

COCKTAILS



MOCKTAILS

-  **MOJITO** 9.9
Mangue / Framboise / Passion / Original
-  **MOJITO ROYAL** 11.9
Prosecco, Bacardi Carta Oro, Menthe, Citron vert
-  **SPRITZ** 9.9
Bonheur / Hugo / Ginger / Campari
-  **MULES** 9.9
Moscow / London / Jamaican
Vodka / Gin / Rhum, La French Ginger Beer, Jus de citron
-  **BOLLINI** 9.9
Prosecco, Purée Framboise
-  **LA VIE EN ROSE** 9.9
Gin Bombay Sapphire, Liqueur de sureau Giffard, Purée Framboise, Prosecco
-  **PALOMA** 9.9
Tequila, La French Pamplemousse Fleur de sel, Jus de citron
-  **PINA COLADA** 9.9
Bacardi Carta Oro, Jus d'Ananas, Purée Coco
-  **BB PORN STAR** 9.9
Vodka 42 Below, Purée de Passion, Prosecco, Jus de citron
-  **BONHEUR** 9.9
Bacardi Carta Oro, Jus d'Ananas, Purée Mangue, Sirop d'Orgeat, Jus de citron

-  **VIRGIN MOJITO** 7.9
Mangue / Framboise / Passion / Original
-  **VIRGIN BONHEUR SPRITZ** 7.9
Liqueur Sans Alcool Spritz Giffard, La French Tonic
-  **VIRGIN HUGO SPRITZ** 7.9
Liqueur Sans Alcool Sureau Giffard, La French Tonic
-  **VIRGIN GINGER SPRITZ** 7.9
Liqueur Sans Alcool Gingembre Giffard, La French Tonic
-  **VIRGIN LA VIE EN ROSE** 7.9
Liqueur Sureau sans alcool Giffard, Purée Framboise, Tonic
-  **VIRGIN MULE** 7.9
Ginger beer, Sucre de Canne, Jus de Citron
-  **VIRGIN PALOMA** 7.9
La French Pamplemousse Fleur de sel, Jus de citron, Eau Gazeuse
-  **VIRGIN PINA COLADA** 7.9
Jus d'Ananas, Purée Coco
-  **VIRGIN BONHEUR** 7.9
Jus d'Ananas, Jus de Citron, Purée de Mangue, Sirop d'Orgeat
- THÉ GLACÉ INFUSÉ HIBISCUS MAISON** 5.9
Thé noir, Fleurs Hibiscus, Purée Framboise



LA MOUSSE

	25 cl.	50 cl.	 250 cl
LA BIERE DU BONHEUR 5°5	5	8	5
PELICAN NON FILTRÉ 7°5	6.9	10	6.9
BLONDE OU ROUGE			45
GALLIA WEIS VERSA BLANCHE 4°2	6.9	10	6.9
GALLIA WESTERN IPA 6°	6.9	10	6.9
MONACO / PANACHE	5	8	5

HEINEKEN 00° 33 CL

SANS ALCOOL

5



Happy Hour 16H30-20H00

L'APÉRO DU BONHEUR

LE PAIN PERDU SALÉ

Né après une partie de tarot : le Chef avait les atouts, et quelques grammes d'idées

6

LE GUACAMOLE DE COURGETTES AUX HERBES 8

A la BB, même le guacamole est de notre terroir

LA PLANCHE DE FROMETONS AFFINÉS 20

Ça sent le terroir, l'apéro qui fait plaisir jusqu'au dernier morceau

L'ASSIETTE DE FRITES DE LA BB

La BB vous met la frite

5

LE FUET DU BONHEUR

Avis aux mauvais esprits, on parle bien du saucisson basque

15

LA PLANCHE DU COMPROMIS

La planche qui enterre la guerre entre le saucisson et le fromage

30

LA PLANCHE APÉRO BONHEUR 15

Guacamole, frites et pain perdu salé

ENTRÉES

ŒUFS, MAYONNAISE MAISON

Le seul l'unique, votre madeleine de la BB

5

LA PETITE SALADE DE POMMES DE TERRE

La BB pique la recette de sa Maman

6

GRAVLAX DE BŒUF

Le bœuf cru revisité à la sauce de la BB

12

LA PETITE SALADE DE COURGETTES

Vous pensez connaître la courgette ?

6

REFROIDI DE SAISON MAISON

Douceur bien fraîche et bonheur en cuillère

7

CARPACCIO DE MAIGRE

Légumes frais acidulés, encore une dinguerie signée BB

9

LE PÂTÉ EN CROÛTE DU CHEF 12

Croûte que croûte, vous allez craquer !

PLATS

LA COURGETTE EN SALADE

Vous pensez connaître la courgette ?

16

LA POULETTE EN SALADE

Le poulet en salade à la mode Bonheur. *Version Veggie*

18

MOULES MARINIÈRES, FRITES MAISON

Moules et merveilles, Bonheur à la française.

18

FILET DE BAR, LÉGUMES DE SAISON

C'est pas le Baracuda de Cloclo.

25

BURGER BONHEUR, FRITES MAISON

Le Buns de chez Nours, haut de cuisse de poulet, du bonheur dans la bouche. *Portobello pour la version Veggie*.

20

SUPRÊME DE POULET, FRITES MAISON

Couronné de la sauce poulette du Chef.

20

MAGRET DE CANARD FRANÇAIS, JUS CORSÉ POMMES DE TERRE EN SALADE

Canard du Sud Ouest, Corsé avec notre sauce secrète.

24

LA SAUCISSE, SALADE DE POMMES DE TERRE JUS DE VIANDE MAISON

La pépète Bonheur de Toulouse avec son petit jus réduit.

