

FERIA 2026

LA BODEGA DES FLAMANTS ROSES VOUS PROPOSE CE SAMEDI MIDI :



Velouté frais de courgettes Jaunes,
Feta, croûtons et olives



Échine de Cochon de Montagne Crousti-fondante
confite 36h en basse T°c,
Piperade de légumes (**servie froide**)

OU

Côte de Veau de lait Fermier (**Supplément 8€/pers**)
Piperade de légumes (**servie froide**)

OU

Steak de thon Obèse de ligne de St-jean-de-Luz
Piperade de légumes (**servie froide**)



Tartine au Brasero de Pain maison & Burrata aux truffes
OU

Duo de Pêches et Nectarines pochées à la Verveine,
« Spoom » léger au Yaourt

36€

EN COMPLEMENT, A LA PORTION :

Charcuteries « Ibérico - Aveyronnaises » 12€
Moules de Bouchot au Lard et Pimenton fumé 8€
Tartine au Brasero de Burrata aux truffes d'été 8€

MENU DES PITCHOUNS :

Filet de Volaille en croûte de Corn Flakes, Frites
« Brownie Cup au M&Ms » ou Glace maison

15€

Karine, Gwén, Lulu, Julien, Guillaume, Dada, Emmanuelle, Lolie, Nolan Et Olivier,
Sont heureux de vous accueillir
Pour partager ce moment de détente et de Gourmandise