

BOUILLANTE

Fresh pasta & Co. by Justine Piluso

SAMARITAINE HIVER 2024-2025



Soup of the day

Parsnip and potato

M 4,5€

L 6€

Bruschetines

Hummus, fresh herbs, roasted chickpeas / 4€

Serrano ham, sun-dried tomato pesto / 5€

Goat cheese mousse, balsamic onion chutney, chestnuts / 4€

Cold drinks

Evian / 2,5€

San Pellegrino / 3€

Homemade Lemonade 33cl / 2,5€

Homemade Iced Tea 33cl / 2,5€

Soda (Coke, Coke Zero) 33cl / 3€

Venezio 20c / 4€

Hot drinks

Espresso / 2,5€

Macchiato / 3€

Double espresso / 4€

Cappuccino / 4€

Hot chocolate / 4€

Tea / 3€

Size M 8€

THE BOUILLANTES

Size L 10€

1.

Pasta shapes

Mafaldine

Fusilli col buco

Gigli Ricci

Radiatori

2.

Pasta sauces

Cheddar Salsa Verde

Cajun Chicken (+1€)

Slow-cooked beef in tomato sauce (+2€)

Whipped raclette cheese sauce

3.

Toppings

Bacon

Grated Emmental cheese

Grated Parmesan cheese

Fried capers

Smoked Scamorza cheese

Walnuts

Fresh herbs

Crispy breadcrumbs

1 included

add topping +1,5€

Sweets

Tiramisu
off the day
Coffee and pink
pralines / €5.5

Cake
off the day
Choco-Choco/ €3.5

Lemon tart €4
Granola bar €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

