



05.62.94.56.13

NOS ENTRÉES

- Gambas "al ajillo" sautées à l'ail 28,00 €
- St Jacques poêlées, beurre citronné 30,00€
- Cuisses de grenouille grillées à la sauce ail & persil, crème..... 20,00 €
- Escargots de Bourgogne x 12 20,00 €
- Chipirones poêlés à l'ail et au persil 22,00 €
- Carpaccio de Truite des Pyrénées de "Lau-Balagnas" 18,00 €
- Tartare de Truite rose des Pyrénées, au citron vert et
Coriandre fraîche..... 22,00 €
- Foie gras de Canard poêlé sur un lit de pommes caramélisées 32,00 €
- Foie gras de Canard maison mi-cuit, mangue verte confite et
ses toasts tièdes 32,00 €

NOS POTAGES

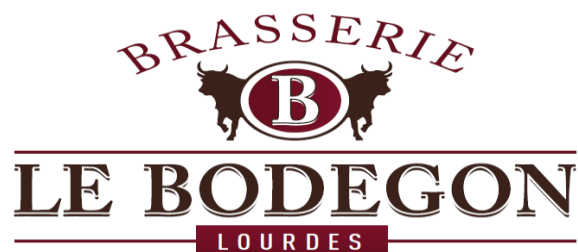
- Gratinée 15,00 €
- Soupe du Jour 10,00 €



05.62.94.56.13

NOS SALADES

- **Salade Caesar :**
Blanc de poulet grillé, tomates séchées, asperges..... 16.00 €
- **Salade de Chèvre :**
Tartines de chèvre chaud, miel et poitrine de
porc grillée 16.00 €
- **Salade Fraîcheur :**
Assortiment de salades, Gambas, Chipirones, Carpaccio de Truite
et son caviar..... 26.00 €
- **Tomate Mozzarella Basilic** 15,00 €



05.62.94.56.13

NOS POISSONS (selon arrivage)

- **Dos de Cabillaud grillé ou poêlé ou à l'ail..... 26,00 €**
- **Pavé de Truite cuit à l'unilatéral et aneth..... 23,00 €**
- **Bar grillé ou poêlé au beurre ou à l'ail..... 28,00 €**
- **Sole Meunière ou grillée..... 28,00 €**

Tous nos plats sont servis avec leurs accompagnements selon le marché du jour.



05.62.94.56.13

POUR LES AMATEURS DE CUISINE TRADITIONNELLE

PREPARATIONS MAISON

- **Exceptionnel :**
« Cassoulet » aux haricots Tarbais, saucisse de Toulouse, manchon de canard et gésiers confits. Environ 750 gr 29.00 €
- **Plat de nos campagnes :**
Tête de veau cuite dans son bouillon, sauce Gribiche. 28.00 €
- **Un des plats les plus recherché et traditionnel de France :**
Rognon de Veau sauce madère. 28.00 €
- **Cuisse de Canard confite, tombée d'échalotes, pommes Salardaises ..** 28.00 €
- **Magret de canard** 28.00 €
- **Tartare Traditionnel de Filet de Bœuf coupé au couteau** 28.00 €

Tous nos plats sont servis avec leurs accompagnements selon le marché du jour.



05.62.94.56.13

NOS GRILLADES

- Châteaubriand, 250 gr env. (filet de bœuf)..... 30,00 €
- Filet de Bœuf Rossini avec son foie gras poêlé et son jus
de Truffes noires (250 gr env.) 34,00 €
- Entrecôte (300 gr env.)..... 25,00 €
- Côte de Veau (300 gr env.) 25,00 €
- Pluma de Porc Ibérique (200 gr env.)..... 24,00 €
- Côtelettes d'Agneau au Thym frais accompagnées de
Frites & Salade..... 27,00 €
- Suprême de Poulet fermier (200 gr env.)..... 20,00 €
- Bloc de Faux Filet de Bœuf sauce au poivre vert (250 gr env.)..... 24,00 €
- Hamburger Maison avec son œuf frit, salade et frites..... 18,00 €

Supplément sauce : poivres, roquefort ou Béarnaise..... 5.00 €

Tous nos plats sont servis avec leurs accompagnements selon le marché du jour.



05.62.94.56.13

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

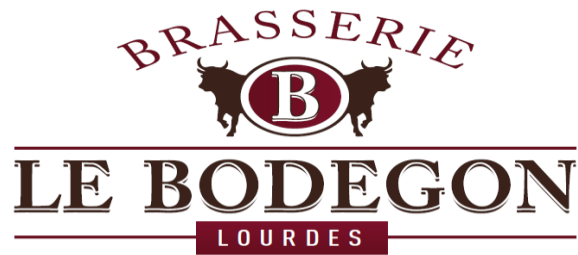
- Haricots verts..... 5,00 €
- Assortiment de petits légumes croquants..... 5,00 €
- Pommes de Terre Salardaises 5,00 €
- Riz Basmati..... 5,00 €
- Purée de Pommes de terre..... 5,00 €
- Frites Maison 5,00 €



05.62.94.56.13

NOS PÂTES

- **Linguini à l'ail et huile d'olive..... 15,00 €**
- **Linguini aux Gambas à l'ail..... 25,00 €**
- **Linguini à la Carbonara..... 16,00 €**
- **Linguini à la Bolognaise..... 18,00 €**
- **Linguini Napolitain & petits légumes croquants..... 15,00 €**



05.62.94.56.13

MENU à 40.00 €

**La salade de chèvre :
Tartines de chèvre chaud, miel et poitrine de porc grillée.**

Ou

Tartare de Truite à la Coriandre fraîche.

Faux Filet & sauce aux poivres

Salade & Frites.

Ou

Cabillaud et son assortiment de légumes.

Dessert du jour.

