

- CARTE BODEGUITA -



Anthony, le taulier ne fait pas les choses à moitié; tout est maison et tout est bon ! Puis, si ce n'est pas le cas alors il faut nous le dire ! Oui, les ratés, ça peut arriver... Et nous, on veut vous voir toute la soirée avec le

SMILE 😊

Le mot du début (parce que la fin, on ne la connaît pas) :

Quand on parle de TAPAS, on pense à tout et n'importe quoi. Donc on s'est dit qu'il fallait qu'on vous fasse goûter des tapas "de qualité" aux influences ibériques. Et on préfère prévenir... ici, on cuisine avec le coeur et l'amour !

À bon entendeur.

P I N X O S

P R I X

CON TOMATE

PETITE TARTINE AVEC PULPE DE TOMATES FRAICHES

4.50

CON TOMATE & CEBO DE CAMPO

PETITE TARTINE AVEC PULPE DE TOMATES FRAICHES ET JAMBON CEBO DE CAMPO

5.50

CON TOMATE & QUESO

PETITE TARTINE AVEC PULPE DE TOMATES FRAICHES ET BON FROMAGE ESPAGNOL

5

PINXOS DU MOMENT

PETITES TARTINES AUX SAVEURS DU SUD

SUR ARDOISE*

E M P A N A D A S

CALAMARS EN SAUCE TOMATE

CHAUSSON GARNI DE CALAMARS CUISINÉS EN SAUCE TOMATE ET COULIS DE POIVRON ROUGE

9.90

VIANDE DE BŒUF, ÉPICES ET MIEL

AUSSON GARNI D'UNE VIANDE DE BOEUF CUISINÉE AU MIEL ET AUX ÉPICES

8.90

T A P A S

CROQUETTES DE GAMBAS

NOS CROQUETTES ÉLABORÉES À PARTIR D'UNE BISQUE DE GAMBAS, ET MAYO YUZU-GINGEMBRE

9.90

CROQUETTES DE JAMBON SERRANO

ON NE LES PRÉSENTE PLUS ! 5 CROQUETTES GOURMANDES AU JAMON SERRANO

8.90

COEURS D'ARTICHAUTS CRÈME D'AIL ET PESTO SUR UN ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE

FONDANTS ET GOURMANDS, LE COEUR D'ARTICHAUTS SE MÊLE À LA DOUCEUR DE LA POMME DE TERRE

9.90

AUBERGINE GRILLÉE & COMPOTÉE DE TOMATE AU BASILIC, CRÈME DE PARMESAN

AUBERGINE AUX COULEURS ET SAVEURS DE PROVENCE

11

TORTILLA DU MOMENT

L'INIMITABLE ET INCONTOURNABLE, POMME DE TERRE OIGNONS OU PLUS SI AFFINITÉS !

4,9

TENTACULES D'ENCORNETS FAÇON GALICIENNE

TENTACULES MARINÉS AUX ÉPICES ET POMME DE TERRE

11

BOULETTE DE VIANDE SAUCE TOMATE AU CUMIN

DES BOULETTES ET DES ÉPICES POUR TOUS LES GOURMANDS

7.90

BURRATINA ET TOMATES À L'ANCIENNE, LIT DE SALSA DE TOMATES, PESTO ROQUETTE/BASILIC

FRAICHEUR DE SAISON : LA BURRATINA CRÉMEUSE AGRÉMENTE LES BONNES TOMATES DE PROVENCE !

15

BURGER AU PULLED PORK SAUCE BBQ

LE BURGER DES FINS GOURMETS ET LE PRÉFÉRÉ DU FILS DU CHEF !

15

LE POISSON DU MOMENT

EN VERSION TAPAS !

SUR ARDOISE*

PRIX NET EN €, SERVICE COMPRIS

Boitequita
RESTO & TAPAS

PLANCHES

PRIX

PLANCHE DE CHARCUTERIE IBÉRIQUE
LA GRANDE PLANCHE DE DIFFÉRENTES CHARCUTERIES IBÉRIQUES
(SALSICHON, CHORIZO, MORCILLA, CEBO DE CAMPO, PATANEGRA)

30

PLANCHE DE JAMBON CEBO DE CAMPO
NOTRE JAMON, CEBO DE CAMPO À 50% DE RACE IBÉRIQUE

16

LA PLANCHE FROMAGÈRE DU MOMENT
FROMAGERIE DU COIN OU PAS !

