



Le Grill Bodegon Colonial



Restaurant et cave à Rhum



Tous les chemins
mènent au rhum

www.bodegon-colonial.fr

COCKTAILS MAISON

Walaou (sans alcool) 20 cl 6.90 €
Pamplemousse ou banane, ananas, orange et un trait de grenadine

Caïpirinha 8 cl..... 7.90 €
Cachaça (Rhum brésilien), citron vert et glace pilée

Ti-punch 5 cl
Au Bologne 50° 7.50 €
Au Longueau 62° 7.90 €
Au Père Labat 59° 7.50 €
Au St James fleur de Canne 50° 7.90 €
Au St James cœur de Chauffe 60° 7.90 €
Au 3 rivières 55 origine 55° 7.90 €
 Autres Rhums, voir au bar

Rhum Tonic 17 cl..... 9.90 €
Au choix Territory Antilles ou Jamaïque 6cl., Tonic Water

Daiquiri 10 cl 9.90 €
Rhum blanc, citron vert, sucre

Piña-Colada 17 cl..... 9.90 €
Rhum, crème de Coco, ananas et sirop Tonka

Planteur 17 cl..... 9.90 €
Rhum, sucre de canne et jus de fruits

Novice ou amateur, faites-vous plaisir avec un rhum vieux, consultez-nous

EAUX

	50 cl	100 cl
	4.50 €	5.50 €
	3.90 €	4.90 €

BOISSONS FRAÎCHES

	33 cl 4.00 €
	33 cl 4.00 €
	33 cl 4.00 €
	33 cl 4.00 €
	25 cl 4.00 €

Jus de fruit 20cl 3.10 €

Diabolo 20cl 3.10 €

Sirop à l'eau 20cl 2.90 €

APÉRITIFS

Kir 12 cl 5.20 €
(cassis ou pêche ou mûre ou framboise)

Martini (rouge ou blanc) 5 cl 5,90 €

Whisky 4 cl 8.20 €

Anis 2cl 3.80 €

Coupe de champagne 10 cl..... 7.20 €

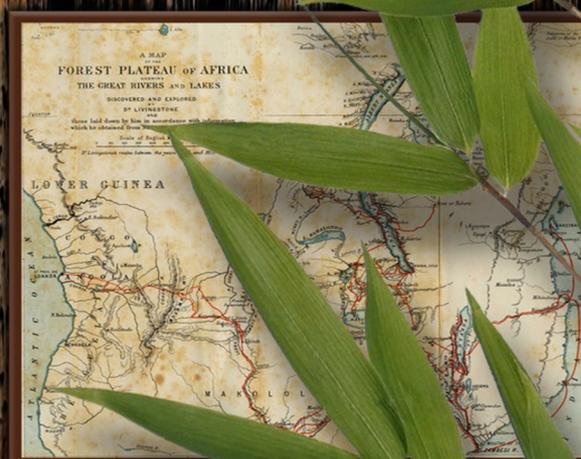
Kir Royal 10 cl 8.10 €
(cassis ou pêche ou mûre ou framboise)

BIÈRES

	25 cl	33 cl	50 cl
Pression Drop (4,9°)	3.80 €	4.50 €	6.80 €
Pression Demie de Mélée (5,9°)	4.70 €	5.80 €	8.70€
Bellefois IPA (5,6°)	4.70 €	5.80 €	8.70€
Monaco	3.90 €	4.90 €	7,00 €
Picon Bière	4.70 €	5.80 €	8.70 €

BIÈRES BOUTEILLES

Cornet Triple	33 cl	8.5°	5.90 €
Rodenbach Fruitage	25 cl	3.9°	4.50 €
Bellefois Rouse	33 cl	5.9°	4,90 €



