

Bodega 974



# LA BODEGA 974

## Les Drinks

### Softs Drinks

COCA-COLA / COCA ZERO	4.00
SCHWEPES AGRUMES	3.50
CAPRI-SUN	2.00
SPRITE 50 CL	4.00
ORANGINA	4.00
MINUTE MAID POMME	3.00
PERRIER	3.00
SCHWEPES TONIC	3.50
THE GLACE MAISON	4.50
SIROP A L'EAU	2.00
AUSTRALINE 1 L	3.50
VOLKANIK 1.25 L	4.00
CILAOS 1.25 L	4.00
CILAOS 50 CL	3.00
AUSTRALINE 50 CL	2.00

### Apéritifs

KIR VIN BLANC	6
RICARD 4CL	5.5
MARTINI BLANC OU ROUGE 5 CL	6
GIN	8
VODKA	7
SPICED RHUM	7
JACK DANIELS	12

### Les Champagnes

CHAMPAGNE BRUT	85
CHAMPAGNE DAMOISELLE ROSE	120

### Nos Jus

COCKTAIL DE FRUITS FRAIS	7.00
ANANAS, ORANGE OU CITRON	6.00
ANANAS FRAMBOISE	7.00
ANANAS MANGUE LITCHI	7.00
ANANAS ORANGE BANANE	7.00
GINGEMBRE ORANGE ANANAS	7.00
LE CUSTOM	8.00
BASE ANANAS, ORANGE OU CITRON + 1 PURÉE DE FRUITS AU CHOIX OU GINGEMBRE	

### Nos Mocktails

VIRGIN COLADA	8.00
VIRGIN MOJITO	7.50
VIRGIN MOJITO AUX FRUITS	8.50
BODE-FRESH	8.50
FRAMBOISE, MANGUE, LIMONADE, MENTHE FRAICHE	

### Bières

#### Pressions

DODO BLONDE 4.9° 25 / 50 CL	3.5 / 6.5
GOOSE IPA (USA) 5.9° 25 / 50 CL	6 / 11.50
DODO BLANCHE 5.9 25 / 50 CL	3.5 / 6.5
LEFFE BLONDE 5.9° 25 / 50 CL	4 / 7.5
HOEGARDEN ROSÉ 5.9° 25 / 50 CL	4 / 7.5

#### Bouteilles

DESPERADOS	6
HEINEKEN 0°	3
KEKETTE BLONDE OU RED	6
FISCHER 33 CL	3.5
DODO BOUTEILLE 33 CL	3.00

### Notre Sélection

BRASSERIE SPOT, MADE IN REUNION, UNE PEPITE LOCALE !	
SPOT 9 (8,5° ET 33CL )	8.50
TRIPLE FERMENTATION ET AMBREE	
SPOT 7 (6,5° ET 33CL )	7.50
BLONDE, RONDE ET GOUTUE	
SPOT 4 (4,5° ET 33CL )	7.00
FRAICHE ET CITRONNEE	



# LA BODEGA 974

## Les Drinks

### Cocktails

MOJITO	9.00
MOJITO AUX FRUITS FRAMBOISE, MANGUE, PASSION OU FRAISE	10.00
MANGO COLADA RHUM, ANANAS, MANGUE, LAIT DE COCO	11.00
PINA COLADA RHUM, ANANAS, LAIT DE COCO, SUCRE DE CANNE	10.00
TI PUNCH OU KALOU RHUM, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE	9.00
TI PUNCH AUX FRUITS FRAISE, FRAMBOISE, MANGUE OU PASSION	9.50
PLANTEUR AUX FRUITS FRAIS RHUM BLANC ET FRUITS FRAIS	9.50

### Les Signatures Bodega

PUNCH PATATE DOUCE COCO RHUM GATEAU PATATE, TRIPLE SEC, SIROP VIOLETTE, COCO, BITTER MEXICAIN	9.50
LES TROIS CIRQUES RHUM LITCHI PASSION, TRIPLE SEC, BITTER TIKI, JUS DE FRUIT DE LA PASSION	11.00
LE PITON GIN, SIROP DE POMME VERTE, SIROP DE CERISE, BITTER CRANBERRY, JUS DE POMME	11.00
LE PASSION WAVE GIN, TRIPLE SEC, CURAÇAO BLEU, JUS DE CITRON, JUS DE FRUIT DE LA PASSION	11.00
LE GINGER SUNSET PUNCH RHUM ÉPICÉ, GINGEMBRE, CITRON, ORANGE PRESSÉE, TRIPLE SEC, SUCRE DE CANNE	11.50
LE SAINT-GERMAIN SAINT-GERMAIN, CITRON PRESSÉ, SIROP DE CERISE, GIN, SUCRE DE CANNE	12.00
PEANUT BANANA COLADA ANANAS, LAIT DE COCO, BANANE FRAICHE, RHUM CACAHOÛÈTE, RHUM BLANC	12.50

