# 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 !*

# 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 |

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, Menthre 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 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 |
| les Flammekueches à partager : La Classique 9,9 La Gratinée 11,9 La Saumon | 14,9 |
| 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 |

LE BOUILLON d'Isno

# LES COCKTAILS DU MOMENT

**le Tequila Sunrise** 7 €
Tequila, Jus d'Orange, Grenadine, 15cl

**le Normand** 7 €
Jus de Pommes, Jus de Poires, Limonade, Thym, 15cl

# À LA CARTE

## LES ENTRÉES

**L'Oeuf Mayo** 3,9
**La Soupe à l'Oignon** ♥ 4,9
**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 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 cocotte au Maroilles** 5,9
**Les Escargots** Beurre à l'Ail, par 6 6,9

## 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 11,9
**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 Coquillettes à la Crème de Truffe** & Chiffonnade de Jambon 13,9
**Le Risotto au Gorgonzola** & Noisettes torréfiées 13,9
**Le Smash Burger** Steak smashé, Sauce Burger, Cheddar, Cornichons, 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 Pommes de terre 14,9
**La Pièce du Boucher** 160g ,Frites & Salade, Sauce **Poivre** ou **Neufchâtel** ou **Gorgonzola** 14,9
**Le Tartare de Boeuf au Couteau** Frites & Salade 14,9
**La Raie aux Câpres** & Purée de Pommes de terre ♥ 15,5
**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 PLATS DE SAISON

**La Blanquette de Poissons** Écrasé de Pommes de terre 13,9
**La Cassolette de Tartiflette** & Salade ♥ 14,5
**Le Camembert rôti** Frites, Salade avec supplément charcuteries au choix +4€ 14,5
**Les Tripes** & Frites 15,5

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

## LES FLAMMEKUECHES

**La Classique** Crème fraîche, Oignons, Lardons, servie avec Mesclun de Salade 9,9
**La Gratinée** Crème fraîche, Oignons, Lardons, Emmental râpé, servie avec Mesclun de Salade 11,9
**La Trois Fromages** Crème fraîche, Neufchâtel, Maroilles & Gorgonzola 13,9
**La Saumon** Crème fraîche, Oignons, Saumon fumé, Roquette, servie avec Mesclun de Salade 14,9

## LES DESSERTS

**L'assiette de Fromages Normands** 7,9
**Le Riz au Lait au Caramel Beurre salé** 3,9
***Le Dessert du jour*** à l'ardoise 5
**L'île Flottante** Crème anglaise & Caramel 5,9
**Coupe de Glace** 2 boules, Chantilly & Amandes 5,9

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

**La Crème Brûlée à la Vanille** 5,9
**La belle part de Flan** 5,9
**La Brioche façon Pain perdu Caramel** 6
**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

LE BOUILLON d'Isno

# LES VINS DU MOIS

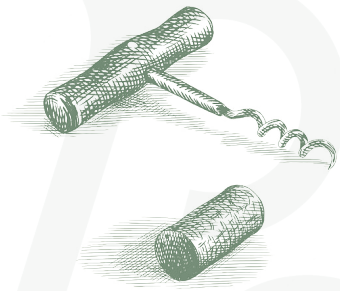


## LES VINS ROUGES

| | 12,5 cl | 75 cl |
|---|---|---|
| Madiran Maestria | 5 € | 25 € |
| Encierro, Vino Biologico, Vin espagnol, 2024 | 5 € | 25 € |
| Syrah Rolle, Le Rouge et Le Blanc | 6 € | 25 € |

## LES VINS BLANCS

| | 12,5 cl | 75 cl |
|---|---|---|
| Colombelle La Belle Vie, Côtes de Gascogne | 4,5 € | 20 € |
| 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 € |



