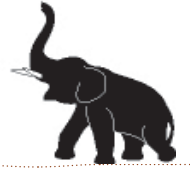


La Planche d'Awalé 18,00€ par personne

12 Gnamas Gnamas en buffet, tapas originales et variées sélectionnées par nos soins. Banane roulée au bacon, moules au curry, accras de morue, tapenade, houmous, ailerons de poulet... également proposée en entrée du Menu Bodegon



Entrées

Mini planche d'Awalé <i>Sélection de 6 tapas originales et variées</i>	12,00 €
Féroce d'avocat	9,00 €
Salade Bodegon <i>Et toast de foie gras maison</i>	14,00 €
Tartare de Saumon façon Claudius <i>A la mangue, citron vert et oignons rouges</i>	12,00 €
Crevettes sautées à la plancha <i>Sauce à l'ananas</i>	11,00 €
Colombo de gésiers de volaille	9,00 €
Moules au Curry	8,00 €

Plats

Boudins antillais (ce plat bénéficie de la baisse de la TVA) <i>Pont-neuf de patate douce, salade, sauce chien</i>	10,00 €
Brochette de poisson et crevettes (selon arrivage) <i>Poêlée de légumes de saison, sauce vanillée</i>	13,50 €
Steak de thon Albacore <i>Nouilles asiatiques, vinaigrette au sésame, sauce soja</i>	15,50 €
Tartare de Charolais au couteau et ses accompagnements <i>Salade composée, frites maison</i>	16,00 €
Foie gras poêlé et coulis de fruits rouges <i>Salade mesclun, toasts</i>	18,00 €
Travers de Porc <i>Pont-neuf de patate douce, sauce chien</i>	12,00 €
Côte de boeuf Charolaise pour 2 personnes (+1kg) <i>Frites maison, salade, sauce au poivre ou sauce au bleu</i>	58,00 €
Entrecôte Charolaise , (+/- 300 g) <i>Frites maison, salade, beurre maître d'hôtel</i>	22,00 €
Magret de canard de nos régions <i>Purée maison et figues rôties</i>	16,00 €
Faux filet mariné à la dominicaine (huile, piment et échalote) (+/- 250 g) <i>Frites maison, salade</i>	14,00 €
Demi poulet à la canarienne <i>Papas, crème ciboulette, sauce mojo verde</i>	11,00 €
Bodegon cheeseburger (viande charolaise) <i>Frites maison, salade</i>	12,00 €

Accompagnement supplémentaire 2,00 € : Demandez la sélection du jour .

Bodeg' Express ; La formule du Midi

Hors week-end et jours fériés

12,50 €

entrée + plat

ou

plat + dessert

Entrée du jour
Colombo de gésiers de volaille

-

Plat du jour
½ Poulet grillé à la canarienne
Boudin Antillais

-

Blanc Manger Coco
Quartier d'ananas frais
Soufflé glacé Bodegon

Mini Broussard

10,00 €

*jusqu'à 8 ans
(ce menu bénéficie de la baisse de la TVA)*

Steak haché ou Poulet grillé
accompagné de frites maison et salade

Moules au curry

-

Dessert

-

Boisson (jus de fruit 15cl)

Demie portion: moitié prix pour les plats à la carte

Le menu Bodegon

25,00 €

Planche d'awalé

Sélection de 9 pièces: assortiment d'entrées de divers horizons

-

Plat du jour

Le ½ poulet grillé à la canarienne

Macéré dans un doux mélange d'épices et cuit au feu de bois, accompagné de papas au four, d'une crème à la ciboulette et de la sauce «Mojo verde»

Faux filet mariné à la dominicaine

Travers de porc

Pont-neuf de patate douce

Brochette de poisson et crevettes

Poêlée de légumes et sauce vanillée

-

Dessert au choix

Le menu Lagon

19,50 €

(ce menu bénéficie de la baisse de la TVA)

Entrée du jour
Tartare de saumon façon Claudius
Cocktail d'avocat et crevettes, mayonnaise citron vert
& coriandre

-

Plat du jour
Moules au curry et frites
Brochette de poisson et crevettes

-

Soufflé glacé Bodegon
Flan coco
Nage de fruits exotiques et sorbet

**Retrouvez chez-vous les saveurs
du Bodegon Colonial**

**Le Demi poulet grillé à la
Canarienne sauce «Mojo Verde» et
Papas au four**

9,50 €/ personne



Délices du Bodegon (ces produits bénéficient de la baisse de la TVA)

Brioche façon pain perdu et sauce caramel	5,00 €
Nage de fruits exotiques et sorbet cassis	4,00 €
Crêpe maison (sucre, chocolat, caramel ou chantilly)	5,00 €
Flan coco et caramel au fruit de la passion	5,00 €
Quartier d'ananas frais et sorbet au choix	4,00 €
Soufflé glacé Bodegon et liqueur de fruit	5,00 €
Cœur coulant au chocolat (supplément menu +2,50 €)	7,50 €
Blanc manger saveur coco et coulis d'ananas à la menthe	5,00 €
Croustillant de banane au rhum, sauce chocolat	6,00 €
Fraîcheur exotique (2 boules)	4,50 €
Glaces : Vanille, Chocolat, Café, Rhum raisin, Pistache, Coco, Fraise	
Sorbetes : Citron vert, Banane, Mangue, Ananas, Fruit de la Passion, Cassis	

