

FERIA 2026
LA BODEGA DES FLAMANTS ROSES
VOUS PROPOSE CE JEUDI SOIR :

Planche de Charcuteries « Italienne - Aveyronnaise - Espagnole »
& Moules de Bouchot au lard



Sur un Méli-Mélo de légumes croquants,
pépites croustillantes d'encornets



Brochette d'onglet de Bœuf aux senteurs de nos guarrigues,
Caviar de légumes (servi froid)

OU

Steak de Thon Rouge de ligne de Saint-Jean-de-Luz,
Caviar de légumes (servi froid)



Tartine au Brasero de Pain de Jérôme & Burrata aux truffes

OU

Tarte meringuée aux Agrumes, coulis très fruité

Tapas / Entrée / Plat garni / Fromage OU Dessert : 55€
Tapas / Entrée / Poisson ET Viande/ Fromage OU Dessert 65€

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