BOUILLON BATIGNOLLES

METZ RÉPUBLIQUE

MENU

In Batignolles ist es schön, gut und nicht teuer.

Die beliebten und authentischen Bouillon-Restaurants servieren einfache und preiswerte Gerichte, die mit viel Liebe in Bistro-Atmosphäre zubereitet werden. Als Vorfahren der Pariser Brasserie, die Anfang des 20. Jahrhunderts entstand, widmen sie sich gutem Essen zu fairen Preisen.

Das Viertel Batignolles, ein renommiertes Viertel im 17. Arrondissement, ist eine kleine Oase der Ruhe mit einer trendigen, traditionsbewussten Bevölkerung und dörflichem Charme. B

ouillons Batignolles entführt Sie mit Freude in die Atmosphäre eines Pariser Bistros. Für Sie schälen, schneiden, blanchieren, braten, braten und köcheln wir, um Ihnen das Leben zu versüßen…

Ob für einen Tapetenwechsel mit Freunden, für romantische Treffen, zum Feiern der Höhen und Tiefen, für einen Moment puren Genusses und zum Wiederentdecken der Aromen vergangener Zeiten…

BOUILLON BATIGNOLLES

METZ RÉPUBLIQUE

Beautiful, good & cheap

To make you enjoy low prices, your Bouillon offers several services.

Each service lasts 1h15.

thank you for your understanding

Aperitiftafeln " signature "

Cochonnailles/Käse-Mischplatte	16,50 €
Ein Meter langes Giga Mixed Board (fur 4 bis 5 personen)	32,00 €

Vorspeisen

Hausgemachte Kürbiscremesuppe NEW		3,70 €
Freilandei mit hausgemachter Mayonnaise		3,80 €
Gebratene Hähnchen-Rillette		6,70 €
Halber Camembert-Gratin mit Trüffelöl		9,80 €
Sardinen aus dem Bouillon mit Fleur de Sel Die einzige Vorspeise, die wir bestellen, singen wir: „Ach, wie eng ist es hier hinten im Club!“		7,40 €
Markknochen «T-REX»		9,80 €
Escargots au beurre persillé	les 6	8,40 €
	les 12	15,60 €

Das Beste der Saison..!

Foie gras 30% Stücke und Mirabellenmarmelade	7,90€
Geräucherter Atlantischer Lachs und seine gesalzene Butter	8,10€
« Ich schmecke beides » Foie gras (30 % Stücke) + Räucherlachs	15,80€

Kindermenü 9,80€

« Ich war nicht weise »

Krötenschleimsuppe

« Ich war nett »

Vorspeise: Halbes Ei mit Mayonnaise

Hauptgericht: Zart paniertes Hähnchen mit Cornflakes und Pommes

Milchreis oder Eis – serviert mit Limonade oder Fruchtsaft.

BOUILLON BATIGNOLLES
METZ RÉPUBLIQUE

Teller

Toulouse-Wurst, Kartoffelpüree mit Butter 9,90 €
Die Soße 8 Stunden lang köcheln lassen

Hecht-Quenelle-Gratin, cremige Hummersauce 16,80 €
Brandteigboden, weich und lecker

Penne-Gratin mit Schinken, Comté-Käse 14,80 €
Mit oder ohne Trüffelöl
Für Trüffelliebhaber: Tartuffo-Creme-Zuschlag + 3 €

Blutwurst Kartoffelpüree mit Butter 15,50 €

Bouchée à la Reine 16,60 €

Echte Andouillette de Troyes Pommes Frites 16.80 €

Vollschweinteller 21,70 €
Eine Andouillette und eine Blutwurst,
die Sie nicht wählen können, nehmen Sie beides ...

Schweinehachse best of Bouillon 19,80€
halbgesalzener Schweineschinken

Gefüllter Kohl aus Alexander's Manor 15,80 €

Unsere kleinen Extras, die Sie im Winter warm halten:

ALIGOT mit Fresh Aubrac Tome 5,80€

Hausgemachtes Püree mit gebrochenem Sommertrüffe 5,50€
und Trüffelöl

Hausgemachte Münstersauce 4,50€
1,5 kg Münster für einen Liter Sahne
Es ist ratsam, in der nächsten Stunde nicht auf den Mund zu küssen....

Hühner-Cordon-Bleu mit Schinken und geschmolzener Emmentaler 17,70 €
Pilzsauce mit Sahne

Rumpsteak SIMMENTHAL 26,90 €

Rumpsteak SIMMENTHAL und Markknochen «T-REX» 31,00 €

Gemüselasagne mit frischem Ziegenkäse und Pesto 15,90 €

I ♥ Luxembourg !

« la Bouneschlupp 14,80 €
Traditionelles luxemburgisches Gericht. Grüne Bohnensuppe, Kartoffeln, Mettwurst (Schwein und Rind), Zwiebeln

Denn die Beilagen sind genauso wichtig wie das gewählte Gericht :
Kartoffelpüree mit Butter • Pommes Frites • sautiertes Gemüse der Saison

Käse

Eine „kleine Portion" Käse zum Abschluss meines Weines 3,50 €

Auswahl aus 4 Käsesorten 6,90 €
Mit einem Glas Rotwein : + 3€

BOUILLON
BATIGNOLLES
METZ RÉPUBLIQUE

Nachspeisen

Ich war ungezogen, mir wurde der Nachtisch vorenthalten	0.00 €
Chantilly-Brandteig Hausgemachtes Valrhona-Schokoladen + 2.50€	4,80 €
Schwimmende Insel auf ihrer englischen Seite	5,90 €
Rum Baba	8,90 €
VALRHONA Schokoladencreme	6,80 €
Cremiger Milchreis und seine Karamellpipette	5,80 €
alle PISTAZIEN-Becher Pistazieneis, bretonischer Keks und Pistaziencoulis	7.80 €
"DIE" Profiteroles Vanilleeis, hausgemachte heiße Schokoladensauce und zerstoßenes Oreo	7.90 €

Der Gourmet der Bouillon 8,50€
Mini Tropézienne, VALRHONA Schokoladencreme, Cremiger Milchreis
+ 1,00 € für Ihren gleichzeitig servierten Espresso…

Kaffee

Eine magische dunkle Substanz, die „Lass mich in Ruhe"-Morgen in „Guten Morgen, Schatz" verwandelt.

