



Le Grill Le Bodegon



Restaurant et cave à rhum.
« Tous les chemins mènent au rhum »



COCKTAILS MAISON

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

Caïpirinha 8 cl 7.90 €
twister au choix (mangue, fraise, passion) 1.00 €
Cachaça (Rhum brésilien), citron vert et glace pilée

Green Punch 17 cl 9.90 €
*Territory Jamaïque, jus de bergaotte, sirop de comcombre,
 Jus d'aloë vera (Aloe-si),*

Ti-punch 5 cl
Au Bologne 50° 8.90 €
 Autres Rhums, voir au bar

Piña-Colada 17 cl 9.90 €

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

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)

BOISSONS FRAÎCHES

 **Perrier** 33 cl 4.00 €

 **Coca-Cola** 33 cl 4.00 €

 **Coca-Cola zero** 33 cl 4.00 €

 **Fanta** 25 cl 4.00 €

 **fuzetea** 25 cl 4.00 €

Jus de fruit 20cl 3.10 €

Diabolo 20cl 3.10 €

Sirop à l'eau 20cl 2.90 €



BIÈRES

	25 cl	33 cl	50 cl
Pression Drop (4,9°)	3.80 €	4.50 €	6.80 €
Pression Demie de Mée (5,9°)	4.70 €	5.80 €	8.70 €
Circus 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

Chouffe Sans alcool 33 cl 4.50 €
(Taux d'alcool maximal de 0,4 %)

EAUX

	50 cl	100 cl
 S.PELLEGRINO	4.50 €	5.50 €
 Vittel	3.90 €	4.90 €



MENUS

BODEGON

Planche d'awalé + plat 29.00 €

Planche d'awalé + plat + dessert 33.00 €

Planche d'awalé

6 bols de Gnama-gnama pour 1 personne
12 bols de Gnama-gnama à partir de 2 personnes et plus

~

1/2 poulet grillé à la canarienne

Brochette de Boeuf grillée au feu de bois marinade andalouse

Mi-cuit de thon façon tataki sauce avocat et épices

Mafé de tempe de porc

Burger de pulled pork

Entrecôte (sup: 5€)

~

Un dessert

de la carte au choix

MINI BROUSSARD

10,90 €

jusqu'à 10 ans

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

ou

Hot Dog du bodegon

~

Tarte coco ou Glace une boule

AFTER WORK

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

MENU EXPRESS

au choix : entrée + plat

ou plat + dessert 19.90 €

entrée + plat + dessert 22.90 €

Une entrée

~

**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**

***hors samedi soir et jours fériés
et veille de jours fériés***

LA CARTE

La planche d'Awalé

Assortiment de Gnama-Gnama (petites entrées) servis sur une planche basé sur le jeu de l'Awalé.

Planche de 6 bols pour 1 personnes

Planche de 12 bols à partir de 2 personnes ou plus13,90 €/personnes

PLATS

Grillades

1/2 Poulet grillé15,90 €
à la canarienne (macéré dans un doux mélange d'épices avant d'être grillé)

Brochette de Boeuf 15,90 €
*environ 190g sauce au choix **

Maxi brochette de boeuf... 29,00 €
environ 350g sauce au choix

Entrecôte de boeuf..... 29,00 €
environ 250g sauce au choix

À Emporter

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

Mafé de tempe de porc13,50 €

Burger de Pulled-pork13,50 €

Tarte coco (la part) 6 €

*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 : 1,90 €*

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

Plats cuisinés

Le plat du jour..... 15,90 €
et sa garniture (inspiré aussi bien des recettes de nos grand-mères que des spécialités du monde)

Mi-cuit de thon24,90 €
Façon tataki avec sa sauce d'avocat et épices.

Mafé de tempe de porc 18.90 €
Tempe de porc en mijoté, avec de l'arachide, tomates, oignons....

Burger de Pulled pork..... 16,90 €
Echine de Porc aux épices cuite 8 heures

Belles gambas poêlées... 23,90 €
Accompagnées d'une sauce aux agrumes.

Salade César 17,90 €
Salade romaine poulet du bodegon, croûtons, tomates, parmesan....

*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.

Le minimum de commande est de : 1 plat ou 1 planche carte ou 1 menu par personne assise à table



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 €			
PINOTAGE (Kleine Rust) Afrique du sud	22,00 €	16,50 €	8,50 €	4,30 €

LES VINS BLANCS

TARIQUET "1er grive" (Gascogne gros manseng moelleux)	25,50 €	19,00 €	11,90 €	6,40 €
KLEIN RUST (Chenin/sauvignon) Afrique du sud)	22,00 €			
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 €			
Coteaux de Peyriac (AGP. Dom pujol)	20,00 €	15,50 €	8,00 €	4,30 €

Du monde

SEMBLANTE Siegle Carmenere (Chili)	25,00 €			
RIOJA Navajas Crianza (Tempranillo Espagne)	20,00 €	15,50 €	8,00 €	4,30 €
FOOTPRINT (Merlot/pinotage Afrique du sud)	20,00 €			
CONO SUR (Pinot noir Chili)	22,00 €			
TAMARI (Malbec Argentine)	25,00 €	18,90 €	11,50 €	6,20 €

SELECTION DE RHUMS

Ambre Noire(maison ferroni)	6 €
- Saint-James Nectar	8 €
- Saint-James Xo	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..... 8,00€
Sabayon glacé à la liqueur de mandarine.

Tarte coco de Côte d'Ivoire..... 7,00 €
Recette empruntée à notre ami Roger Efgan (chef pâtissier à Bouaké)

Moelleux au chocolat..... 8,00 €
Accompagné d'une boule de glace au choix

Banane Caraïbe..... 8,00 €
Banane macérée au rhum vanille caramélisée façon crème brûlée

île Flottante..... 6,00 €
Avec son caramel beurre salé maison

Salade de fruits frais 6,00 €
fruits du moment avec un sirop léger cannelle et cardamome

Café ou Thé gourmand..... 8,90 €

Les Coupes Glacées

10,50 €

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

Banane à split

*Glace vanille, chocolat et fraise
chocolat et chantilly*

Coupe Colonel

Sorbet Citron vert, vodka (2cl)

Les Glaces

6,90 €

deux boules au choix

Sorbet citron vert

Vanille

Fraise

Coco

Menthe-Chocolat

Chocolat

Café

Caramel beurre salé

Sorbet Maracudja
(fruit de la passion)

ET POUR TERMINER...

- Café Bodegon (café, rhum vanille chant) ... 8,90 €
- 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 8,90 €
- Papa Coffee 8,90 €
- **DIGESTIF** (4cl) cognac, armagnac, calvados etc. 8,00 €

*Matthieu vous propose un large choix de plus de 150 Rhums
à découvrir à partir de 8€ (demandez notre carte de sélection)*