



2026 : la tradition se remet à mijoter





En ce début d'année 2026, **Le Petit Bouillon Versailles** réaffirme plus que jamais son attachement à la cuisine française de tradition. Fidèle à l'esprit des bouillons d'antan, l'adresse enrichit sa carte et fait la part belle aux plats mijotés, aux recettes réconfortantes et aux moments de convivialité.

Grande nouveauté de la saison : **le retour des plats en cocotte en fonte**, symboles d'une cuisine qui prend le temps. Paleron de bœuf fondant, bœuf bourguignon longuement mijoté... ces recettes emblématiques renouent avec les gestes d'autrefois et invitent à une expérience généreuse, authentique et chaleureuse.

Dans le même esprit d'accessibilité et de gourmandise, Le Petit Bouillon Versailles propose désormais **un plat du jour** à 13,90 €, ainsi qu'une nouvelle carte pensée pour accompagner tous les temps de la journée. Des classiques revisités, une offre de cocktails et de planches à partager, idéale avant ou après le théâtre voisin, viennent compléter cette proposition vivante et contemporaine.



Un esprit de bouillon ancré dans l'histoire

Nés à Paris au XIX^e siècle, les bouillons ont longtemps incarné une certaine idée de la **cuisine française** : populaire, généreuse et accessible. Pensés à l'origine pour nourrir les ouvriers parisiens à prix modérés, ces établissements proposaient des plats simples, réconfortants et profondément ancrés dans le patrimoine culinaire français.

À travers les décennies, les bouillons ont traversé les modes sans jamais renier leur ADN : des recettes traditionnelles, des produits simples, une ambiance conviviale et des prix justes. Aujourd'hui, ils connaissent un véritable renouveau, portés par une envie collective de retour à l'essentiel, de cuisine sans artifices et de lieux vivants où l'on se sent bien.

C'est dans cet esprit que Le Petit Bouillon Versailles a ouvert ses portes en 2023, devenant le premier bouillon de la ville de Versailles, Place d'Armes en face le Château.



Le Petit Bouillon Versailles, depuis 2023

Installé rue Colbert, à seulement quelques mètres du **Château de Versailles**, Le Petit Bouillon Versailles perpétue l'esprit des bouillons parisiens tout en l'inscrivant dans la douceur de vivre versaillaise. Sa situation est unique : depuis la terrasse comme depuis la salle, le regard se pose sur la majesté du Château, ses façades emblématiques et les dorures qui captent la lumière au fil de la journée.

Dès son ouverture, l'établissement s'est imposé comme une **adresse conviviale et accessible**, où l'on vient aussi bien pour un déjeuner efficace que pour un dîner entre amis, une pause gourmande ou un moment à partager avant ou après le théâtre voisin.

Ouvert en continu, le restaurant accueille une clientèle éclectique : actifs pressés, familles, touristes, habitués du quartier... Ici, chacun trouve sa place.

Une cuisine française traditionnelle et largement faite maison

Au Petit Bouillon Versailles, le **fait-maison** est un véritable fil conducteur. La grande majorité des entrées, plats et desserts sont cuisinés sur place, dans le respect des recettes traditionnelles et avec une attention particulière portée à la fraîcheur des produits.

À la carte, on retrouve les **grands classiques de la gastronomie française**, généreux et familiers. Pâté de campagne maison, poireaux vinaigrette, saucisse au couteau accompagnée de sa purée maison et de sa sauce moutarde à l'ancienne, ou encore filet de bar servi avec une ratatouille maison : des plats qui évoquent les repas d'autrefois et le plaisir simple de bien manger.

Les desserts s'inscrivent dans cette même exigence de fait maison. La profiterole au chocolat chaud, le tiramisu traditionnel, le crumble aux poires et chocolat, la mousse au chocolat ou encore le flan pâtissier viennent clore le repas sur une note gourmande et réconfortante, fidèle à l'esprit des bouillons.





2026 : le retour des plats en cocotte, hommage aux recettes d'antan

Pour ce début d'année 2026, Le Petit Bouillon Versailles renforce encore son attachement à la tradition avec l'arrivée de **plats en cocotte en fonte**, symboles d'une cuisine qui prend le temps.

Réalisées dans le respect des recettes d'origine et grâce à des cuissons longues, ces cocottes font la part belle aux plats mijotés, généreux et réconfortants. Dans un contexte où l'on redécouvre le plaisir des plats mijotés et des recettes réconfortantes, le retour des plats en cocotte s'impose naturellement. Ils séduisent par leur authenticité et leur dimension profondément régressive, invitant à ralentir et à renouer avec une cuisine qui prend le temps.

Au Petit Bouillon Versailles, la cocotte est servie directement à table, encore fumante. On y mange à même le plat, pour une expérience plus conviviale et plus gourmande. Le paleron de bœuf, cuisiné façon pot-au-feu, et l'incontournable bœuf bourguignon s'imposent ainsi comme les figures de proue de cette nouvelle carte hivernale, réaffirmant l'ADN du lieu : **une cuisine sincère, chaleureuse et profondément française**.



Une offre accessible, fidèle à l'esprit bouillon

Fidèle à l'esprit originel des bouillons, Le Petit Bouillon Versailles défend une cuisine de qualité **à prix juste**.

La carte reste volontairement accessible, complétée par un plat du jour proposé au prix de 13,90 €, permettant à chacun de s'attabler sans contrainte, tout en profitant d'une **cuisine généreuse et faite maison**. Une option végétarienne est également proposée afin de répondre à toutes les envies, sans jamais renoncer à la qualité.

Cocktails et planches à partager : l'adresse idéale avant ou après le théâtre

En complément de sa cuisine traditionnelle, Le Petit Bouillon Versailles propose une carte de cocktails accompagnée de planches de charcuterie, de fromages ou mixtes, à partager.

Pensée **pour les moments plus informels**, cette offre invite à une pause en fin de journée, à un verre entre amis ou à un moment convivial avant ou après une représentation au théâtre situé à quelques pas du restaurant.

Une autre façon de vivre le lieu, toujours dans un esprit simple, chaleureux et accessible.





Un décor hors du temps

Le décor rend hommage aux brasseries d'antan : banquettes rouges capitonnées, mobilier en bois, éléments de décoration inspirés de l'histoire et de la tradition.

À l'intérieur comme en terrasse, Le Petit Bouillon Versailles offre une véritable parenthèse hors du temps. La terrasse, idéalement située face au Château de Versailles, bénéficie d'une vue rare et spectaculaire sur ses façades et ses dorures, faisant de chaque moment passé à table une expérience singulière. Un cadre exceptionnel, où l'on s'attable sans occasion particulière, simplement pour le plaisir d'être là.



Informations pratiques