



05.62.94.56.13

PRIMI PIATTI

Tutti i nostri piatti sono elaborati per intero dal nostro Chef Vitor TELES

- Gamberi selvatici "al ajillo", saltati con l'aglio..... 25,00 €
- Cosce di rana grigliate all'aglio e prezzemolo..... 25,00 €
- Calamari grigliati all'aglio e prezzemolo 19,90 €
- Lumache di Borgogna x 12..... 19,90 €
- Carpaccio di Trota di Pirenei di Lau Balagnas 16,50 €
- Tartare di Trota rosa dei Pirenei, al limone verde e coriandolo fresco 16,50 €
- Foie gras d'Anatra in padella su un letto di mele caramellate..... 30,00 €
- Foie gras d'Anatra della casa appena cotto, mango verde
e pane tostato tiepido..... 25,00 €

MINESTRE

- Gratinata..... 11,00 €
- Zuppa del giorno 10,00 €



05.62.94.56.13

INSALATE

Tutti i nostri piatti sono elaborati per intero dal nostro Chef Vitor TELES

- Insalata Caesar :

Petto di pollo grigliato, pomodori secchi, asparagi,..... 16,00 €

- Insalata di Capra :

Crostini di formaggio di capra fuso, miele e pancetta di maiale grigliata..... 16,00 €

- Insalate Fresche :

Varietà d'insalate, Gamberi, Calamari, Carpaccio di Trota col

suo caviale 25,00 €

- Caprese (Pomodoro, Mozzarella e Basilico).....

15,00 €



05.62.94.56.13

PESCE (secondo gli arrivi)

Tutti i nostri piatti sono elaborati per intero dal nostro Chef Vitor TELES

- Dorso di Merluzzo Bianco alla griglia o in padella con aglio..... 23,00 €
- Pavé di Trota all'aneto cotta all'unilaterale 19,90 €
- Filetto di Branzino alla griglia, in padella o alla spagnola..... 24,90 €
- Orata Royale alla piastra, in padella o alla spagnola 24,90 €
- Sogliola alla griglia o alla mugnaia..... 36,00 €
- Trota con mandorle tostate al burro (porzione 250/300gr.)..... 25,00€

Tutti i nostri piatti sono serviti con contorni secondo il mercato del giorno



05.62.94.56.13

PER GLI AMANTI DELLA CUCINA TRADIZIONALE

PREPARAZIONI DELLA CASA

Tutti i nostri piatti sono elaborati per intero dal nostro Chef Vitor TELES

- **Eccezionale :**
"Cassoulet " ai fagioli di Tarbes , salsiccia di Tolosa, ali d'anatra e ventrigli..... 25.00 €
- **Piatto delle nostre campagne :**
Testina di Vitello, cotta nel suo brodo e salsa Gribiche..... 25.00 €
- **Uno dei piatti più ricercati e tradizionali in Francia :**
Rognone di vitello in salsa Madera..... 25.00 €
- **Coscia d'Anatra confit con scalogno e patate alla Salardese..... 25.00 €**
- **Petto d'Anatra 25,00 €**
- **Tartare di Manzo Tradizionale tagliata al coltello. 25,00 €**

Tutti i nostri piatti sono serviti con contorni secondo il mercato del giorno

9, avenue du Paradis 65100 LOURDES - Tél. 05 62 94 56 13 - www.lebodegon.com

contact@lebodegon.com Retrouvez-nous sur FACEBOOK



05.62.94.56.13

GRIGLIATE

Tutti i nostri piatti sono elaborati per intero dal nostro Chef Vitor TELES

- Châteaubriand, 250 gr. circa (filetto di manzo)..... 28,00 €
- Filetto di Manzo Rossini con foie gras in padella ed estratto di Tartufi neri (250gr circa) 32,00 €
- Bistecca (300gr. circa) 20,00 €
- Costata di Vitello (300gr. circa)..... 25,00 €
- Pluma di Maiale Iberico (200gr. circa)..... 21,00 €
- Costolette d'Agnello al Timo fresco con contorno di fagioli verdi 27,00 €
- Suprême di Pollo di fattoria (200gr.circa)..... 20,00 €
- Controfiletto di Manzo (250gr. circa)..... 18,00 €
- Hamburger della Casa, patate fritte, uova, insalata..... 15,00 €
- Hamburger classico, patate fritte..... 10,00 €

