



Le Bouillon

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Soups & Salads

ITEM	PRICE
French Onion Soup Bouillon de veau rôti, morceau de foie gras, croûton croustillant, comté gratiné.	\$9.00
Grilled Romaine Salad Leeks grillés, amandes croquantes, sauce aux anchois blancs, fromage régional.	\$12.00
Fresh Herb Salad Haricots verts, mustard vinaigrette, pistachio, and shallot.	\$11.00

Sandwiches

ITEM	PRICE
Croque Monsieur Gruyere, bechamel, sourdough, spicy Dijon.	\$14.00
"Le Bouillon" Burger Un burger avec du bœuf haché maison, garni de fromage tomme fondant et de pickles maison. Servi entre deux moitiés de pa...	\$14.00
Crêpe Une fine crêpe garnie de camembert fondant et de champignons savoureux, accompagnée de tomates séchées au soleil. Un œuf...	\$14.00
Shrimp Roll Rouleau aux crevettes avec roquette, racine de céleri, crème fraîche et aioli, servi dans un pain grillé.	\$14.00

Small Plates

ITEM	PRICE
Mixed Olives Olives marinées maison, disponibles chaudes ou froides.	\$6.00
Farm Egg "En Meurette" Baked eggs in garlic cheese, braised greens. Grilled baguette.	\$10.00
Smoked Brandade Beer batter fish croquettes, sauce basquaise.	\$12.00
Braised Escargots Tomates séchées, champignons huîtres, flocons de piment.	\$13.00
Roasted Artichoke Pasta Des pâtes aux artichauts grillés accompagnées de champignons savoureux, de pignons croquants et de tomates rôties parfum...	\$13.00

The Oyster Bar

ITEM	PRICE
Marinated Shrimp Crevettes marinées dans une vinaigrette au paprika fumé, accompagnées de câpres frites et de chips à l'ail.	\$14.00

Meats And Cheese Charcuterie

ITEM	PRICE
Jambon de Bayonne Tranches de jambon français affiné, accompagnées de pralines croquantes et d'amandes marcona.	\$15.00
Pork Rillettes Spreadable paté, carrot butter grilled baguette.	\$13.00

ITEM	PRICE
Paté de Maison Assortiment de légumes croustillants accompagné de cornichons croquants et d'une touche de moutarde.	\$14.00
Meat & Cheese Board Assortiment de trois viandes sélectionnées par le chef et de trois fromages.	\$30.00
Steak Tartare Tendre bœuf cru haché avec une émulsion de jaune d'œuf, accompagné de fenouil mariné et câpres. Servi avec notre pain au...	\$15.00

Main Plates

ITEM	PRICE
Cassoulet Haricots blancs braisés, saucisse à l'ail du terroir. Confit de canard et poitrine de porc.	\$21.00
Pan Roasted Chicken with Crepes Poulet rôti à la poêle accompagné de crêpes, servi avec des pickles maison et une salade de roquette croquante.	\$22.00
Pork Chop Porterhouse Roasted squash, caramelized onion, shoestring potatoes.	\$24.00
Grilled Hanger Steak Carrot and potato gratin, tarragon cream sauce.	\$25.00

Plus

ITEM	PRICE
Hand Cut French Fries Servies avec notre aioli maison.	\$6.00
Smoked Cauliflower With pepitas, cilantro, sauce vierge.	\$7.00
Broccolini false	\$6.00
Roasted Beets Betteraves rôties accompagnées de noix, Gouda crémeux et terreau végétal.	\$7.00

Brunch

ITEM	PRICE
Kaiserschmarrn (Austrian Pancake) Kaiserschmarrn servi avec un beurre parfumé aux baies, accompagné de crème fouettée, baies fraîches et un filet de sirop...	\$11.00
3 Egg French Omelette Trois œufs battus, garnis de fines herbes parfumées et d'un doux fromage de chèvre fouetté, accompagnés d'une petite sal...	\$13.00
Eggs in a Basket Tranche de brioche maison garnie de crème au raifort, accompagnée de croustillants de jambon.	\$13.00
Eggs in Cocotte Baked egg, tomato, and pepper stew, caramelized onions, toast.	\$11.00
Daily Quiche Seasonal vegetable, cantal, small salad.	\$11.00
Steak & Eggs Faux-filet de bœuf, gaufre de pommes de terre, œufs au plat, sauce hollandaise.	\$23.00
Grilled Romaine Salad Des tendres feuilles de laitue romaine grillées accompagnées de poireaux savoureux et d'amandes croquantes, le tout rele...	\$12.00

The Tartines - Brunch

ITEM	PRICE
Brandade Morue salée bruisée avec une touche crémeuse, mélangée à des pommes de terre tendres, une note d'huile d'olive et l'arôm...	\$8.00
Sweet Pepper Tartine Un tartine généreusement garni d'olives Castelvetrano, de poivrons basques tendrements mijotés, et de la fraîcheur salin...	\$7.00

Sandwiches - Brunch

ITEM	PRICE
Croque Monsieur House sourdough. Paris ham with cantal cheese.	\$14.00
Madame Tranches de jambon parisien nappées de fromage cantal fondant, nichées entre deux tranches de notre pain au levain maiso...	\$14.00
"Le Bouillon" Burger Fromage Cantal, sauce Mornay onctueuse et cornichons maison rapides.	\$14.00
Paris Market Crêpe Camembert crémeux, œuf de la ferme, champignons sautés et une touche de moutarde de Dijon.	\$14.00

