



# LE BOUILLON

# Bel Air

- Restaurant -



Menu

May - June  
2025



Menu

“Entrée, Plat, Dessert”  
servi pour l'ensemble de la table

“Three-course meal”  
served for the entire table

**\$ 74**  
per person

## Entrée – Starter

### SOUPE À L'OIGNON – gratinée

Traditional French onion soup, caramelised onions in rich beef broth with gratinéed cheese

OR

### SARDINE ET TEXTURES DE BETTERAVE

Sardine with a medley of beetroot preparations – marinated, puréed, and roasted

OR

### OEUF MAYONNAISE DÉCLINÉS EN QUATRE VARIATIONS RÉGIONALES

Eggs mayo reinvented — four regional mayonnaise styles from across France



## Plat de résistance – Main

### POISSON EN CROÛTE DE CHAMPIGNONS – sauce Soubise et champignons sautés

Fish with a mushroom crust - Soubise sauce, and sautéed mushrooms

OR

### BOUDIN NOIR – purée de pommes de terre et compote de pommes

Traditional French black pudding - creamy mashed potatoes and apple compote

OR

### NOTRE CASSOULET MAISON

Our Cassoulet with slow-cooked duck, white beans and Toulouse sausage bites

OR

### LÉGUMES FARCIS À LA PROVENÇALE

Vegan Provençal stuffed vegetables



## Dessert

### FONDANT AU CHOCOLAT – glace artisanale à la noisette

Molten chocolate fondant - homemade roasted hazelnut ice cream

OR

### CHEESECAKE BASQUE infusé à la mangue

Burnt Basque-style cheesecake infused with mango

OR

### BÂTONNET GLACÉ – “Piña colada”

“Piña colada” Popsicle