### La Cave à Vins

<i>Vins rouges</i>	V / BT
PINOT NOIR FRUITE ET LEGER	6 32

JAVA AFRIKAN PINOTAGE UN TRESOR ROND ET TANNIQUE	7 35
GRÈS DE MONTPELLIER LEGER, FRUITE, AVEC DU CORPS	39

<i>Vins blancs</i>	V / BT
DOMAINE DE LA FIGUERETTE FRUITE, ROND, LEGER	6 28
ROMAN' BAY SAUVIGNON FRUITE ET MINERAL	6 32
JASMINE FLORAL ET PARFUMÉ	7 32

<i>Vins rosés</i>	V / BT
JALADE ROSE LEGER, PARFUME ET FRUITE	7 28
CHATEAU CAVALIER MARAFIANCE UN COTES DE PROVENCE FRAIS ET AUTHENTIQUE	8 40

### Les pichets

LE QUART DE VIN	7
LE DEMI DE VIN	12

















# LA BODEGA 974

## Le Restaurant





### Nos Salades

LA ZOURITE	22.90	 
En mode ceviche, jus de citron, légumes de saison, huile d'olive vierge, herbes fraîches, salade verte et pickles		
LA CAESAR POULET	22.90	 
Mélange de salades, filets de poulet rôtis, oeuf mollet, vinaigrette façon Caesar		
L'ANTIPASTI DE LEGUMES	19.50	
Assortiment de légumes du soleil grillés et marinés, oignons, tomate confites, salade verte		
LA BRUSCHETTA	22.90	 
Pain céréales bio toasté, salade de tomate fraîche et confite, oignon, burrata, herbes folles, salade verte, pickles		

### Nos Viandes

LE CARPACCIO DE BOEUF XL	23.50	
150 grs fines tranches de boeuf cru, dés de tomate, pesto basilic maison, copeaux de parmesan, caramel de balsamique servi avec frites fraîches et salade verte		
LA PIÈCE DU BOUCHER	EN FONCTION DU MARCHÉ	
morceau choisi du moment, sauce du jour, servie avec frites fraîches et salade verte		
BROCHETTE DE POULET TANDOORI	21.90	
brochette de poulet mariné, sauce crémeuse au yaourt et tandoori servi avec frites fraîches et salade verte		
CHEESE BURGER	22.50	   
boeuf 150 grs Black Angus ou blanc de poulet croustillant, bun's artisanal brioché, sauce tartare maison, oignon confit, cheddar, frites fraîches et salade verte		

### En direct de l'océan

LE POISSON DE LA CRIÉE	24.90	
filet frais de poisson PEI, juste saisi à la plancha, sauce du moment, servi avec purée de patate douce et légumes du soleil juste cuits.		
LE CALAMAR GÉANT	24.50	  
en persillade, à la plancha, tzatziki au chèvre frais de Takamaka, servi avec frites fraîches et salade verte, pickles		

### Nos Suggestions

N'HÉSITÉZ PAS À DEMANDER À NOS ÉQUIPES LES SUGGESTIONS ET SPÉCIAUX DU JOUR

SUPPLÉMENT FRITE	4.00	SUPPLÉMENT LÉGUMES	4.00
SUPPLÉMENT SALADE	3.00	SUPPLÉMENT SAUCE	3.00



# LA BODEGA 974

## Le Restaurant

### Les Desserts

MOUSSE AU CHOCOLAT		10.00
Mousse maison au siphon, au chocolat Valrhona et son crumble du moment		
CRÈME BRULÉE MAISON		9.90
Crème brulée à la vanille Bourbon		
COEUR COULANT CHOCOLAT		10.90
Fondant au chocolat avec cœur surprise et sa boule de glace		
TARTE AU CITRON MERINGUEE		9.50
Tarte déstructurée en verrine : Crème citronnée, meringue légère, crumble doré.		
ASSIETTE DE FROMAGES		10.00
Sélection de 3 fromages du moment		

