

LE P'TIT BOUILLON DES HALLES

Le bon goût à la Française

No 38000

GRENOBLE, FRANCE

ÉDITION 2026

MENU DÉJEUNER

Du lundi au vendredi, hors jours fériés

Entrée + plat ou plat +dessert
16,8

Entrée au choix

Ceufs plein air mayonnaise (v)

Poireaux vinaigrette (v)

Salade verte mélangée (v)

Plat au choix

Coquillettes à la crème de truffe et jambon blanc

Saucisse de Toulouse, sauce vigneronne et purée au beurre

Salade aux toasts de St Marcellin gratinés (v)

Ravioles du Dauphiné, gratinées au St Marcellin (v)

Dessert au choix

Choux à la crème chantilly

Riz au lait, caramel beurre salé

Crème brûlée à la vanille

À L'APÉRO

On partage, ou pas...

Gratons lyonnais (100g)..... 6,5

Assiette de rosette et cornichons..... 6
Larges tranches de saucisson lyonnais

Terrine campagnarde..... 6

ENTRÉES

Que les bonnes choses commencent

Ceufs plein air mayonnaise (v)..... 3,8

Poireaux vinaigrette (v)..... 4,8

Terrine campagnarde..... 6

Escargots en persillade x6..... 8,9

Filets de harengs, pommes à l'huile... 6

Ceufs en meurette..... 7,2
Sauce vigneronne, lardons et croutons

Soupe à l'oignon gratinée..... 9,5
Croutons et comté A.O.P.

AMOUR, GLOIRE ET PÂTÉ

VIVE LA COCHONAILLE !

La star de l'apéro, les gratons lyonnais (100g)..... 6,5

Os à moëlle (goutière) rôtis et toasts gratinés x2..... 14,9

Tête de veau roulée, pommes vapeur et sauce gribiche..... 16,5

Pied de cochon grillé, pommes grenailles et sauce gribiche..... 14,5

Pot au feu de langue de boeuf, en cocotte..... 16,9

Salade aux gratons lyonnais, pommes grenailles et oeuf parfait..... 15



PLATS

De là, naît le gueuleton !

Saucisse de Toulouse, sauce vigneronne et purée au beurre..... 12,8

Coquillettes à la crème de truffe, comté A.O.P. et jambon blanc..... 13,5

Suprême de poulet, sauce poulette et purée au beurre..... 15,5

Andouillette M-O-F, sauce moutarde et pommes grenailles..... 13,5

Fondant de bœuf mijoté, sauce vigneronne et coquillettes..... 15,8

Steak de hampe de boeuf grillé à souhait, sauce gribiche à part, pommes grenailles et salade verte..... 17,5

Tartare de boeuf de la région, pommes grenailles et salade verte... 16,5

Hamburger du P'tit Bouillon, steak de boeuf de la région, comté A.O.P., sauce maison, pommes grenailles et salade verte..... 14,8

Ravioles gratinées au St Marcellin (v)..... 14,2

Ravioles gratinées au Bleu du Vercors (v)..... 13,8

Ravioles à la crème de truffe (v).....14,5

Salade Lyonnaise aux lardons, pommes grenailles et oeuf parfait.... 14

Salade aux toasts de St Marcellin gratinés, pommes grenailles et oeuf parfait (v)..... 14

Salade aux toasts de Bleu du Vercors gratinés, pommes grenailles et oeuf parfait (v).....15,2

LES VINS DU PATRON

Pour le rouge, un bon Morgon !

Morgon A.O.C., Domaine de la Bèche
Beaujolais intense aux arômes de fruits rouges et bien généreux

Verre 12cl 4,5€

Pichets 25cl 8,8€ - 47,5cl 17€

Bouteille 75cl 25€

Pour le blanc, le chouchou c'est le Mâcon

Macon A.O.P., Frederic Thiolet

Bourgogne aux notes de fruits blancs et de fleurs fraîches, ample et élégant

Verre 12cl 5,2€

Pots 25cl 10€ - 47,5cl 19€

Bouteille 75cl 30€

ICI,
ÇA PARLE, ÇA RIT,
ÇA MANGE

ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

Purée maison (v)..... 3,8

Pommes grenailles (v)..... 4

Salade verte (v)..... 3,5

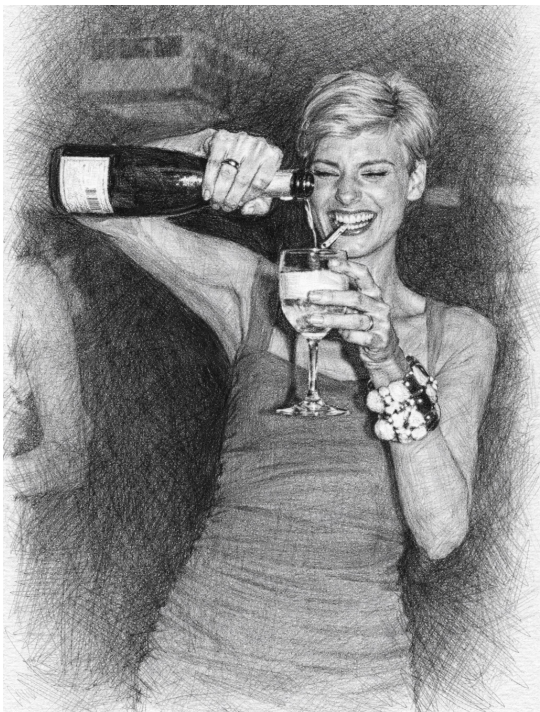
FROMAGES

et du pain !