# À BOIRE

## LES VINS ROUGES

| | | 50cl |
|---|---|---|
| **Pichet** Petite Envie Terre du midi | | 15 |
| | 12,5cl | 75cl |
| **Côtes du Rhônes, Maison Serina** | 5 | 25 |
| **Haut Medoc, Château d'Osmond** | 6 | 25 |
| **Le Pinot Noir Camas** | 6 | 25 |
| **Saint Nicolas de Bourgueil** | 7 | 29 |
| **Brouilly, La Grange Georges Duboeuf** | | 35 |
| **Saint Mont Le Faite** | | 39 |
| **Saint Joseph, Roland Grangier** | | 39 |
| **Pomerol Franc Beausejour** | | 49 |
| **Bourgogne, Hautes Côtes de Nuit** | | 69 |
| **Rhône, Châteauneuf-du-Pape** | | 69 |
| **Rhône, Côte-Rôtie** | | 87 |

## LES BULLES

| | 33cl |
|---|---|
| **Cidre Rosé** en bouteille | 6 |
| | 75cl |
| **Cidre Brut** | 15 |
| | 33cl / 75cl |
| **Champagne du moment** | 12 / 47 |
| **Champagne Lenoble** | 69 |
| **R de Ruinart** | 155 |

## LES VINS BLANCS

| | | 50cl |
|---|---|---|
| **Pichet** Petite Envie Terre du midi | | 15 |
| | 12,5cl | 75cl |
| **IGP Petit Mazuret Le Viognier** | 5,5 | 25 |
| **Bourgogne Aligoté André Ducal** | 6 | 25 |
| **IGP Côtes de Gascogne, Vin Doux** | 6,5 | 32 |
| **Chardonnay Louis Latour** | 7 | 29 |
| **Pouilly Fumé, Domaine Petit et Fille** | 8 | 35 |
| **Alsace, Riesling** | | 32 |
| **Saint Mont Le Faite** | | 39 |
| **Bourgogne, Petit Chablis Vibrant** | | 45 |
| **Loire, Pouilly Fuissé Renaud Vieilles Vignes** | | 69 |
| **Rhône, Condrieu Domaine Cheze Pagus Luminis** | | 69 |
| **Bourgogne Chablis 1er Cru, Grande Cuvée, La Chablisienne** | | 72 |

## LES VINS ROSÉS

| | | 50cl |
|---|---|---|
| **Pichet** Petite Envie Terre du Midi | | 15 |
| | 12,5cl | 75cl |
| **Petit Envie Rosé, Terre du Midi** | 4,5 | 20 |
| **Provence, AOP Côtes de Provences le Lou,** *Magnum* | | 59 |

## 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 |
| **Thé du moment** | |
| **Thé Vert Menthe Orientale** | |
| **Thé Noir Earl Grey** | |
| **Thé Vert Zeste Tonic** Citron Hibiscus Gingembre | |
| **Thé Noir trésor d'Agrumes** Pamplemousse, Orange sanguine, Ecorce Citron & Fruit de la Passion | |
| **Thé Blanc Floral** Rose, Soucis & Bleuet | |
| **Infusion Paisir Carmin** Rooibos naturel, Fruits Rouges | |
| **Infusion Détox Plaisir** Rooibos vert, Menthre Poivrée & Feuille de Mûre | |

| | |
|---|---|
| **Expresso Bio & équitable, Décaféiné, Allongé** | 2,5 |
| **Café Noisette** | 2,6 |
| **Cappuccino, Café Crème** | 3,2 |
| **Grand Crème** | 3,5 |
| **Latte Macchiato :** Nature, Caramel ou Noisette | 3,8 |
| **Double Expresso** | 4,4 |
| **Matcha Latte** | 5,8 |
| **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 !

LE BOUILLON d'Isno

# LES DIGESTFS

## LES WHISKYS

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



## 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 Thouarce 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 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 Champagne Napoléon 4cl | 9 € |
| Cognac Fine Champagne XO Maison Audry 18-20 ans 4cl | 15 € |
| Bas Armagnac Château de Laubade VSOP 4cl | 10 € |
| Bas Armagnac Domaine Laballe Résistance 100% Baco 4cl | 15 € |



## 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 BOUILLON d'Isno

# LE BRUNCH DU BOUILLON



## LE BRUNCH DU BOUILLON

buffet de sucré, salé, chaud, froid,
boissons chaudes & jus de fruits à volonté. 35

## LE BRUNCH DES KIDS

de 6 à 10 ans 19,5
pour les moins de 6 ans gratuit