

## ÇA COMMENCE ICI / IT STARTS HERE

Potage du moment / Soup of the day 5


Bruschetta sur pain Naan gratin, salsa de tomates persillées /  
Bruchetta on Nan bread au gratin, with parsley & tomato salsa 8

Soupe à l'oignon et croûtons ( Avec ou sans fromage ) /  
Onion soup with croutons ( with or without cheese ) 8.50

Escargots à l'ail gratinés / Garlic Snails au gratin 10

Calmars frits maison servis avec mayo aromatisée /  
Fried Calamari with flavored mayo 13.50

Crevettes tempura servies avec mayonnaise Cajun /  
Tempura shrimps served with cajun mayo 13.50

Martini de crevettes / Shrimp Martini 15 



## GRIGNOTINES / SNACK FOOD

Ailes de poulet / Chicken wings  
• ( 6 ) 13 • ( 12 ) 20 • ( 24 ) 35


Pain à l'ail / Garlic bread 4  
Gratin / With cheese 6.50

Frites de patates douces / Sweet potato fries 6

Bâtonnets de fromage / Cheese fingers 10.50





## TAPAS

Dumplings frits sauce épicée aux arachides /  
Fried dumplings with spicy peanut sauce 13 

Ardoise de charcuteries et cornichons / Slate of charcuteries & pickles 12

Boules de chèvre tiède, amandes et miel / Warm goat bites almond & honey 14

Tartare de boeuf Angus ou bison, croûtons ( relevé ou non ) /  
Angus beef or bison tartare, croutons ( spicy or not ) 18 

Tartare de saumon ou thon façon Bouillon16 / Salmon or tuna tartare Bouillon16 style 18 

Raviolis de boeuf braisé, huile de truffe, champignons portobello et crème /  
Braised beef raviolis, truffle oil, mushrooms portobello & cream 21

## SALADES / SALADS

### ESTIVALE / SUMMER

Tomates, concombres, oignons rouges et olives noires /  
Tomatoes, cucumbers, red onions and black olives 9 / 17



### CÉSAR / CEASAR

Bacon, câpres et croûtons à l'ail /  
Bacon, capers & garlic croutons 10 / 18

### BOUILLON16

Coeurs d'artichauts, amandes, abricots séchés, chèvre, croûtons, tomates et concombres /  
Artichoke hearts, almonds, dried apricots, goat cheese, croutons, tomatoes & cucumbers 15 / 21

\* Tataki de thon sur vermicelle de riz et sauce asiatique / Tuna tataki on rice vermicelli with asian sauce

26

## POISSONS

Fish à la bière & frites maison /  
Fish & homemade fries 24

Coquille St-Jacques et salade césar /  
Coquille St-Jacques and ceasar salad 23

Poêlée de crevettes avec échalotes et tomates confites à l'ail /  
Sautéed shrimps with shallots & candied tomatoes with garlic 28

Carré de saumon grillé panko / Grilled panko squared salmon 25



## PÂTES / PASTA

### LINGUINI - FETTUCINI - TORTELLINI

Alfredo 19

Marinnara 19

Carbonara 22

Alla Gigi 23

Pesto genovese 22

Puttanesca 23



Pâtes disponibles sur demande / Available pasta on demand

## FONDUES FROMAGE / CHEESE FONDUE

1 pers / 250 g 2 pers / 500 g

Traditionnelle / Traditional 21/31

Ail / Garlic 23/33

Pesto et basilic / Pesto & Basil 23/33

Tomates séchées / Dried tomatoes 23/33

Truffe / Truffle 23/33

Duo d'olives / Black and green olives 23/33

Québécoise / Quebecoise 24/43

## FONDUES CHINOISES / CHINESE FONDUE

Bouillon fait maison (Option sans gluten) / Homemade Broth (Gluten free option) FROMAGE

