

BOUILLANTE

Pâtes fraîches & Co. by Justine Piluso

SAMARITAINE HIVER 2024-2025



Velouté du moment

Crème de Butternut

M 4,5€

L 6€

Bruschetines

(petite bruschetta sur du pain baguette)

Gravlax de truite, crème aux herbes, citron / 5€

Foie Gras, pain d'épices, marmelade clémentine / 7€

Neige de Comté, jaune d'oeuf confit / 4€

Brie de Meaux de fêtes aux fruits secs / 4€

Boissons froides

Evian / 2,5€

San Pellegrino / 3€

Citronnade maison 33cl / 2,5€

Thé glacé maison 33cl / 2,5€

Soda 33cl / 3€

Venezio 20c / 4€

Boissons chaudes

Expresso / 2,5€

Noisette / 3€

Double expresso / 4€

Cappuccino / 4€

Chocolat chaud / 4€

Thé / 3€

Taille M 8€

LES BOUILLANTES

Taille L 10€

1.

Je choisis ma forme de pâte

Mafaldine

Fusilli col buco

Gigli Ricci

Radiator

2.

Je choisis ma sauce

Crème de champignons
à la Truffe (+2€)

Bisque de Gambas (+2€)

Osso Buco (veau confit) à la sauce
tomate

Sauce fromage, Brie au siphon

3.

Je choisis mes toppings

Lard grillé

Emmental râpé

Parmesan râpé

Câpres frits

Poudre d'olives noires

Herbes fraîches

Chapelure croustillante

Noix

Noisettes

1 topping inclus

Topping supp. 1,5€

Dou- ceurs

Tiramisu
du moment

Speculos

Caramel / 5,5€

Cake
du moment

Banana Bread choco
caramel / 3,5€

Tarte citron / 4€

Barre de céréales / 2,5€





BOUILLANTE

by Justine Piluso

Chez Bouillante, on fait mijoter bien plus que des pâtes. On se passionne pour le subtil équilibre d'une cuisine qui fait du bien au corps et à l'esprit, sans compromis sur le plaisir.

Chez nous, rien n'est figé : nos recettes changent au fil des semaines et des trouvailles du marché, affichées sur nos ardoises pour vous offrir une expérience gourmande en perpétuelle évolution. L'inspiration est italienne, les recettes méditerranéennes, l'exécution parisienne : un joli melting-pot, comme moi !

Ici, on cuisine pour réchauffer les cœurs, un sourire à la fois :)

SAMARITAINE / HIVER 2024-2025

