



BOUILLON D'AZUR

 MENUKAART

*La vie est
meilleure autour
d'une bonne
Table*

BIENVENUE CHEZ BOUILLON D'AZUR

Een vleugje Franse Rivière in Sittard

www.bouillondazur.nl

LES HORS-D'ŒUVRES

VOORGERECHTEN

Œuf à la hollandaise Brioche met een gepocheerd ei en hollandaisesaus	4,90
Une demi-douzaine d'huîtres 6 Oesters Zelande No 3	14,50
Champignons à l'ail Champignons met knoflook	4,20
Soupe à l'oignon gratinée Gegratineerde uiensoep	4,90
Soupe de poisson Vissoep met rouille	5,90
Tartare de saumon Tartaar van zalm met crème van tomaat	5,90
Escargots d'Azur 6 slakken met kruidenboter en pastis	7,90
Salade Niçoise Kleine salade Niçoise met tonijn en aardappel	6,90
Carpaccio de filet de bœuf Carpaccio met zwarte olijven, kappertjes, parmigiano en citroenolie	9,50
Terrine de campagne Rustieke paté	5,80
Pain rustique Witte of bruine rustieke bol met kruidenboter	2,75

Wat is eigenlijk een bouillon?



DE OORSPRONG VAN HET CONCEPT

De Franse bouillons ontstonden in de 19^e eeuw als levendige restaurants waar je terecht kon voor een goede maaltijd tegen een betaalbare prijs. Geen ingewikkelde gerechten of formele sfeer, maar herkenbare Franse klassiekers, volle tafels en vooral veel gezelligheid.

LE MIDI

VOOR DE LUNCH

Onze kaart wordt de hele dag geserveerd. Tijdens de lunch, van 12.00 tot 15.00 uur, serveren we daarnaast de volgende broodjes:

Pain rustique au carpaccio Rustieke bol met carpaccio en truffelcrème	7,50
Pain rustique au saumon Rustieke bol met zalmtartaar en tomaten crème	7,50
Pain rustique au poulet Rustieke bol met geroosterde kip en mosterdcrème	7,50
Pain rustique au chèvre Rustieke bol met geitenkaas, walnoot en honing	7,50
Croque monsieur Met beenham, kaassaus en gruyère	7,50

BOUILLON D'AZUR



BOUILLON

D'AZUR

LES PLATS

HOOFDGERECHTEN

Moules marinières, frites Mosselen in witte wijn met frites	13,90
Moules provençales, frites Mosselen met tomaat, basilicum, knoflook en frites	14,90
Marmite de poissons de la Côte d'Azur Visstoot van de Côte d'Azur met aardappelmousseline	16,80
Bar grillé, sauce hollandaise Zeebaarsfilet, hollandaisesaus en ovenaardappelen	13,90
Daube provençale Provençaalse runderstoot met aardappelmousseline	14,90
Poulet rôti au citron et au romarin Geroosterde kip met citroen, rozemarijn en ovenaardappelen	12,90



Tip van de chef!

Marmite de poissons de la Côte d'Azur. De ultieme smaak van de Franse Riviera in één robuuste pan.

Steak frites Steak met frites en beurre de Marseille	16,90
Tartare de bœuf Klassieke steak tartaar met mosterdcrème en frites	17,90
Confit de canard Gekonfijte eendenbout met aardappelmousseline	17,50
Aubergine à la provençale Gegratineerde aubergine, tomaat en geitenkaas	11,90
Ratatouille du four Ratatouille uit de oven	11,80

LES ACCOMPAGNEMENTS

BIJGERECHTEN

Frites avec de la mayonnaise Frites, mayonaisse 3,90	Salade verte Groene salade 3,90
Légumes frais Mediterrane warme groenten 4,90	



*Bon
appétit!*

LES DESSERTS

NAGERECHTEN

Île flottante Meringue met vanillesaus en karamelsaus	4,90	Sorbet au citron de Menton 3 bolletjes citroensorbetijs	4,90
Mousse au chocolat Chocolademousse	4,90	Moelleux au chocolat Warm chocoladetaartje	5,20
Tarte au citron Frisse citroentaart	5,20	Fromage Selectie van 3 soorten kaas	7,50
Crème brûlée Romige vanillecrème met krokante, gekarameliseerde suiker	5,20	Crêpes Suzette flambées à table Crêpes met warme sinaasappelsaus, aan tafel geflambeerd	8,90