

Nos Boissons

Apéritifs

Pineau des Charentes (Rouge ou Blanc)	2,5 €
Martini (Rouge ou Blanc)	3 €
Kir (Cassis, Pêche)	2,5 €
Suze	3 €
Campari	3 €
Sangria maison	2,5 €
Ricard	2,5 €

Spiritueux (4 cl)

Scotch Whisky clan campbell	5 €
Scotch whisky Jack Daniel's	6 €
Rhum Blanc Trois Rivières	5 €
Tequila Sauza	5 €
Gin Gordon's	5 €
Rhum Cubain Havana/Bacardi	5 €
Vodka vertical	5 €

Cocktails Maison

Americano	5,5 €
Tequila Sunrise (Tequila, orange, grenadine..)	6 €
Margarita (Tequila, triple sec, citron, sucre)	6 €
Mojito (Rhum Cubain, menthe fraîche, perrier, sucre)	6 €
Pina Colada (Rhum, crème de coco, ananas)	6 €
Ti' Punch (Rhum trois rivières, sucre, citron vert)	5 €
Cuba Libre (Rhum Cubain, coca, citron vert)	6 €
Caipirinha (Cachaça, citron vert, sucre)	5 €

Boissons sans alcool

Jus de Fruit (pago)	2,5 €
Orange, ananas, ACE, Abricot, Tomate.	
Sirof à l'eau	1,5 €
Fraise, Grenadine, Citron, Menthe, Orgeat, pêche	
Red Bull	3,5 €
Sodas (Coca, orangina, perrier: bouteille)	2,5 €
Coca, orangina, perrier, nestea, schweppes	
Limonade, diabolò	
Smoothie	3,5 €
Milk Shake	4 €

Bières pressions (25 cl) 25cl 50cl

Stella	2,5 €	4,5 €
Leffe	3,5 €	6,5 €
Hoegaarden	3,5 €	6,5 €

Bière Bouteille (33 cl)

Desperados, Heineken	4,5 €
----------------------	-------

Champagne

Kir Royal	6 €
La coupe	6 €
La 1/2 Bouteille (37,5cl)	25 €
La Bouteille (75 cl) (Quencez/Talbot ou Larmigny)	35 €

Eaux

Vittel

1/2 Vittel (50cl)	3 €
1 L Bouteille	4,5 €
S.Pellegrino	
1/2 Bouteille (50cl)	3 €
1 L Bouteille	4,5 €

Boissons chaudes

Café, Décaféiné	1,5 €
Thé, infusion	2,5 €
Chocolat chaud	2,5 €
Cucaracha (Tequila, Kaluha)	3 €
Irish Coffee	6 €

Digestifs (4 cl)

Calvados	5 €
Cognac	5 €
Manzana / Pacharan	5 €
Marie Brizard / Cointreau	5 €
Poire, mirabelle	5 €
Malibu, Get 27, Get 31	5 €
Chartreuse, Génépi	5 €
Baileys	5 €
Armagnac	5 €

Shooter maison : Rose, Orgasme, Caramel, Kisscool
2 € le verre 25 € la bouteille 70 cl

Sangria maison : Pichet	50 cl	1 L
	8 €	12 €
Punch maison : Pichet	50 cl	1 L
	8 €	12 €

Nos Tapas !!

4,5 €

- ▶ Anchois marinés à l'ail
- ▶ Accras de morue maison
- ▶ Calamars à la romaine
- ▶ Oeuf cocotte au foie gras (hors menu midi)
- ▶ Chipirons (Petits encornets émincés) à la persillade
- ▶ Chorizo à la plancha
- ▶ Chorizo *Iberico* (hors menu)
- ▶ Lomo *iberico* (hors menu)
- ▶ Saucisson *Iberico* (hors menu)
- ▶ Gambas à la plancha et persillade (hors menu midi)
- ▶ Nachos bodega
- ▶ Moules à la plancha et persillade
- ▶ Lomo grillé à la plancha (Filet de porc légèrement épicé)
- ▶ Friture d'éperlans
- ▶ Pinchos maison (3 tartines garnies et grillées) (hors menu midi)
(Tomate-mozzarella / chèvre-miel / serrano-poivrons-brebis)
- ▶ Quesadillas maison à la plancha (Farcie de fromage et de chorizo)
- ▶ Filets de Sardines grillées à la portugaise (huile d'olive et fleur de sel)
- ▶ Serrano (Jambon cru d'Espagne,affiné 12 mois)
- ▶ Boudin basque
- ▶ Tortilla maison
- ▶ Oignons rings fris
- ▶ Patatas bravas (Dés de pomme de terre pimentée)
- ▶ Soupions à l'ail
- ▶ Assortiment de Tapas 18 €
Pinchos,chorizo,tortilla,serrano,moules,calamars à la romaine.
- ▶ Assortiment de Tapas del Bodega 18 €
Serrano, lomo,chorizo,patatas,quesadillas,boudin basque.
- ▶ Assortiment del Mar 18 €
Anchois,sardines,chipirons, calamars, moules et accras.

Nos Grandes Salades

La Landaise

16 €

Magret fumé, gésier, confit, toast de foie gras de canard maison mi-cuit, asperges, Vinaigrette à l'ancienne.

L' Ibérique

16 €

Serrano, Chorizo, tomate confite, asperges vertes, accras de morue Brebis, Vinaigrette xéres.