Boeuf à volonté / Beef all you can eat 29

Poulet / Chicken 27

Saumon d'Atlantique / Atlantic salmon 24


Saucisses italiennes / Italian sausages 24

Saucisses de sanglier / Boar sausages 26

Mignon de boeuf / Beef filet mignon 28

Crevettes et Pétoncles / Shrimps & scallops 28

Crevettes / Shrimps 28

Bison 29 

Cerf rouge / Red deer 29

**Servies avec un choix de / Served with a choice of**

Patate au four / Baked potato

Riz / Rice

Légumes / Vegetables

Patates ondulées / Wavy potatoes

Patates douce / Sweet potato fries \*Extra \$1.50


Salade jardinière / Garden salad

Extra cubes de fromage / Extra cheese cube 4

**Choix de 2 sauces / Choice of 2 sauces**

Dijonnaise, Tomatées, Fines herbes, Cari, Aioli,

5 poivres, Fumée, Cajun

Nouveau / New 

Sriracha et lime / Sriracha & lime

Parmesan et fines herbes / Parmesan & Herbs

Sauce au poivre chaude /

Hot pepper sauce Extra 1.50

**\* SERVIES AVEC PAIN CIABATTA  
À VOLONTÉ /  
SERVED WITH CIABATTA BREAD**

\* 1 Pers./2 choix \* 2 Pers./4 choix

Légumes au choix : Carotte, céleri, brocoli, choufleur,  
champignon, pomme, oignons perlés /

Vegetable choices are : Carrot, celery, cauliflower,  
broccoli, mushroom, apple, pearl onion

EXTRA : \* PAIN À L'AIL / GARLIC BREAD \$4 CHARCUTERIES 9 / 15

s'il avisez nous de vos allergies, merci.

### Combinés / Combos

**CARNIVORE 32**

Boeuf, poulet, bison et cerf / Beef, chicken,  
bison and deer

**TERRE & MER / SURF & TURF 35**

Boeuf, poulet, crevettes et pétoncles /  
Beef, chicken, shrimps and scallops

**LE PÊCHEUR / THE FISHERMAN 28**

Saumon, crevettes et pétoncles /  
Salmon, shrimps and scallops

**LE CHASSEUR / THE HUNTER 32**

Bison, cerf, saucisses de sanglier /  
Bison, deer and boar sausages

### Trilogie de fondues / Fondu trigoly

1 FROMAGE / CHEESE FONDU

2 CHINOISE BOEUF ou POULET  
ou SAUCISSES ITALIENNES /

CHINESE BEEF or CHICKEN or ITALIAN SAUSAGES

3 CHOCOLAT LAIT OU CHOCOLAT NOIR /  
MILK CHOCOLATE OR DARK CHOCOLATE



## GRILLADES / FROM THE GRILL

Burger Bouillon16 de boeuf Angus, portobello et fromage Oka /  
Bouillon16 burger Angus beef, portobello mushrooms and Oka cheese 24

Burger de bison, bacon et cheddar / Bison, bacon cheddar burger 26

☒ Bavette de boeuf grillée 8 oz. / Grilled beef bavette 8 oz. 32

☒ Foie de veau frais, bacon, oignons /  
Fresh veal liver, bacon & onions 28

☒ Contre-filet grillé 8 Oz. / 8 Oz. grilled striploin steak 36

☒ Boeuf Angus AAA / Beef filet Mignon  
4 Oz. 32 6 Oz. 36 8 Oz. 44

Servies avec légumes, frites et sauce au poivre /  
Served with vegetables, fries & pepper sauce

**Duo de tartare - salade et croûtons**  
(2 choix parmi: boeuf, bison, saumon ou thon) /

**Tartare duo salad & croutons** ☒  
(2 choices : Boeuf, bison, salmon or tuna)

27

## Plaque Volcanique, à vous la cuisson / Black rock, cook it yourself

Du Jeudi au Samedi

Choix de : Bavette de boeuf 32 / contre-filet 36 /  
Boeuf Angus 4oz 32 6oz 36 8oz 44

Servies avec légumes, sauce au poivre et choix de /  
Served with vegetables and a choice of