A la Carte - Brunch

ITEM	PRICE
Hand Cut French Fries Pommes de terre découpées à la main, servies avec une sauce aïoli crémeuse.	\$6.00
Herb Roasted Potatoes	\$5.00
Cured Pork Belly De tendres tranches de poitrine de porc finement salée, lentement confites pour une texture fondante. La richesse de la...	\$5.00
Garlic Sausage Savourez une saucisse à l'ail juteuse et bien assaisonnée, grillée à la perfection pour révéler des notes subtiles d'her...	\$5.00
Toast & Jam	\$5.00
Farm Eggs (2) false	\$4.00

A Few Sweets - Brunch

ITEM	PRICE
Warm Donuts & Caramel	\$8.00
Chocolate Hazelnut Dacquoise	\$8.00
Daily Ice Cream false	\$7.00
Sorbat	\$7.00
Seasonal Tart Une pâte feuilletée croustillante accueille habilement une sélection de légumes de saison soigneusement caramélisés et l...	\$8.00
Mix of Imported Cheese Profitez d'une sélection raffinée de fromages importés, soigneusement choisis pour leur saveur unique. Chaque morceau of...	\$12.00

Espresso Coffee & Tea - Brunch

ITEM	PRICE
Filtered Coffee	\$3.50
Espresso false	\$3.50
Cappuccino Espresso fraîchement moulu rencontre une mousse de lait crémeuse, résultant en une harmonie douce-amère. Une touche de c...	\$5.00
Café Au Lait false	\$5.00
Tea Pot false	\$5.00

Soups & Salads

ITEM	PRICE
French Onion Soup Roasted veal broth, foie gras, crouton, baked comté cheese.	\$9.00
Grilled Romaine Salad (Soups & Salads) Laitue romaine grillée agrémentée de poireaux, amandes croquantes, nappée d'une sauce à l'anchois blanc et garnie de fro...	\$12.00
Fresh Herb Salad Haricots verts, mustard vinaigrette, pistachio, and shallot.	\$11.00

Sandwiches

ITEM	PRICE
Croque Monsieur (Sandwiches) Une symphonie de saveurs avec du Gruyère fondant et une sauce béchamel riche enveloppant du pain au levain croustillant,...	\$14.00
"Le Bouillon" Burger (Sandwiches) House ground beef, tomme cheese, quick pickles. Brioche bun.	\$14.00
Crêpe Camembert, mushroom. Sun-dried tomato, local farm eggs. Dijon.	\$14.00
Shrimp Roll Roulé de crevettes garni de roquette croquante, racine de céleri finement râpée, le tout mélangé à une crème fraîche onc...	\$14.00

Small Plates

ITEM	PRICE
Mixed Olives Olives marinées maison, disponibles chaudes ou froides.	\$6.00
Farm Egg "En Meurette" Des œufs cuits au four accompagnés de fromage à l'ail, servis avec des légumes verts braisés. Accompagnés d'une baguette...	\$10.00
Smoked Brandade Croquettes de poisson enrobées d'une pâte à la bière, accompagnées d'une sauce Basquaise.	\$12.00
Braised Escargotsun Dried tomatoes, oyster mushrooms, chili flake.	\$13.00
Roasted Artichoke Pasta Mushroom, pine nu, roasted tomato.	\$13.00

The Oyster Bar

ITEM	PRICE
Marinated Shrimp Fausses crevettes marinées enveloppées d'une vinaigrette au paprika fumé, agrémentées de câpres croustillantes et de chi...	\$14.00

Meats And Cheese Charcuterie

ITEM	PRICE
Jambon de Bayonne Fine tranche de jambon de Bayonne, accompagné de pralines croustillantes et d'amandes Marcona délicatement salées.	\$15.00
Pork Rillettes Onctueuse pâte de porc à tartiner, accompagnée de baguette grillée au beurre de carotte.	\$13.00
Paté de Maison Mixed greens, pickles, mustard.	\$14.00
Meat & Cheese Board Une sélection experte de trois viandes et trois fromages, soigneusement choisis par notre chef pour une harmonie parfait...	\$30.00
Steak Tartare Tartare de bœuf mélangé avec une émulsion de jaune d'œuf, accompagné de fenouil mariné et de câpres, servi avec notre pa...	\$15.00

Main Plates

ITEM	PRICE
Cassoulet Haricots blancs mijotés accompagnés de saucisse à l'ail du terroir, confit de canard fondant et morceaux de porc fondant...	\$21.00
Pan Roasted Chicken with Crepes Poulet rôti à la poêle accompagné de crêpes légères, servi avec des cornichons maison et une salade de roquette.	\$22.00
Pork Chop Porterhouse Roasted squash, caramelized onion, shoestring potatoes.	\$24.00
Grilled Hanger Steak Carrot and potato gratin, tarragon cream sauce.	\$25.00

Plus

ITEM	PRICE
Hand Cut French Fries (Plus) Accompagnées d'une sauce aïoli maison.	\$6.00
Smoked Cauliflower Chou-fleur fumé accompagné de graines de citrouille, coriandre fraîche et sauce vierge.	\$7.00
Broccolini Broccolini accompagné de champignons sautés et pommes de terre croustillantes.	\$6.00
Roasted Beets With walnuts, Gouda, vegetable soil.	\$7.00