Seul ou à Partager

Assortiment de Tapas

18 €

(Pinchos, chorizo, tortilla, serrano, moules, calamars)

Assortiment del mar

18 €

(Anchois, sardines, calamars, chipirons, moules, accras)

Assortiment de Tapas del Bodega

18 €

(Serrano, lomo, chorizo, quesadillas, patatas, boudin basque)

Escalope de foie frais poêlé

20 €

(Accompagné de pommes caramélisées au vin doux et pain d'épice)

Avec son verre de Moelleux Pays des Landes + 2 €

Foie gras de canard maison mi-cuit

16 €

(Accompagné de pain grillé maison et confiture de figues)

Nos Spécialités

Moules à la plancha, persillade, frites maison

12 €

Paëlla Royale maison (selon la saison)

13 €

Chorizo, porc, poulet, gambas, colin, supions, moules, poivrons, haricots verts, riz

Tartare Bodega, frites maison, salade, sauce basque

15 €

(Boeuf frais haché minute, câpres, tomates confites, oignons rouge)

Tartare de Saumon, frites maison, salade et fines herbes

16 €

Saumon frais label rouge préparé minute aux crevettes, fines herbes citron vert et wasabi.)

Burger Bodega, frites maison

16 €

(viande hachée, serrano, fromage de brebis, oignons, tomates, salade, sauce maison)

Nos Viandes

Confit de canard des Landes	14 €
Côtelettes d'agneau (350gr)	15 €
Magret de canard entier des Landes (400/430 gr)(Médaille d'or 2010)	20€
1/2 Magret de canard des Landes (180/200gr)(Médaille d'or 2010)	15 €
Noix d'entrecôte Française (300 gr)	16 €
Mix Grill (500 gr)	20 €
<i>(Confit, noix d'entrecote,côtelettes d'agneau,magret,lomo)</i>	
Burger Bodega (Viande hachée,serrano,brebis,oignons,salade,sauce maison)	16 €
Lomo à la plancha (200 gr)	13 €
Tartare Bodega, frites maison, salade, sauce basque	15 €
<i>(Boeuf frais haché minute, câpres, tomates confites, oignons rouge)</i>	

Pour accompagner vos Viandes,le chef vous propose:

◀ Escalope de foie gras rossini	4 €
◀ Cèpes poêlés en persillade	3,5 €
◀ Beurre maître d'hotel	2,5 €
◀ Assiette de Frites maison	4,5 €

Toute nos Viandes sont accompagnées de frites maison cuites dans la graisse de canard.

*Le canard est fourni par la maison Lafitte,et il est d'origine: france
La noix d'entrecôte est d'origine: France
L'agneau est d'origine: Nouvelle Zélande
Le Boeuf (tartare) est d'origine: France*

Nos Poissons

Gambas à la plancha et persillade	16 €
<i>sauce basque au piment doux d'espelette(a part)</i>	
Filets de rouget à la plancha et persillade	15 €
<i>Sauce persillade et citron.</i>	
Parillada (Gambas,rougets,moules,seiche,merlu,steack de thon,sardines)	20 €
Seiche entière en écailles de chorizo,frites maison,salades	15 €
Moules à la plancha et persillade	12 €
<i>Servies avec des frites maison</i>	
Tartare de Saumon,frites maison,salade et fines herbes	16 €
<i>Saumon frais label rouge préparé minute aux crevettes, fines herbes citron vert et wasabi.)</i>	

Tous nos poissons sont cuits à la plancha et sont accompagnés de riz.

Tous changement de garniture 2 €

Nos Menus

Menu Bodega

Entrée + Plat + Dessert

2 Tapas au Choix

Seiche entière en écaillé de chorizo
ou

Confit de Canard

ou

Suggestion du Jour

Glace ou dessert du Jour **22 €**

Menu Midi

(Uniquement le midi, sauf
dimanche et jours fériés)

Entrée+Plat+dessert+café

1 Tapas au choix

Plat du Jour

Glace 2 boules ou dessert du jour

Café

12,5 €

Menu Prestige

Entrée+Plat+Fromage+Dessert

Foie gras de canard maison

ou

Poêlée de gambas

Plat au choix

(Sauf parillada et mix grill)

Fromage de brebis et sa confiture
de cerises noires.

Dessert au choix (sauf café gourmand)

32 €

Ou **37 €** avec 2 verres de Vin selon
suggestion ci dessous.

Menu enfant

(Moins de 10 ans)

plat+dessert

Au choix: accras
calamars
moules
serrano
steack haché
avec des frites maison

Glace 1 parfum

9 €

La steack haché du menu enfant est
d'origine: france.

Vin pour Menu Prestige:

Blanc: Symphonie (moelleux), Vin de Pays du Var (sauvignon.)

Rosé: Tariquet, Vin de pays du Var

Rouge: Fortius, Vin de pays du var

Nos fromages et desserts : 6 €

- ▶ Fromage de brebis basque et confiture de cerises noires
 - ▶ Coeur moelleux au chocolat maison et sa glace caramel beurre salé
- ▶ Crème brûlée maison à la vanille bourbon et aux fruits rouges
- ▶ Tourtière Landaise aux pommes tièdes et sa glace vanille
 - ▶ Gateau basque servi avec sa glace cerise griotte Kirsh
 - ▶ Flan patissier à la noix de coco.
- ▶ Chocolat liégeois ou Café liégeois ou Colonel ou Dame blanche
 - ▶ Duo de glace à la manzana.(parfum pomme verte)
 - ▶ Café gourmand façon Bodega **7 €**

Nos desserts sont faits maison

(Sauf la tourtière landaise, le basque et le flan)

Nos glaces sont fabriquées par un maître artisan glacier.

Nos Glaces et Sorbets

1 parfum

2 €

3 parfums

4 €

2 parfums

3 €

Supplément chantilly

0,5 €

Glaces.

*Café arabica
Caramel beurre salé
Chocolat Valrhôna
Menthe Chocolat
Noix de coco
Pistache
Rhum Raisin
Vanille bourbon*

Sorbets.

*Ananas
Cassis
Citron vert
Fraise des bois
Framboise
Passion
Cerise Kirsh*