14

PLANCHE DE LA MER
COÛTEAUX, GAMBAS, CALAMARS GRILLÉS A LA PLANCHA ARROSÉS DE PESTO ET CITRON

16

ACCOMPAGNEMENTS

PATATAS BRAVAS MAISON ET SAUCE MAISON
AVEC SALSA BRAVA (BASE TOMATE, SUCRÉE ET ÉPICÉE) OU AÏOLI

5

SALADE VERTE
ELLE NE VIENT PAS DE MON JARDIN, MAIS DE PAS LOIN !

4

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE MAISON
FAÇON JOEL ROBUCHON ;), AU RISQUE DE PARAÎTRE POMPEU

5

RATATOUILLE MAISON
C'EST NI LA RECETTE DE MA GRAND MÈRE, NI CELLE DE MA MÈRE, C'EST LA MIENNE

4

DESSERTS MAISON

BANANA BREAD, NOISETTE ET CARMEL BEURRE SALÉ

6

TARTELETTE GANACHE CHOCOLAT PASSION

7

ABRICOTS/NECTARINES RÔTIS MIEL ROMARIN, CHANTILLY VERVEINE

7

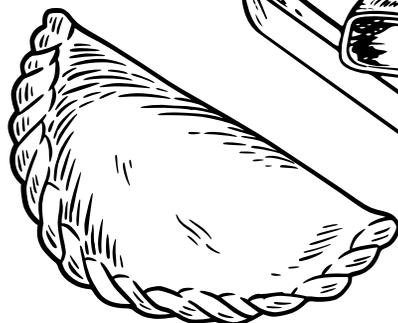
BONNE DÉGUSTATION !

TAPAS

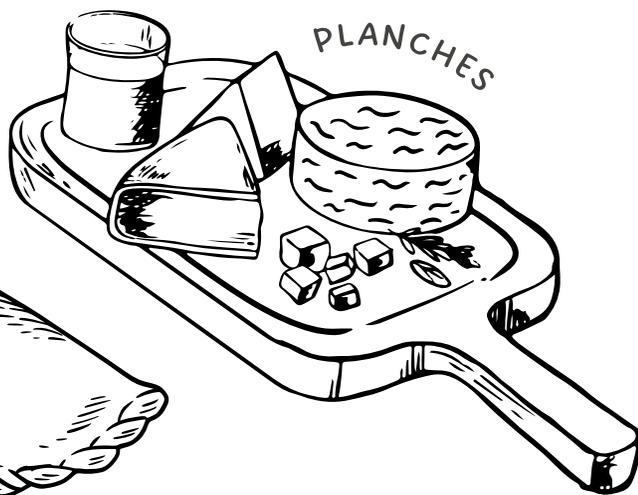


PINXOS

EMPANADA



PLANCHES



PRIX NET EN €, SERVICE COMPRIS

Bodeguita
RESTO & TAPAS

CARTES DES VINS -

Tous nos Vins Français sont des vins naturels ou issus de l'agriculture Bio/Biodynamique.

De quoi se faire plaisir sans culpabiliser, en respectant la terre et sans mal de crâne !

Les vins espagnols ne sont pas tous "certifié" bio mais on vous rassure : ils sont très bons !

VINS EFFERVESCENTS

PRIX

Denis Lallement - AOP CHAMPAGNE 1er Cru (Brut) (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier)	8/60
Fleury - AOP CHAMPAGNE "Blanc de Noirs" (Brut) (Pinot Noir)	95
Vegamar - D.O. CAVA - "Brut Nature Ecológico" (ESPAGNE) (Chardonnay, Macabeo)	7/50

VINS BLANCS

Domaine Rimbert - AOP SAINT-CHINIAN "L'Agathe" (Clairette, Roussanne, Vermentino, Grenache B)	6/30
Domaine de la Vallongue - AOP LES BAUX DE PROVENCE "Garrigues" (Grenache B, Clairette, Rolle)	7/36
Mas du chêne - IGP GARD "Marche Avant" (Roussanne, Vermentino)	34
Domaine de Celestes - IGP GARD "Sirius A" (Clarette, Viognier)	43
Domaine Beaujeu - IGP TERRE DE CAMARGUES "Miroir d'Eau" (Viognier)	5/25
Domaine Yohann Moreno - VDF* "Blanc de Noirs" (Mourvèdre, Grenache)	40
Domaine Ledogar - VDF* "Macabeu" (Macabeu)	8/46
Bodegas José Pariente - D.O. RUEDA (ESPAGNE) (Verdejo)	38
Vegamar Huella de Merseguera - D.O. VALENCIA (ESPAGNE) (Merseguera)	6/30