16

CŒUR DE RUMSTEAK CHAROLAIS, FRITES MAISON, JUS CORSÉ AUX HERBES

La signature Bonheur du Chef, Bœuf français

27

GRAVLAX DE BŒUF FRANÇAIS, MAYONNAISE ESTRAGON FRITES MAISON

On prend le même mais c'est 150g et on rajoute nos frites

25

LE VIN A LA BONNE MESURE



	Verre	25 cl.	50 cl.
CROZES HERMITAGE - LA MATINIÈRE ROUGE	11	20	36
WOLFBERGER LA LOUVE PINOT NOIR ROUGE	10	16	30
LUSSAC SAINT ÉMILION DRÔLES DE DAMES ROUGE	9	15	27
PIC SAINT-LOUP DOMAINE DES HORTASSES ROUGE	9	15	27
LA CHAPELLE DE VENENGE BROUILLY ROUGE	8	14	25
SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL ROUGE	8	12	22
♥ CÔTES DU RHÔNE LES MAGERANS ROUGE	7	12	20
CHABLIS LA CHABLISIENNE BLANC	11	20	36
SANCERRE - JOSEPH MELLOTT BLANC	10	18	32
WOLFBERGER SIGNATURE GEWÜRZTRAMINER BLANC	10	16	30
♥ LOULOU CHARMEUR LUBERON BLANC	7	12	20
AUROSE – BAIN DE MIDI ROSE	8	15	27
♥ LOULOU CHARMEUSE LUBERON ROSE	7	12	22

LES BULLES

CHAMPAGNE EPC BRUT	12
PROSECCO EXTRA DRY	9

SOFT

COCA-COLA / COCA-COLA ZERO 33CL	5
ORANGINA / FUZE TEA 25CL	5
SCHWEPES AGRUMES 25CL	5
EVIAN / BADOIT ROUGE 33CL	5
Supplément Sirop 40 cts	
GINGER BEER 25CL	5
♥ LIMONADE 25CL	4
Supplément Sirop 40 cts	
JUS DE FRUIT 25CL	5
Abricot / Ananas / Orange / Pomme / Tomate	
ORANGE / CITRON PRESSÉ	6
THÉ GLACÉ MAISON PÊCHE/CITRON	4

EAUX

EVIAN 1 L	8
BADOIT 1 L	8
EVIAN 50 CL	6
BADOIT 50 CL	6

APERITIFS

RICARD 2CL	5
MAURESQUE / PERROQUET 4CL	5
AMERICANO 7CL	5
MARTINI BLANC/ROUGE 7CL	5
CAMPARI 7CL	5
LIQUEUR GIFFARD SPRITZ 7CL	5
KIR 10CL	5
KIR ROYAL 10CL	8
WHISKY COCA	7

DESSERTS

CAFÉ CRÊPE

Un espresso, une crêpe maison et l'addition ?

L'ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON

Merci la BB pour mon summer body !

LE FLAN DE LA MAISON

À tout flan, tout honneur !

7

MOUSSE AU CHOCOLAT

Ah ! la la quel dessert, c'est le chocolat grand-mère.

7

LA PÊCHE POCHÉE YAOURT GLACÉ

La pêche qui garde la pêche grâce à son coulis de fruits

8

ASSIETTE DES FROMETONS AFFINÉS

Petite salade, pour la bonne conscience...

8

9

10

BRIOCHE D'ÉTÉ FAÇON PAIN PERDU 10

Un gros câlin et du soleil dans la bouche.



MENUS

PLAT DU JOUR

15.90

Du Lundi au Vendredi (11h30 - 15h00)

En fonction de l'humeur des Bons Bougres en Cuisine

MENU DÉJEUNER

Plat + Boisson 16.90

Entrée + Plat + Boisson 20.90

Plat + Dessert + Boisson + Café 21.90

Entrée + Plat + Dessert + Boisson + Café 25.90

Du Lundi au Vendredi (11h30 - 14h00)

Une Boisson au choix :

25 cL Bière du Bonheur Ou Verre de Côte du Rhone Ou Luberon Blanc Ou Luberon Rosé Ou Un Verre de Coca Cola Ou

Thé Glacé Maison Pêche Ou Thé Glacé Maison Citron

Evian ou Badoit 50 cL +1€

Entrées :

Oeufs Mayonnaise Maison Ou Petite Salade de Courgettes Ou Refroidi de saison

Plats :

Saucisse Salade de Pommes de Terre Ou La Courgette en Salade Ou Plat du Jour

Desserts & Café :

Café Crêpe Ou Café Assiette de fruits de saison Ou Café Flan Maison

MENU BB

15

(jusqu'à 10 ans)

Filet de Poulet Frites Maison ou Moules Marinières Enfant Frites Maison

Crêpe Maison ou Assiette de Fruits de saison

Sirop à l'eau (Grenadine, Menthe, Citron) ou un Verre de Limonade ou un

Verre de jus de Pomme

Origine des viandes affichée dans l'établissement, sollicitez-nous si vous souhaitez les voir.

Taxes et services compris, prix nets en euros TTC. Titre restaurant papier, billets de 500€ non acceptés. N'hésitez pas à demander la liste des allergènes. Si vous avez des restrictions alimentaires, n'hésitez pas à nous le faire savoir.



Brasserie
BONHEUR

**FRAIS
FAIT MAISON
FRANÇAIS**

RESERVATIONS



01 80 87 39 12

DU DIMANCHE AU JEUDI

8H30 - 22H00

VENDREDI & SAMEDI

8H30 - 23H00

SERVICE CUISINE EN CONTINU

VENTE À EMPORTER

CLICK & COLLECT



HAPPY HOUR

16H30 - 20H00