Tous nos plats sont servis avec leurs accompagnements selon le marché du jour.

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

contact@lebodegon.com Retrouvez-nous sur FACEBOOK

13/03/2024



05.62.94.56.13

MENU à 55,00 €

Gambas à « L'Ajillo »

Ou

Foie gras mi-cuit de Canard Maison

Carpaccio de Truite et son Caviar

Ou

Chipirones à l'ail

Bloc de Faux Filet de Bœuf sauce au poivre vert

Ou

Bar grillé et son assortiment de petits Légumes

Crème Brûlée ou Tiramisu

Tous nos plats sont servis avec leurs accompagnements selon le marché du jour.

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

contact@lebodegon.com Retrouvez-nous sur FACEBOOK

13/03/2024



05.62.94.56.13

MENU ENFANT à 14.00 €

(Jusqu'à 10 ans)

Petite Quiche Lorraine

Ou

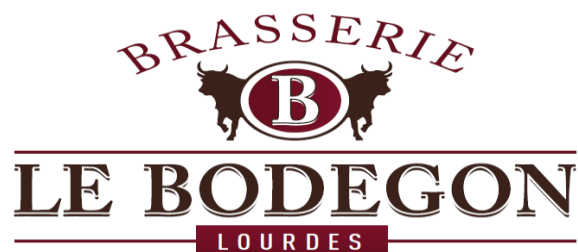
Crêpe Jambon Fromage

Steak haché Maison (frites ou pâtes)

Ou

Filet de poisson blanc pané (frites ou pâtes)

Dessert enfant



05.62.94.56.13

CARTE VEGETARIENNE

POTAGES :

- Velouté de légumes..... 10,00 €
- Gratinée à l'oignon 15,00 €

SALADES :

- Tomates Mozzarella basilic..... 15,00 €

PLATS :

- Omelette champignons, fromage, fines herbes, salade... 15,00 €
- Linguini Napolitain et petits légumes croquants... 15,00 €
- Linguini à l'ail et huile d'olive..... 15,00 €

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX :..... 5,00 €

Riz Basmati / Haricots verts / Frites Maison // Poêlée de petits légumes

PAIN SANS GLUTEN (unité)..... 2.00 €



05.62.94.56.13

PLATS A EMPORTER

NOS ENTRÉES

- Gambas "al ajillo" sautées à l'ail 28,00 €
- Cuisses de Grenouilles grillées à la sauce à l'ail et au persil, crème... 20,00 €
- Chipirones poêlés à l'ail et au persil 22,00 €
- Foie gras de Canard maison mi-cuit, mangue verte confite et ses toasts tièdes 32,00 €

POTAGE

- Soupe du Jour 10,00 €

NOS SALADES

- Salade Caesar : blanc de poulet grillé, tomates séchées, asperges 16,00 €
- Salade de Chèvre : Tartines de chèvre chaud, miel et poitrine de porc grillée..... 16,00 €
- Tomates Mozzarella 15,00 €

Tous nos plats sont servis avec leurs accompagnements selon le marché du jour.



05.62.94.56.13

PLATS A EMPORTER (suite)

PREPARATIONS CUISINE TRADITIONNELLE

- « Cassoulet » aux haricots Tarbais, saucisse de Toulouse, manchon de Canard et gésiers confits. environ 750 gr..... 29,00 €
- Cuisse de Canard confite, tombée d'échalotes, pommes Salardaises 28,00 €
- Magret de canard 28,00 €

NOS GRILLADES

- Châteaubriand, 250 gr env. (filet de bœuf)..... 30,00 €
- Entrecôte (300 gr env.)... 25,00 €
- Côte de Veau (300 gr env.) 25,00 €
- Pluma de Porc Ibérique (200 gr env.)..... 24,00 €
- Côtelettes d'Agneau au Thym frais et ses flageolets verts..... 27,00 €
- Suprême de Poulet fermier (200 gr env.)..... 20,00 €
- Bloc de Faux Filet de Bœuf (250 gr env.)..... 24,00 €
- Hamburger Maison, œuf frit, salade, frites..... 18,00 €

Suppléments :

- Sauce aux poivres, roquefort ou Béarnaise..... 5,00 €**
- Mayonnaise, ketchup, moutarde..... 3,00 €**



05.62.94.56.13

PLATS A EMPORTER (suite)

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

- Haricots verts..... 5,00 €
- Assortiment de petits légumes croquants..... 5,00 €
- Pommes de Terre Salardaises 5,00 €
- Riz Basmati..... 5,00 €
- Purée de Pommes de terre..... 5,00 €
- Frites Maison 5,00 €

NOS PÂTES

- Linguini à l'ail et huile d'olive..... 15,00 €
- Linguini aux Gambas à l'ail..... 25,00 €
- Linguini à la Carbonara..... 16,00 €
- Linguini à la Bolognaise..... 18,00 €
- Linguini à la Napolitaine & petits légumes croquants..... 15,00 €



05.62.94.56.13

PLATS A EMPORTER (suite)

CARTE VEGETARIENNE

POTAGES :

- Velouté de légumes..... 10,00 €
- Gratinée à l'oignon 15,00 €

SALADE :

- Tomates Mozzarella basilic..... 15,00 €

PLATS :

- Omelette champignons, fromage, fines herbes, salade... . 15,00 €
- Linguini à la Napolitaine et petits légumes croquants..... 15,00 €
- Linguini à l'ail et huile d'olive..... 15,00 €

PLATS A COMPOSER SELON VOTRE CHOIX :..... 5,00 € l'unité
Riz Basmati / Haricots verts / Frites Maison / Poêlée de petits légumes

PAIN SANS GLUTEN 2.00 € l'unité

PAIN 1.00 € l'unité

[CONSULTER NOTRE CARTE DES BOISSONS.](#)