• Pomme de terre au four / Baked potato  
• Riz / Rice • Frites / Fries

### LÉGERS EXTRAS

Crème sure / Sour cream 1

Champignons / Mushrooms 4

Croûtons / Croutons 5 ☒

1/2 légumes / 1/2 Vegetables 4.50 / 6

Crevettes ou pétoncles / Shrimps or scallops 12

Produits du terroir 100g. / Local products 10

Sauce au poivre / Hot pepper sauce 1.50

Frites de pomme de terre douce /

Sweet potato fries 1.50

potato 4.50

Pomme de terre au four toute garnie /

All dressed baked potato 4.50



## PETITES BOUCHES / CHILDREN'S MENU

Croquettes & frites 9

Burger & frites 9

Tortellini sauce tomate ou sauce rosé 9

Spaghetti marinara 9

Mini fondue au boeuf ou poulet  
(non à volonté) 16


\* Incluant choix de jus ou liqueurs et  
glace à la vanille ou petit gâteau /  
Included a choice of juice or soft drinks  
and vanilla ice cream or small cake

## DESSERTS / DESERTS

Tarte inspiration du moment /

Inspiration daily Pie 6.50

Gâteau à la meringue et lime / Key lime cake 7

Guerre de choco / Mud fight 7 

Mi-cuit au chocolat / Chocolate half baked 7

Gâteau du moment / Cake of the day 7

Assiette de fromages / Cheese platter 19

Fondue chocolat au lait / Milk chocolat fondu  
10 / 16

Fondue chocolat noir / Dark chocolat fondu  
11 / 17

C'est ton anniversaire au jourd'hui? Obtient ton âge en % sur ton repas principal.

### MARDI

2IÈME FONDUE À  
1/2 PRIX

(SUR VIANDES SÉLECTIONNÉES)

### MERCREDI

MOULES & FRITES  
À VOLONTÉ

20

## PROMOS

### JEUDI

NOS INCONTOURNABLES :  
CARRÉ DE SAUMON  
PANKO  
OU

BAVETTE DE  
BOEUF ANGUS

À 20

### VENDREDI

2 / 1  
ALCOOL SIMPLE

SHOOTER  
( SÉLECTIONNÉS )

## **Nos esprits se rencontrent pour une 2e fois...**

*Il existe une histoire extraordinaire derrière notre fusion, soit celle du Le 16 et Le Bouillon.*

*Est-ce une simple coïncidence, ou un pur hasard?*

*Retourmons dans le temps, en 2002 et rappelons-nous du restaurant Imagine. Sylvain Leseize était le chef-cuisinier. Il était déjà bien connu dans la région pour sa passion et sa créativité culinaire. Pendant ce temps, moi, je vivais une joie immense de me réaliser pleinement dans l'ouverture de mon tout premier resto. Nous avons fait un bout de chemin ensemble et pour nous, c'était évident que nos chemins se croiseraient un jour.*

*Au fil des années, il y eu espoir à quelques reprises que notre histoire ait une suite.*

*Il nous a fallu attendre jusqu'au printemps 2020 pour que la vie nous ouvre les portes pour un 2e voyage et cette fameuse suite.*

*C'est avec amour et passion autant pour la cuisine que pour les clients, la région que Les restaurants Le16 et Le Bouillon fusionnent en mars 2020 et créent le **Bouillon16**.*

*Encore aujourd'hui nous en sommes sincèrement emballés de cette fusion et nous souhaitons de tout cœur le demeurer pendant encore plusieurs années.*

*Plus que jamais nous y croyons avec certitude et enthousiasme que nos chemins devaient se croiser.*

*Nous sommes des acolytes et des "partners" professionnels en symbiose et complémentaires de un et l'autre.*

*Sylvain, pour sa cuisine soignée et savoureuse. Moi, Audrey, pour la gestion des affaires.*

*Qu'avons-nous en commun ?*

*Le désir de faire partie du bonheur de l'autre et surtout de notre clientèle loyale et si attachante.*

*C'est avec une immense joie et un plaisir démesuré que dans ce superbe resto, nous déploierons nos ailes au quotidien pour vous enchanter accompagnés d'une équipe de gens tout aussi dévoués et passionnés.*

*Vivement la co-création!*

**Oui, l'union fait la force et fait la différence!**

