur Frites & Salade 10,9 €
- Le Risotto à la Courgette Fromage de Chèvre & Pignons de Pin 12 €
- La Quiche au Fromage Frites & Mesclun de Salade ♥ 12 €
- La Langue de Boeuf Sauce Piquante, Écrasé de Pomme de terre 12,9 €
- Le Plat du jour à l'ardoise 13 €
- Les Pâtes de la semaine à l'ardoise 13 €
- Les Farfalles au Beurre persillé Tomates confites & Émincé de Poulet 13 €
- Le Smash Burger Steak smashé, Sauce Burger, Cheddar, Cornichons, Lard & Oignons Rouges dans la Sauce 13,9 €
- Le Bray Burger Steak smashé, Neufchâtel, Cornichons, Oignons, nappé de Sauce Neufchâtel 13,9 €
- La Blanquette de Poissons Écrasé de Pommes de terre ♥ 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 Pavé de Saumon Crème à l'Aneth, poêlée de Légumes ♥ 14,9 €
- Le Tartare de Boeuf au Couteau Frites & Salade 14,9 €
- Le Tartare de Saumon Pomme Granny, Concombre, Aneth, Frites & Salade 14,9 €
- 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 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 €

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 DESSERTS

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

voici ici la liste
des allergènes



LES VINS DU MOIS



LES VINS ROUGES

	12,5 cl	75 cl
Madiran Maestria	5 €	25 €
Encierro, Vino Biologico, Vin espagnol, 2024	5 €	25 €
Syrah, Rolle servi frais ou tempéré	6 €	25 €

LES VINS BLANCS

	12,5 cl	75 cl
Château Respide, Famille Chatin	4,5 €	20 €
Colombelle La Belle Vie, Côtes de Gascogne	4,5 €	20 €
Beaujolais, Les Belmonts Jean Loron	5 €	25 €
Camas Chenin Blanc	5 €	25 €



LES VINS ROSÉS

	12,5 cl	75 cl
Costa Serena Rosé Corse	5 €	25 €
Minuty, Côtes de Provence	7 €	39 €



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 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