




G O R D E S
BOODIOU
grillades • salades • viandes d'exception

Entrées • Planches à Partager

- PLANCHE DE CHARCUTERIES • FROMAGES OU MIXTE**  25€
Charcuterie ibérique, locale et Corse
- TERRINE DE CAMPAGNE** Porc Noir de Bigorre 16€
- BURRATA DI BUFALA** 14€
Roquette, tomates séchées, pesto, gressins
- SAUMON GRAVELAX**  16€
Saumon Label Rouge Écosse, sauce norvégienne, toasts et jeunes pousses
- MELON SERRANO** en saison  20€
Melon, jambon reserva 48 mois, jeunes pousses et tapenade maison

Bar à Tartares et Carpaccios



- CARPACCIO DE TOMATES ANCIENNES** **VEGAN**  18€
Tomates Anciennes BIO,
Huile d'olive BIO de notre région
- CARPACCIO D'ARTICHAUT** **VEGAN**  19€
Artichaut en carpaccio, vinaigrette
- CARPACCIO DE BOEUF À L'ITALIENNE**  26€
Boeuf maturé, pesto maison, copeaux de parmesan,
pignons de pins, tomates confites, cebettes
servi avec frites maison et jeunes pousses
- TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE** 25€
Boeuf au couteau, pesto maison, copeaux de
parmesan, pignons de pins, tomates confites, cebettes
servi avec frites maison et jeunes pousses
- TARTARE DE SAUMON AVOCAT**  25€
Saumon Label Rouge Ecosse en tartare, avocats,
oignons rouges, citron, cebettes, sauce norvégienne
servi avec frites maison et jeunes pousses

Tous les prix sont en euros, service compris !

G O R D E S
BOODIOU
meat bar • grill • salads

Les Salades repas

ITALIENNE

Carpaccio de Tomates anciennes, gressins,
Mozzarella Burrata Di Bufala Crémeuse, Pesto maison

22€

CÉSAR

Mélange de jeunes pousses, tomates confites, croutons
à l'ail, poulet pané croustillant, champignons de paris,
parmesan, oeuf, sauce César maison

22€

VÉGÉTARIENNE

Mélange de jeunes pousses, tomates confites, croutons
à l'ail, champignons de paris, pistou maison,
ratatouille maison & pain de campagne

24€

CÉSAR SAUMON

Mélange de jeunes pousses, tomates confites, croutons
à l'ail, Saumon Gravelax Label Rouge Ecosse, champignons
de paris, parmesan, citron, sauce César maison

24€

PROVENÇALE

Mélange de jeunes pousses, tomates confites, croutons
à l'ail, champignons de paris, billes de Melon ou Courgette
selon la saison, Lonzo de Porc de Corse, Saint Marcellin
& pain de campagne, pesto maison

26€

LE BEEF BURGER

Pain brioché Label Rouge, steak boucher 180g,
cheddar rouge, oignons rouges, mélange de jeunes
pousses, tomates, sauce burger maison

servi avec frites maison et salade

25€



Le coin des Bout'chou

Plat de la carte

Proportionné et à moitié prix

Cherchez la petite Abeille  

-10 ANS

Les Suggestions

À l'ardoise selon l'envie du chef
Tous les jours vous retrouverez nos
suggestions viandes, poissons,
cocktails et vins

Tous les prix sont en euros, service compris !



MEAT BAR • GRILL
CUISSON GRILL PIERRES DE LAVE

Les Grands Classiques

- L'ENTRECÔTE** 38€
Une viande généreuse, tendre et persillé
- LA CÔTE DE BOEUF • POUR UN** 45€
Un classique, goût et tendresse toujours au rendez- vous
- LA CÔTE DE BOEUF MATURÉE • POUR DEUX** 150€
VOIR ARRIVAGE • POIDS ET RACE À LA CARTE AU KG
Une viande de caractère, avec un goût puissant et intense