MENUS

BODEGON MIDI

au choix : entrée + plat

ou plat + dessert 18.90 €

entrée + plat + dessert 20.90 €

1 Entrée parmi les 2 proposées

~

1/2 Poulet grillé à la canarienne
ou **Brochette de Boeuf**
ou **Plat du jour**

~

Ile Flottante
ou **Tarte Coco**
ou **Le soufflé glacé**
à la liqueur de mandarine

uniquement le midi hors jours fériés

BODEGON SOIR

au choix : entrée + plat

ou plat + dessert 18.90 €

entrée + plat + dessert 20.90 €

1 Entrée parmi les 2 proposées

~

1/2 Poulet grillé à la canarienne
ou **Boeuf façon bodegon**
ou **Plat du jour**

~

Ile Flottante
ou **Tarte Coco**
ou **Le soufflé glacé**
à la liqueur de mandarine

Du mardi au vendredi Uniquement le Soir

MINI BROUSSARD

10,90 €

jusqu'à 10 ans

Un sirop à l'eau ou un diabolo
1/4 Poulet grillé à la canarienne
ou

Mini Rougail saucisse fumée

~

Tarte coco ou Glace une boule

~

Mocktail quand il y en a marre

LE COLONIAL

planche + plat 29.90 €

planche + plat + dessert
33.90 €

Planche d'awalé

*assortiment de 6 Gnama-Gnama pour
1 personne
ou de 12 tapas à partir de 2 personnes*

~

Un plat de la carte au choix
(sauf entrecôte)

Maxi brochette ou Gambas
sup + 5€

~

Un dessert
de la carte au choix

Café ou Thé gourmand +2€

uniquement le vendredi et le samedi

AFTER WORK

*Venez partager un moment
de convivialité Lors
d'un apéro Tapas*

LA CARTE

Tapas à Partager

Planche Charcuterie... 14.90 €

Assortiment de Charcuteries

Planche Fromage 14.90 €

Assortiment de Fromages

Planche Mixte 14.90 €

Assortiment de fromages et de charcuteries

Portion d'accras..... 13.90 €

Beignets de morue (8 pièces) et sa sauce créoline

Entrée du jour. 6.90 €

Beignets de morue (8 pièces) et sa sauce créoline

Assortiment à partager

.....**17.90 €**

Accras Morue (4 Pcs), Calamar à la romaine, tartare maison, tenders de filet de poulet (4 pcs) et sa sauce Barbecue

PLATS

Grillades

1/2 Poulet grillé.....15,50 €
à la canarienne (macéré dans un doux mélange d'épices avant d'être grillé)

Brochette de Boeuf **..... 15,50 €
*environ 190G sauce au choix **

Maxi-brochette de Boeuf **.....25,90 €
environ 380G sauce au choix

Entrecôte ** 29,90 €
environ 300g sauce au choix

**** produits non disponibles le mardi soir, mercredi soir et jeudi le soir.**

A Emporter

Pensez au 1/2 Poulet.....13,50 €
avec ses sauces et sa garniture (frites ou Papas)

Rougail saucisse.....13,50 €

Burger de Pulled-pork.....13,50 €

Tarte coco (la part) 4 €

Pour tous nos plats, vous pouvez choisir une garniture de votre choix : Poêlée de légumes, la Papas (pomme de terre cuite au four), frites, riz thaï ou salade verte
Garniture supplémentaire : 2,20 €

L'équipe est à votre disposition pour la liste des allergènes

Plats cuisinés

Le plat du jour..... 15,50 €
et sa garniture (inspiré aussi bien des recettes de nos grand-mères que des spécialités du monde)

Salade César 15,90 €
Salade, croutons, tenders de filet de poulet, tomates, oeuf, oignons frits sauce César.

Rougail de saucisse 16.90 €
Saucisses fumées, coriandre, tomates, oignons, ail et combawa

Burger de Pulled pork..... 16,90 €
Echine de Porc cuit 12 heures au fumoir

Poêlée de Gambas 24,90 €
sauce au Territory Antilles

Sauce au choix : crème ciboulette, tartare, barbecue, bleue, poivre ou béarnaise
sauce supplémentaire : 1,00 €



Tous nos produits sont élaborés sur place à base de produits bruts.



