



LE BOUDOIR

OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI DE 12H À 14H ET DE 19H À 22H
LE WEEK-END DE 19H À 22H

MENU 35€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

 : nos plats à partager

ENTRÉES 10€

 Terrine de campagne maison, salade d'herbes et pickles, vinaigrette jus de viande
Filets de Maquereaux marinés, petits pois, gingembre

 Œufs cocotte, garnitures au choix (tomate thym, crème épinard, confit d'oignons)
Asperges rôties, crémeux chèvre au piment d'Espelette et chorizo grillé

PLATS 19€

 Coquelet rôti, ail et thym, sauce estragon et tian de légumes
Filet de Bar rôti, déclinaison d'aubergines et coulis de poivrons jaunes

 Aioli Méditerranéen
Curry de légumes, riz Camarguais trois couleurs
Burger du Boudoir et frites maison

 DESSERTS & FROMAGES 9€

Assiette de fromages régionaux, confiture de figes et figes séchées
Vacherin glacé aux fruits, meringue croustillante
Tarte aux fraises, crème légère à la lavande
Crème caramel au beurre salé
Boudoir chocolat
Glaces artisanales



LE BOUDOIR

OPEN MONDAY TO FRIDAY, 12PM TO 2PM AND 7PM TO 10PM
WEEKENDS FROM 7PM TO 10PM

MENU 35€

STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

: dishes to share

STARTERS 10€

 Homemade terrine, herb salad and pickles, vinaigrette gravy

Marinated Mackerel fillets, peas, ginger

 Cocotte eggs, choice of toppings (tomato & thyme, cream spinach, onion confit)

Roasted asparagus, creamy goat's cheese with Espelette pepper and grilled chorizo

MAINS 19€

 Roast cockerel, garlic and thyme, tarragon sauce and vegetable tian

Roasted sea bass fillet with eggplant and yellow bell pepper coulis

 Mediterranean Aioli

Vegetable curry, three-colour Camargue rice

Boudoir burger and homemade fries

DESSERTS & CHEESE 9€

Selection of regional cheeses, fig jam and dried figs

Frozen vacherin with fruit & crispy meringue

Strawberry tart with lavender cream

Salted butter caramel custard

Chocolate Boudoir

Artisanal ice creams

Information on allergens present in dishes is available on request.

All prices shown (including service) include VAT.



CHAMPAGNES & PÉTILLANTS

12 CL

75 CL

Prosecco Extra Dry Villa Degli Olmi Glera	6 €	24 €
Champagne Marquis de Pomereuil Brut AOP Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	9 €	50 €
Champagne Drappier Brut Pinot Noir		75 €
Champagne Drappier Rosé Pinot Noir		85 €

VINS ROSÉS

Enfin Le Vin Rosé IGP Pays D'Oc Grenache, Cinsault	4 €	19 €
Domaine de Buzarens « Le Buzz » IGP St Guilhem le Désert Syrah	4.5 €	23 €
Clos Marie AOP Pic St Loup Grenache		39 €

VINS BLANCS

Enfin Le Vin Blanc IGP Pays D'Oc Vermentino	4 €	19 €
Domaine Canet IGP Pays D'Oc Viogner		19 €
La Combe Saint Paul IGP Pays D'Oc Chardonnay	4.5 €	23 €
Domaine Saint Martin des Champs IGP Pays D'Oc Colombard, Ugni Blanc	5 €	24 €
Puech Haut Prestige AOP Languedoc Roussanne, Marsanne		39 €

VINS ROUGE

Gavroche Bio Vin De France Grenache, Syrah	4 €	19 €
Haut Lirou IGP Pays D'Oc Syrah		21 €
Château Bas D'Aumelas AOP Grès de Montpellier Grenache, Syrah, Mourvèdre	5 €	26 €
Domaine Cammaous & Causserelle AOP Pic St-Loup Syrah, Grenache, Carignan		29 €
Château La Negly « La Falaise » AOP La Clape Grenache Mourvèdre, Syrah		39 €