Les Black Angus USA

- LA PICANHA • BLACK ANGUS** 26€
Une viande avec une belle tranche de gras et grain de viande unique
- LA BAVETTE • BLACK ANGUS** 28€
Léger persillage, tendreté et saveur remarquable
- LE CHUCK FLAP • BLACK ANGUS** 30€
Persillé de basses côtes • pièce de boeuf tendre et savoureuse
- LE FAUX FILET • BLACK ANGUS** 36€
Tendreté, goût prononcé et richesse des saveurs

Les Wagyu Australie • Japon

- LA BAVETTE • WAGYU AUSTRALIEN** 45€
Une saveur beurrée et persillée grâce à son intense marbré, sans égal
- LE FAUX FILET • WAGYU JAPONAIS • env. 150G** 79€
Kagoshima
Persillage subtil, texture fondante et saveur umami raffinée,
une expérience culinaire unique

mais aussi ...

- LA SAUCISSE AU COUTEAU** 21€
- LA VOLAILLE FERMIÈRE GRILLÉE** 25€
- LES RIBS DE COCHON DU PLATEAU D'ALBION** 28€
- LE CARRÉ D'AGNEAU DE PROVENCE env. 300G** 38€



Garnitures et Sauces

Tout le coin grill est servi avec une garniture et une sauce au choix :

Frites maison 6€
Ratatouille maison 8€
Bol de Jeunes Pousses 5€

Sauces maison
Poivre • Béarnaise
Tartare • Roquefort

supplément sauce : 3€

Nos viandes sont sélectionnées par LESAGE PRESTIGE ; fournisseur Français des meilleures viandes du monde • Sélectionneurs depuis 1950

G O R D E S
BOODI O U
desserts • glaces

L'Assortiment de fromages affinés 10€

Les Desserts Artisanaux

L'Entremet Feuillantine au chocolat 8€50

Croustillant au praliné, mousse et glacage au chocolat noir

Le Cheesecake 8€50

Gâteau au fromage, coulis de spéculos

L'incontournable Baba au Rhum 8€50

Baba au Rhum Ambré, fleur de chantilly

Le Paris - Brest Praliné 8€50

Tendreté, goût prononcé et richesse

La Tarte au citron meringuée 8€50

Le Petit Gourmand 10€

sélection de 4 petites pâtisseries artisanales

Le Grand Gourmand 15€

sélection de 7 petites pâtisseries artisanales

+ à vous de prendre **ou non** votre accompagnement
café, thé, champagne ... au grès de vos envies !



Les Glaces Artisanales

Vanille Bourbon

Vanille Cookies

Café pur Arabica

Chocolat

Chocolat Blanc crunchy

Caramel Beurre Salé

Praliné Noisette

Triple Pistache

Marron • Châtaigne

Yaourt Bulgare

Fleur de Lait Lavande

Cerise amarena

Menthe Chocolat

Rhum Raisins

Violette

Fraise

Framboise

Cassis

Pêche de Vigne

Citron Jaune

Melon

Abricot

Noix de Coco

Mangue

1 boule 3€50 • 2 boules 6€ • 3 boules 8€

+ supplément topping au choix : 1€

Chantilly ; Coulis chocolat, caramel, café, spéculos
fruits rouges ; Crème de marron



mais aussi des coupes glacées :

Le Mont Ventoux 10€

2 boules marrons, 1 boule vanille, chantilly et crème de marron

La Dame Blanche 10€

3 boules vanille, chantilly et coulis chocolat

Le Café ou Chocolat Liégeois 10€

2 boules café ou chocolat, 1 boule vanille, chantilly et coulis

La Fraise ou Pêche Melba de Provence 11€ selon la saison

2 boules vanille, Fraises ou Pêches, coulis de fruits rouges, chantilly

La Provençale 8€

2 boules Fleur de lait Lavande, 1 boule Violette

L'Exotique 9€

2 boules coco, 1 boule mangue, coulis passion

Le Banana Split 12€

1 boule vanille, 1 boule fraise, 1 boule chocolat, chantilly,
coulis de chocolat et banane

La Givrée 11€

2 boules Menthe • Chocolat, 1 boule chocolat et Get 27

Le Colonel 11€

3 boules citron et Vodka

Tous les prix sont en euros, service compris !