„Ein Kaffee" mit einem Fingerschnippen	6,00€
„Einen Kaffee, bitte"	4,00€
«Hallo, einen Kaffee bitte, Sie sind wunderbar.»	€2.50
"dein zweiter Kaffee"	1,50€

Nachricht

Die Brühe empfängt Sie ab 19.00 Uhr zum Abendservice im Restaurant

SCAN ME !

Neuigkeiten und Online-Reservierungen unter
www.bouillon-batignolles.com

Wein «einschenken»

Unsere karaffen	25cl	50cl	75cl
Vin de Pays du Gard « Les Gardilles » Rot, Rosé oder Weiß	4,80	9,30	13,90
Seid ihr zu zweit? Ist eine Flasche zu viel? Gönnt euch etwas... Der berühmte Crozes Hermitage von Jean Luc COLOMBO	13,00	25,00	

Glaswein

WEISS :	14cl
Chardonnay maison Castel grande réserve	6,30
Viognier Clairette De Pierre Amadieu	5,80
Coteau du Layon Domaine FRAIRIE	6,80
Pinot gris Luxembourg schmidt-fohl (Bio)	7,90
ROT, ohne ins Rote zu gehen	
Cap Royal Bordeaux Supérieur (Médaillé d'or)	6,60
Côte Du Rhône Prieur De St Julien	6,60
Primitivo Piluna (Italien)	7,00
Gigondas de chez Pierre AMADIEU ♥	8,00
Château TOUR MUSSET Saint-Émilion	6,90
Château de Cauze Saint Emilion Grand Cru	10,00
Brouilly André Colonge «Gorge de Loup»	9,00
ROSÉ :	
MISS LISA Côtes de Provence	6,10

	verre	Btl
CUVÉE BOUILLON BATIGNOLLES AOP COSTIÈRES de NIMES «La cuvée qui réchauffera vos petits cœurs tout mous»	4,90	28,00

2 Beers or not 2 beers

	la chopinette 33cl	la pinte 50cl	un litron 100cl
Diekirch	5,00	7,50	14,00
Goose IPA	5,50	8,00	15,00
Leffe Blonde	5,50	8,00	15,00
Picon	7,00	10,00	18,00

Flaschenbier 33cl

Corona	6,50
Diekirch « 0 » sans alcool	6,00

LA P'TITE MOUSSE du BOUILLON BATIGNOLLES

6,50€

Notre bière locale artisanale et bio 33cl

Cocktails

die Klassiker

8.90€

MOSCOW MULE
CUBA LIBRE
PINA COLADA
MARGUARITA
HUGO
MOJITO
Mojito mit Erdbeer oder Mangopüree +1,00 €

Mocktails

Alkoholfreie

7.90€

"VIRGIN" PINA COLADA

"VIRGIN" MOJITO
Virgin Mojito mit Erdbeer oder Mangopüree +1,00 €

Flasche Wein

ROT :	75cl
Cap Royal Bordeaux Supérieur Un classique Médaillé d'Or	33,00
Côte Du Rhône Prieur De St Julien	31,00
Capella «Sélection Parcellaire» Ventoux	34,00
Montepulciano « Casanova » Toute l'Italie concentrée dans ce vin	39,00
Gigondas de chez Pierre AMADIEU ♥	41,00
Primitivo Piluna (Italien)	36,00
Château de Cauze Saint Emilion Grand Cru	49,00
Brouilly André Colonge «Gorge de Loup» Un grand classique des restaurants parisiens	47,00
WEISS :	
Chardonnay maison Castel grande réserve	31,00
Viognier Clairette De Pierre Amadieu Méditerrané Fruité	29,00
Coteau du Layon Domaine FRAIRIE	38,00
Riesling AHN VOGELSANG (Bio)	41,00
ROSÉ CÔTES DE PROVENCE:	
MISS LISA	29,00
«MAGALI FIGUIÈRES» une référence !	36,00

Vous voulez connaître le millésime des vins, notre équipe est à votre disposition pour vous renseigner

Unsere Auswahl an Prestigeweinen

Château Pichon Longueville Baron à Pauillac 2022 (Un Château Culte)	79,00
Côte-Rôtie Maison Pierre AMADIEU 2022	98,00
Nuits Saint Georges 1er Cru les Damodes Domaine Machard de Gramont 2023	95,00
Châteauneuf du Pape « Le Miocène » Domaine Grand Veneur 2022.	75,00
Pommard « la Chanière » Maison Catherine et Claude MARECHAL 2022.	87,00
Saint Emilion (magnum 150 cl) Château Vieux Montaiguillon Saint Georges 2019	89,00

Die Blasen

	12cl	75cl
Créman Sélection SCHMIDT-FOHL	9,00	42,00
Champagne Guy Roger	9,50	55,00

I ♥ APEROL SPRITZ

8,90€

L'APEROL SPRITZ
« L'original » Apérol Spritz, Prosecco, Eau Gazeuse, Tranche d'Orange