LES VINS

LES VINS ROSÉS

	Bouteille 75cl	Pot 50cl	Pot 25cl	Verre 12.5cl
LANGUEDOC (Coteaux de Peyriac .AGP. Dom pujol)	20,00 €	15,50 €	8,00 €	4,30 €
COTES DE PROVENCE (AOC Prestige des Chevaliers)	24,00 €	18,50 €	10,50 €	5,50 €
RIOJA Navajas Rosado (Espagne)	20,00 €	15,50 €	8,00 €	4,30 €

LES VINS BLANCS

TARIQUET "1er grive" (Gascogne gros manseng moelleux)	25,50 €	19,90 €	10,90 €	6,50 €
FALSE BAY (Chardonnay Afrique du sud)	22,00 €	16,50 €	8,50 €	4,30 €
TAMARI (Torrantes Argentine)	24,00 €	18,50 €	10,50 €	5,50 €

LES VINS ROUGES

Français

SAUMUR (AOP dom de la boneliere)	23,00 €	17,90 €	9,90 €	4,80 €
SAINT CHINIAN (Dne la Linguiere)	23,00 €	17,90 €	9,90 €	4,80 €
EN VOITURE SIMONE - Chateau Petit Boyer (Blaye cote de Bordeaux)	21,00 €	16,00 €	8,50 €	4,50 €
Coteaux de Peyriac (AGP. Dom pujol)	20,00 €	15,50 €	8,00 €	4,30 €

Du monde

TARAPACA RESERVADO Cabernet-sauvignon (chili)	22,00 €	17,00 €	8,90 €	4,50 €
RIOJA Navajas Crianza (Tempranillo Espagne)	20,00 €	15,50 €	8,00 €	4,30 €
FOOTPRINT (Merlot/pinotage Afrique du sud)	20,00 €	15,50 €	8,00 €	4,30 €
CONO SUR (Pinot noir Chili)	22,00 €	17,00 €	8,90 €	4,50 €
TAMARI (Malbec Argentine)	25,00 €	18,90 €	11,50 €	6,20 €

SELECTION DE RHUMS

- Plantation Barbade 5 ans	6 €
- Saint-James Xo	8 €
- Sélection Ferroni du Ambre noire au BDF	10 €

N'hésitez pas à demander conseil sur
notre sélection de plus de 150 Rhums.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

DESSERTS MAISON

Soufflé glacé à la liqueur de mandarine..... 7,90 €
Sabayon glacé à la liqueur de mandarine.

Tarte coco de Côte d'Ivoire..... 7,90 €
Recette empruntée à notre ami Roger Efgan (chef pâtissier à Bouaké)

Moelleux au chocolat..... 8,90 €
Accompagné d'une boule de glace au choix

Banane Caraïbe..... 7,90 €
Banane macérée au rhum vanille caramélisée façon crème brûlée

île Flottante..... 6,90 €
Avec son caramel beurre salé maison

Mousse au chocolat maison 7,90 €
En Supplément (1,00 €) essayer le pairing avec la crème anglaise au rhum grand ârome de la baie du Gallion.

Café ou Thé gourmand..... 7,90 €

Les Coupes Glacées

9,90 €

Dame Blanche

Glace vanille, sauce chocolat et chantilly

Chocolat Liégeois

Glace chocolat, sauce chocolat et chantilly

Café Liégeois

Glace café, café et chantilly

Caramel Liégeois

Glace caramel beurre salé, caramel et chantilly

Coupe Iceberg

Glace menthe chocolat, pippermint (2cl) et chantilly

Coupe Colonel

Sorbet Citron vert, vodka (2cl)

Les Glaces

7,20 €

deux boules au choix
Chantilly sup 0,50 €

Pistache

Sorbet citron vert

Vanille

Fraise

Coco

Menthe-Chocolat

Chocolat

Framboise

Café

Caramel beurre salé

Sorbet Maracudja
(fruit de la passion)

ET POUR TERMINER...

- Café Colonial..	8,50 €
- Café expresso ou décaféiné	2,20 €
- Café crème	2,30 €
- Grand Café	4,00 €
- Grand Café crème	4,60 €
- Thé ou infusion	2,70 €
- Irish Coffee	8,50 €
- Papa Coffee	8,50 €
- DIGESTIF (4cl) cognac, armagnac, calvados etc.	7,00 €

Matthieu vous propose un large choix de plus de 150 Rhums à découvrir à partir de 6€ (demandez notre carte de sélection)