- *Supplemento salse : pepe, Roquefort o Béarnaise..... 4.50 €*

Tutti i nostri piatti sono serviti con contorni secondo il mercato del giorno

9, avenue du Paradis 65100 LOURDES - Tél. 05 62 94 56 13 - www.lebodegon.com

contact@lebodegon.com Retrouvez-nous sur FACEBOOK



05.62.94.56.13

CONTORNI A SCELTA

Tutti i nostri piatti sono elaborati per intero dal nostro Chef Vitor TELES

- Fagiolini..... 5,00 €
- Varietà di verdure croccanti..... 5,00 €
- Patate Salardesi 5,00 €
- Riso Basmati..... 5,00 €
- Patate in umido..... 5,00 €
- Purè di patate..... 5,00 €
- Patate fritte della casa 5,00 €
- Fagioli verdi..... 5,00 €
- Porcini dei Pirenei in padella..... 20,00 €



05.62.94.56.13

PASTA

Tutti i nostri piatti sono elaborati per intero dal nostro Chef Vitor TELES

- Spaghetti ai Calamari..... 19,00 €
- Spaghetti aglio e olio d'oliva 16,00 €
- Spaghetti Gamberi e aglio..... 22,00 €
- Spaghetti alla Carbonara..... 16,00 €
- Spaghetti alla Bolognese 16,00 €
- Spaghetti alla napoletana con verdure croccanti 16,00 €



05.62.94.56.13

MENU a 30.00 €

Insalata mista,
Crostini di formaggio fuso di Capra, miele e pancetta di maiale grigliata

oppure

Tartare di Trota al coriandolo fresco

Pluma di Maiale, insalata e patate fritte

oppure

Merluzzo e contorno di verdure

Dessert del giorno

Tutti i nostri piatti sono serviti con contorni secondo il mercato del giorno

9, avenue du Paradis 65100 LOURDES - Tél. 05 62 94 56 13 - www.lebodegon.com

contact@lebodegon.com Retrouvez-nous sur FACEBOOK



05.62.94.56.13

MENU a 50.00 €

Gamberi "al ajillo"

oppure

Foie gras d'Anatra appena cotto

Carpaccio di Trota col suo caviale

oppure

Calamari

Controfiletto di manzo in salsa al pepe verde

oppure

Filetto di branzino alla griglia e contorno di verdure

Dessert a scelta

Tutti i nostri piatti sono serviti con contorni secondo il mercato del giorno



05.62.94.56.13

MENU VEGETARIANO

Tutti i nostri piatti sono elaborati per intero dal nostro Chef Vitor TELES

MINESTRE:

Vellutata di verdure.....	10,00 €
• Gratinata di cipolle.....	11,00 €
• Zuppa Rustica di verdure e Tofu.....	12,00 €

INSALATE:

• Insalata di ceci al Tofu.....	15,00 €
• Caprese (Pomodoro, Mozzarella, Basilico).....	15,00 €

PIATTI:

• Quinoa champignons e uova al tegamino.....	15,00 €
• Omelette champignons, formaggio, erbe, insalata.....	15,00 €
• Verdure in casseruola.....	15,00 €
• Risotto agli asparagi verdi e parmigiano.....	15,00 €
• Spaghetti alla Napoletana e verdure croccanti.....	16,00 €
• Spaghetti aglio e olio.....	16,00 €

CONTORNI A SCELTA..... 5,00 €

Riso Basmati / Quinoa / Fagioli verdi / Lenticchie / Champignons de Paris / Broccoli /
Cavolfiori / Fagiolini / Patate in umido / Patate fritte della casa / Zucchine in padella /
Purè di patate dolci / Verdure in padella / Carote / Asparagi verdi.

PANE SENZA GLUTINE (all'unità)..... 1,00 €



05.62.94.56.13

MENU BIMBI a 12.00 €

(fino a 10 anni)

Piccola Quiche Lorraine

oppure

Crêpe prosciutto e formaggio

Hamburger della casa (con patate fritte o pasta)

oppure

Filetto di pesce bianco impanato (con purè, patate fritte o pasta)

Dessert bimbi



05.62.94.56.13

PIATTI DA ASPORTO

Tutti i nostri piatti sono elaborati per intero dal nostro Chef Vitor TELES

PRIMI PIATTI

- Gamberi selvatici "al ajillo", saltati con l'aglio..... 25,00 €
- Cosce di rana grigliate all'aglio e prezzemolo..... 25,00 €
- Calamari grigliati all'aglio e prezzemolo 19,90 €
- Foie gras d'Anatra della casa appena cotto, confite di mango verde
e pane tostato tiepido..... 25,00 €

