

BOUILLANTE

Pâtes fraîches & Co. by Justine Piluso

SAMARITAINE HIVER 2024-2025



Velouté du moment

Crème de Chou Fleur
et pomme de terre

M 4,5€

L 6€

Bruschetines

(petite bruschetta sur du pain baguette)

Rillette de truite, cream-cheese, herbes fraîches,
citron / 5€

Serrano et poires, pesto de tomate confites / 5€

Crème Gorgonzola, marmelade raisin, noix / 5€

Butternut rôtie, crème de ricotta relevée, noisettes
/ 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

Sauce tomate relevée, paprika
fumé, origan

Truite à la crème, citron confit,
aneth (+2€)

Bolognaise d'automne, bœuf, porc,
champignons
(+2€)

Sauce Reblochon 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 / 5,5€

**Cake
du moment**

Banana Bread, caramel
choco / 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