VINS ROSÉS

Domaine de la Vallongue - AOP LES BAUX DE PROVENCE "Guarrigues" (Grenache, C-S, Syrah)	7/36
Domaine du Grand Fontanille - IGP ALPILLES (Grenache, C-S, Syrah)	28
Domaine Beaujeu - IGP TERRE DE CAMARGUES "Le Vent des Dames" (Caladoc)	25

VINS ROUGES

Domaine Chamfort - AOP VACQUEYRAS "La Perdrière" (Syrah)	8/48
Domaine de La Vallongue - AOP LES BAUX DE PROVENCE "Garrigues" (Syrah, Cabernet-Sauvignon)	7/36
Domaine Martinelle - AOP VENTOUX Rouge "Dentelles" (Cinsault, Mourvèdre)	36
Domaine Ledogar - AOP CORBIÈRES "La Compagnon" (Syrah, Mourvèdre, Carignan, Grenache,)	43
Domaine Beaujeu - IGP TERRE DE CAMARGUES "Les Enganes" (Marselan)	25
Clos des Mourres - VIN DE FRANCE "Pompette" (Tempranillo)	35
Domaine Recerca - VIN DE FRANCE "Magneto" (Grenache, Macabeu)	52
Domaine Rimbert - VIN DE FRANCE "Cousin Oscar" (Cinsault)	28
Domaine des Célestes - VIN DE FRANCE "Acturus" (Carignan)	7/34
Bodegas Vegamar - D.O. VALENCIA "Vino de Autor" (ESPAGNE) (Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache)	46
Bodegas Lan - D.O.C. RIOJA (ESPAGNE) (Tempranillo)	7/38

APÉRITIFS & ALCOLS -

BIÈRES

PRIX

Toutes nos bières sont locales et "crafted", vous pouvez y aller, les yeux fermés et la bouche ouverte.

BAA (Bière Arlésienne Artisanale) - "La Pale" (Blonde en 33cl)	5.50
BAA - "La Sombre Brune" (Brune en 33cl)	5.50
BAA - "India Pale Ale" (IPA en 33cl)	5.50

COCKTAILS

Ici, on boit surtout du vin ! Mais pour ne pas faire les rabat-joies...

On vous propose 2 cocktails SIGNATURES. Vous nous en direz des nouvelles...

LA SANGRIA BLANCHE <i>Vin blanc longue cuisson, basse température, bâtonnet de cannelle, sucre de canne, fruits frais de saison</i>	6,50
LE BO'JITO <i>Rhum, sucre de canne, menthe fraîche, basilic, perrier, ginger beer</i>	9,50

ALCOOLS

Tous nos alcools sont soigneusement sélectionnés et de grande qualité. Et en plus, ils ont un super look !

Ouais, on aime bien ce qui est beau et surprenant parce que le "déjà vu" bah... c'est déjà vu !

GIN - "Botella ginebra Premium Magari Blossom"	8
GIN - "Akori"	10
RHUM - "Büccam Summum Special Réserve"	9
RHUM - "Boca and Waterfall Gran Añejo"	9
WHISKY - "Scotch Mill Room Estuchado"	9
WHISKY - "The Glenlivet Scotch Whisky"	9
TEQUILA - "José Cuervo Especial Blue agave"	9
VERMOUTH - "¡OH LALA! Añejo Criado en Roble"	5

DIGESTIFS

COGNAC - Jules Gautret	9
ARMAGNAC - AOP Saint Merac	9

SOFTS

On a été obligé de faire une petite sélection sympa du coup, parce qu'on a pas eu l'autorisation de vendre que de l'alcool... Toutes nos excuses pour la gêne occasionnée !

SODAS - Coca-Cola / Coca-Cola Zéro / Perrier (33cl)	3.90
EAUX MINÉRALES - Chateldon / Acqua Panna (50cl / 70cl)	5.90
EAUX GAZEUSES - Orezza / 808 (50cl / 70cl)	3.90/5.50
LIMONADE ARTISANALE - Lorina (33cl)	4.
JUS DE FRUITS ARTISANAUX "Kookabarra" (25cl)	4.90
<i>Ananas / Orange, Carotte, Citron / Mangue, Pomme, Gingembre / Pomme de saison</i>	