MINESTRE

- Zuppa del giorno 10,00 €

INSALATE

- Insalata Caesar :
Petto di pollo grigliato, pomodori secchi, asparagi,..... 16,00 €
- Insalata di Capra :
Crostini di formaggio di capra fuso, miele e pancetta di maiale grigliata..... 16,00 €
- Caprese (Pomodoro, Mozzarella e Basilico)..... 15,00 €

Tutti i nostri piatti sono serviti con contorni secondo il mercato del giorno

9, avenue du Paradis 65100 LOURDES - Tél. 05 62 94 56 13 - www.lebodegon.com

contact@lebodegon.com Retrouvez-nous sur FACEBOOK



05.62.94.56.13

PIATTI DA ASPORTO (segue)

Tutti i nostri piatti sono elaborati per intero dal nostro Chef Vitor TELES

PIATTI TRADIZIONALI

- Cassoulet " ai fagioli di Tarbes , salsiccia di Tolosa, ali d'anatra e ventrigli..... 25,00 €
- Coscia d'Anatra allo scalogno e patate alla Salardeuse..... 25,00 €
- Petto d'Anatra 25,00 €

GRIGLIATE

- Châteaubriand, 250 gr. circa (filetto di manzo)..... 28,00 €
- Bistecca (300gr. circa)..... 20,00 €
- Costata di vitello (300gr. circa)..... 25,00 €
- Pluma di Maiale Iberico (200gr. circa)..... 21,00 €
- Costolette d'Agnello al Timo fresco con contorno di fagioli verdi 27,00 €
- Suprême di Pollo di fattoria (200gr.circa)..... 20,00 €
- Controfiletto di Manzo (250gr. circa)..... 18,00 €
- Hamburger della Casa, patate fritte, uova, insalata..... 15,00 €
- Hamburger classico, patate fritte..... 10,00 €
- *Supplemento salse : pepe, Roquefort o Béarnaise..... 4,50 €*
- *Maionese, Ketchup, Mostarda..... 2,00 €*



05.62.94.56.13

PIATTI DA ASPORTO (segue)

Tutti i nostri piatti sono elaborati per intero dal nostro Chef Vitor TELES

CONTORNI A SCELTA

- Fagiolini..... 5,00 €
- Varietà di verdure croccanti..... 5,00 €
- Patate Salardesi 5,00 €
- Riso Basmati..... 5,00 €
- Patate in umido..... 5,00 €
- Purè di patate..... 5,00 €
- Patate fritte della casa 5,00 €
- Fagioli verdi..... 5,00 €
- Porcini dei Pirenei in padella..... 20,00 €

PASTA

- Spaghetti ai Calamari..... 19,00 €
- Spaghetti aglio e olio d'oliva 16,00 €
- Spaghetti Gamberi e aglio..... 22,00 €
- Spaghetti alla Carbonara..... 16,00 €
- Spaghetti alla Bolognese 16,00 €
- Spaghetti alla napoletana con verdure croccanti 16,00 €



05.62.94.56.13

PIATTI DA ASPORTO (segue)

Tutti i nostri piatti sono elaborati per intero dal nostro Chef Vitor TELES

MENU VEGETARIANO

MINESTRE:

- Vellutata di verdure..... 10,00 €
- Gratinata di cipolle..... 11,00 €
- Zuppa Rustica di verdure e Tofu..... 12,00 €

INSALATE:

- Insalata di ceci al Tofu..... 15,00 €
- Caprese (Pomodoro, Mozzarella, Basilico)..... 15,00 €

PIATTI:

- Quinoa agli champignons e uova al tegamino..... 15,00 €
- Omelette champignons, formaggio, erbe, insalata..... 15,00 €
- Verdure in casseruola..... 15,00 €
- Risotto agli asparagi verdi e parmigiano..... 15,00 €
- Spaghetti alla Napoletana e verdure croccanti..... 16,00 €
- Spaghetti aglio e olio..... 16,00 €

CONTORNI A SCELTA..... 5,00 €

Riso Basmati / Quinoa / Fagioli verdi / Lenticchie / Champignons de Paris / Broccoli / Cavolfiori / Fagiolini / Patate in umido / Patate fritte della casa / Zucchine in padella / Purè di patate dolci / Verdurine in padella / Carote / Asparagi verdi.

PANE SENZA GLUTINE (all'unità/1 pers.)..... 1,00 €

PANE (all'unità/1 pers.)..... 0,50 €