Accompagnement alcool 2,00 € - Boule de glace supplémentaire 2,00 €

Notre sélection de digestifs (4cl)

(selon arrivage)

Rhum arrangé à la vanille	4,00€
Rhums de la Martinique	5,00€
Rhums de Guadeloupe, Marie Galante	5,50€
Rhums de Cuba, Rép. Dominicaine	5,50€
Rhum de la Réunion, ile Maurice	5,50€
Rhum d'Antigua, Jamaïque, Haïti	6,50€
Rhum vieux	6,50€
Cognac Hennessy XO	11,00€
Cognac Gde. Champagne «Fontpinot»	7,00€
Armagnac «Laubade» 6yo	6,00€
Armagnac «St Vivant»	5,00€
Calvados «Coquerel»	5,00€
Whisky Speyside Glenfiddish 12yo	7,50
Bourbon Four roses	5,00€
Vodka de luxe	6,50€
Eau de vie (Mirabelle, poire, framboise)	5,50€
Alcool blanc	5,00€
Crèmes et liqueurs	5,50€

Le Coin Café

Café Bodegon	4,50€
Macchiato	1,80€
Espresso	1,80€
Double espresso	3,00€
Décafeiné	1,80€
Irish coffee	7,00€

Notre sélection de thé 3,00 €

(selon arrivage)

White vanilla grapefruit
Pomegranate Oolong (Dragon noir)
Dragon pearl jasmin (Chine sud-est)
Darjeeling highlands
Ceylan (Sri Lanka)
Vert Menthe
Japanese sancha (Thé de l'hospitalité- Japon)
Earl Grey supreme (Thé noir d'Orient)
Caribe (Goyave et fraise)
Rooibos chai (Afrique)
Verveine/ Verveine menthe
Camomille
Tilleul

Les Boissons Fraîches

Perrier	2,80€
Heineken, 1664	3,50€
Desperados, Bières du monde	4,50€
Coca-cola/ light, Orangina	3,20€
Schweppes	2,50€

Les eaux minérales

	50cl	100cl
Evian, San Pellegrino	3,00€	4,00€



Les vins

Sud-Ouest

37,5 cl

75 cl

VDP Côtes du Tarn, Les 3 BASTIDES	2009	10,00€	13,50€
Gaillac AOC, Domaine de MAZOU	2008/09	13,50€ (50cl)	15,50€
Fronton AOC, Château BELLEVUE La Forêt	2007/08	11,00€	16,50€
Cahors AOC, Château PINERAIE	2007	19,50€
Madiran AOC, Château LAFFITE TESTON	2008	11,50€	18,50€
Buzet AOC, BARON D'ARDEUIL	2007	11,50€	20,50€
Duras AOC, Château MOLHIÈRE	2008	19,50€

Bordelais

Bordeaux AOC, Château LE TREBUCHET	2008	14,50€
Médoc Cru bourgeois AOC, PUY VALLON	2009	27,00€
Pessac Léognan AOC, PRIEURÉ LA SOLITUDE	2009	36,00€
St Emilion Grand cru AOC, Château FOURNEY	2003	36,00€

Vallée de la Loire

Saumur Champigny AOC, Château du TARGÉ	2008	20,00€
---	------------	-------	---------------

Languedoc – Roussillon

VDP d'Oc, MAS SAUVY MERLOT	2008	13,50€ (50cl)	17,00€
Pic Saint Loup AOC, Château des MOUCHÈRES	2008	19,00€

Les Vins d'outre-mer

CHILI Gato Negro, Central Valley	2009	17,00€
---	------------	-------	---------------



Vins en 50cl

Gaillac AOC, <i>Domaine de MAZOU</i> (rouge) 2007 13,50€
Vin des pays d'Oc , <i>MAS SAUVY</i> (rouge et rosé) 2008 13,50€

Les Vins Rosé

37,5 cl

75 cl

Gaillac AOC, <i>ESPRIT DE LA BASTIDE</i> 2010 14,50€
Bordeaux Clairet AOC, <i>Château LE TREBUCHET</i> 2008 15,00€
Duras AOC, <i>Château MOLHIÈRE</i> 2009 17,00€
Vin des pays d'Oc , <i>MAS SAUVY MERLOT</i> 2009 17,00€
Fronton AOC, <i>Château BELLEVUE LA FORÊT</i> 2010 10,00€ 16,00€
Côtes de Provence AOC, <i>LES DOMANIERES</i> 2009 28,00€

Les Vins Blanc

Pacherenc de Vic Bilh AOC, <i>Château LAFFITE TESTON</i> 2009 17,50€
Gaillac AOC, <i>Domaine de MAZOU</i> <i>Perlé</i> 2007/09 9,00€ 15,00€
Hautes Côtes de Beaune AOC, <i>Domaine BERGER-RIVE</i> 2009 20,00€

Les Champagnes

Veuve PELETIER , <i>Brut</i> 42,00€
GOSSET , <i>Brut</i> 48,00€
ROEDERER , <i>Brut</i> 56,00€
R de RUINART , <i>Brut</i> 72,00€

A déguster avec l'apéritif...

Mini Planche d'awalé , 12,00€ <i>Assortiment de 6 pièces de divers horizons</i>
--