LE BOUDOIR
Montpelliérain

BIÈRES

	25 CL	50 CL	33 CL (BTL)
Gorge Fraîche Blonde	4.50 €	8.50€	-
Gorge Fraîche Blanche	5.50 €	9.50€	-
Panaché/Monaco	4.00€	8.00€	-
Picon bière	5.50€	-	-
Gorge Fraîche IPA	-	-	7.00€
Gorge Fraîche Ambrée	-	-	7.00€

APÉRITIFS

	2 CL	6 CL	12 CL
Pastis	4.00€	-	-
Ricard	4.00€	-	-
Campari	-	6.00€	-
Martini Rosso	-	6.00€	-
Martini Bianco	-	6.00€	-
Porto rouge	-	6.00€	-
Kir vin blanc	-	-	6.00€
Kir royal	-	-	12.00€

LIQUEURS ET DIGESTIFS

	4 CL
Grand Marnier rouge	7.50€
Get 27	7.50€
Baileys	7.50€
Limoncello	7.50€
Cointreau	7.50€
La Pulpeuse (citron)	7.50€
La Croqueuse (pomme)	7.50€
La Mentheuse (menthe)	7.50€



SODAS

25 CL 33 CL

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro	-	5.00€
Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes	5.00€	-
Orangina	5.00€	-
Limonade	5.00€	-
Ice-Tea	5.00€	-

EAUX

50 CL 100 CL 33 CL

Vittel	4.00€	6.00€	-
San Pellegrino	4.00€	6.00€	-
Perrier	-	-	5.00€

JUS ET NECTARS

25 CL

Abricots, ananas, orange, pomme, tomate	5.00€
--	-------

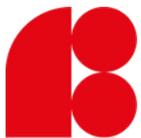
SIROPS

25 CL

Citron, cerise, fraise, framboise, grenadine, menthe, orgeat, pêche	2.50€
---	-------

BOISSONS CHAUDES

Expresso, Déca, Allongé	2.40€
Double Expresso	4.20€
Cappuccino	4.50€
Thé infusion	4.20€
Chocolat cahud	4.20€



COCKTAILS

25 CL

Aperol Spritz

10.00€

Aperol, prosecco, eau gazeuse

Mojito

11.00€

Rhum blanc, menthe fraîche, citron vert, limonade

Pina Colada

11.00€

Rhum de Guadeloupe, jus d'ananas, crème, parfum coco

Bikini

11.00€

Rhum de Guadeloupe, gin, tequila, jus d'ananas, parfum pastèque, banane, framboise, citron

Mai Tai

11.00€

Rhum de Guadeloupe, jus d'orange, parfum cerise, citron, amande

Perlina

11.00€

Vodka française, parfums framboise, pitaya, pêche, goyave, baies roses, eau gazeuse

MOCKTAILS

25 CL

Paradise Dream

9.00€

Jus d'ananas, parfum fraise, framboise et pêche blanche

Purple

9.00€

Framboise, fraise, citron, violette, myrtille, mûre, eau gazeuse

Powertail

9.00€

Jus d'orange, basilic, gingembre, curcuma, carotte, et concombre

Virgin Spritz

9.00€

Un spritz pétillant aux saveurs d'oranges et épices



GIN

4 CL

Gordon's

6.00€

Bombay Sapphire

9.00€

Citadelle

10.00€

VODKA

4 CL

Eristoff

6.00€

Absolut

7.00€

TEQUILA

4 CL

Camico

7.00€

Olmecca

8.50€

COGNAC

4 CL

Hennessy VS

13.00€

BOURBON & WHISKY

4 CL

Johnny Walker Red Label

7.50€

Jameson

8.00€

Jack Daniel's

8.50€

Aberlour 10 ans

12.00€

Glenfiddich 12 ans

14.00€

Nikka Pure Malt

15.00€

Lagavulin 16 ans

20.00€

RHUM

4 CL

Havana Club 3 ans

7.00€

Bacardi Anejo Cuatro

9.00€

Barlovento Spiced Edition

12.00€

Barlovento Origin Edition

13.00€



LE BOUDOIR
Montpellierain