

# **FERIA 2026**

## **LA BODEGA DES FLAMANTS ROSES VOUS PROPOSE CE SAMEDI SOIR :**

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



Méli-Mélo de légumes croquants aux cacahuètes,  
pépites croustillantes d'Encornets



Côte de Veau de Lait Fermier, jus de réduction,  
Pdt Mitrailles confites

**OU**

Brochette de Gambas Sauvages, velouté d'une bisque  
Pdt Mitrailles confites



Tartine au Brasero de Pain de Jérôme & Burrata aux truffes

**OU**

Le Carré Crémeux Carambar, « Spoom » léger de Yaourt et  
crème vanillée

**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