Comté A.O.P. (v)..... 4,5

Bleu du Vercors A.O.P. (v)..... 4,5

St-Marcellin I.G.P. (v)..... 8



P'TIT GONE

Pour nos jeunes convives jusqu'à 8 ans 9,8€

Coquillettes au jambon ou Coquillettes au comté A.O.P. + 1 boule de glace



AU P'TIT BOUILLON,
ON MET DU COEUR DANS NOS CASSEROLES

LE P'TIT BOUILLON DES HALLES

Le bon goût à la Française

BOISSONS & DESSERTS

GRENOBLE, ÉDITION 2026



BIÈRES

- Bière blonde pression 1664**
25cl - 3,8 / 50cl - 7
- Bière IPA locale Brasserie du Mont Blanc**
33cl - 5,8
- Bière blanche 1664**
33cl - 6,20
- Bière sans alcool**
33cl - 6,20

APÉRITIFS

- Que la fête commence !*
- On n’oublie pas les gratons lyonnais (100g)
à partager..... 6,5
- Ricard 2cl..... 3,5
- Jack Daniel’s 5cl..... 6
- Whisky Grant’s 5cl..... 6,5
- Suze 5cl..... 4,5
- Lillet blanc, rouge ou rosé 5cl..... 4,5
- Kir au vin blanc 12cl..... 4
Cassis, framboise, châtaigne ou pêche

BOISSONS

- Vittel 50cl..... 3,5
- Perrier «Fines Bulles» 50cl..... 3,5
- Iced Tea Français 33cl..... 4
- Limonade 33cl..... 4
- Cola avec ou sans sucre 33cl..... 4
- Jus de fruit ou jus de Tomate..... 4,2
- Supplément sirop..... 0,5

VINS

ROUGES

- | | 12 cl | 25 cl | 47,5 cl | 75 cl |
|---|-------|-------|---------|-------|
| Côtes du Rhône A.O.C. - Buisson des Grives / Rhône | 4,2 | 7 | 14 | |
| <i>Léger et facile à porter, le rouge parfait pour tous les jours !</i> | | | | |
| Morgon A.O.C. - Domaine de la Bêche / Beaujolais | 4,5 | 8,8 | 17 | 25 |
| <i>Un Beaujolais intense aux arômes de fruits rouges, rond et généreux.</i> | | | | |
| Côtes du Rhône A.O.C. - Village Terra Vitae / Rhône | | | | 24 |
| <i>Vin biologique du Rhône aux notes de fruits rouges mûrs, souple et généreux.</i> | | | | |
| Brouilly A.O.P. – Pardon & Fils / Beaujolais | | | | 28 |
| <i>Fruité et léger, un vin rouge convivial à partager.</i> | | | | |
| Saint-Nicolas-de-Bourgueil A.O.P. – Domaine Mabileau / Loire | | | | 28 |
| <i>Souple et frais, un vin très agréable et facile à boire.</i> | | | | |

BLANCS

- | | 12 cl | 25 cl | 47,5 cl | 75 cl |
|--|-------|-------|---------|-------|
| Chardonnay I.G.P. d’Oc – Les Costes / Languedoc | 4,2 | 7 | 14 | |
| <i>Un Chardonnay frais, simple et agréable, sans chichis.</i> | | | | |
| Côtes de Gascogne I.G.P. – Le Bal des Papillons / Sud-Ouest | 4,5 | 8,8 | 17 | 25 |
| <i>Doux et fruité, léger en bouche.</i> | | | | |
| Mâcon-Villages A.O.P. – Frédéric Thiolet / Bourgogne | 5,2 | 10 | 19 | 30 |
| <i>Bourgogne aux notes de fruits blancs et de fleurs fraîches, corsé et élégant.</i> | | | | |

ROSÉS

- | | 12 cl | 25 cl | 47,5 cl | 75 cl |
|---|-------|-------|---------|-------|
| Côtes de Provence A.O.P. – Cap des Pins / Provence | 4,2 | 7 | 14 | |
| <i>Un rosé sec et bien rafraîchissant.</i> | | | | |

DIGESTIFS SCL

- Poire..... 6
- Calvados..... 6
- Cognac..... 7
- Génépis..... 7,5
- Jack Daniel’s..... 6
- Whisky Grant’s..... 6,5

CAFÉ & THÉ

- Expresso..... 2
- Décaféiné..... 2,3
- Glace arrosée au café..... 4,2
- Thé..... 3,5
- Infusion..... 3,5

DESSERTS

- Glace arrosée au café..... 4,2
- Choux à la crème chantilly..... 4,2
- Crème brûlée à la vanille..... 4,2
- Baba au Rhum..... 7,5
- Le profiterole au chocolat chaud.. 5,8
- Fondant au chocolat..... 5,5
- Riz au lait au caramel beurre salé. 4,5
- Café ou thé gourmand..... 7
Mini riz au lait, 1 boule de glace
- Dame blanche**..... 7,2
2 boules de glaces vanille, chocolat chaud et chantilly
- Chocolat liégeois**..... 7,2
2 boules de glaces chocolat, chocolat chaud et chantilly
- Coupe colonel**..... 8,5
2 boules de glaces citron et vodka
- Glace 1 boule au choix..... 3,5
- Glace 2 boules au choix..... 6
- Glace 3 boules au choix..... 8
Vanille, chocolat, citron, poire et fraise