### Les glaces


PREPAREES PAR UN MAITRE ARTISAN GLACIER 

1 BOULE DE GLACE	2.50
2 BOULES DE GLACE	5.00
3 BOULES DE GLACE	7.50

### NOS PARFUMS:

CHOCOLAT TONKA, VANILLE MARBRÉE AU GOYAVIER, FRAISE, NOUGAT CARAMEL, CAFE, MIEL GINGEMBRE, RHUM RAISINS, OREO, TAMARIN, PASSION, MANGUE, COCO




LES TOPPINGS 1.00

CHOCOLAT, CAFÉ, COULIS DE FRUITS ROUGES, PURÉE DE MANGUE, PURÉE DE PASSION, CHANTILLY 

### Les gourmands

CAFE GOURMAND	11.50	
Café et trois mignardises maison selon l'humeur du chef		
THE GOURMAND	12.50	
Thé Kusmi Tea et trois mignardises maison selon l'humeur du chef		

### Boissons Chaudes

EXPRESSO OU ALLONGE	2.30
CAFE CREME	3.50 
CAPPUCINNO	4.50 
DECAFEINE	2.50
DOUBLE EXPRESSO	4.00
CAFE NOISETTE	2.50 
CAFE FRAPPE	4.50
NOS THES KUSMI TEA	4.00
THE VERT, JASMIN, EARL GREY, THE NOIR 4 FRUITS ROUGES, ROOIBOS VANILLE, CAMOMILLE, THE VERT MENTHE, BE COOL, ENGLISH BREAKFAST, BB DETOX, VERVEINE MENTHE	






# LA BODEGA 974

## les petits plus

### Le Petit Déjeuner

LA FRENCH TOUCH  12.00

1 jus pressé, 1 boisson chaude (expresso, thé, café allongé, chocolat chaud), 1 viennoiserie, pain tradition, beurre, confiture

LE BRUNCH  23.50

La formule "FRENCH TOUCH" en base + fromages du moment, charcuteries du moment, fruits frais, œuf brouillé ou au plat, bacon.

### LES SUPPLÉMENTS

ASSIETTE DE CHARCUTERIES 8.50

ASSIETTE DE FROMAGES 8.00 

OEUF AU PLAT OU BROUILLÉ 4.50 

BACON GRILLÉ 3.50

### Menu Marmaille


UN SIROP À L'EAU OU CAPRI-SUN

+

STEAK HACHÉ BLACK ANGUS OU  
TENDERS DE POULET OU POISSON


FRAIS

+

1 BOULE DE GLACE 

14.90


### Allergènes


Moutarde 

Crustacés 

Oeufs 

Poisson 

Gluten 

Lupin 

Soja 

Arachides 

Sésame 

Fruits à coque 

Lait 

Sulfites 

Mollusques 

### Les Digestifs

LES RHUMS ISAUTIER ARRANGES 5CL 7.50

RHUM VIEUX ISAUTIER 7 ANS 4 CL 10.50

RHUM BARRIK ISAUTIER 4 CL 9.00

GET 27 6 CL 6.50

GET 31 6 CL 6.50

IRISH COFFEE  12.00

KREOL COFFEE  12.00

LIMONCELLO 6 CL 6.50



# LA BODEGA 974

## La Soirée (17h-21h)

### Le côté Restau

LA CAESAR POULET	22.90	●●
Mélange de salades, filets de poulet rôtis, oeuf mollet, vinaigrette façon Caesar		
LA PIÈCE DU BOUCHER	EN FONCTION DU MARCHÉ	
morceau choisi du moment, sauce du jour, servie avec frites fraîches et salade verte		
LE POISSON DE LA CRIÉE	24.90	●
filet frais de poisson PEI, juste saisi a la plancha, sauce du moment, servi avec purée de patate douce et légumes du soleil juste cuits.		
CHEESE BURGER	22.50	●●●●
boeuf 150 grs Black Angus ou blanc de poulet croustillant, bun's artisanal brioché, sauce tartare maison, oignon confit, cheddar, frites fraîches et salade verte		

### Tapas Bodega

CAMEMBERT D'ISIGNY AU LAIT CRU, RÔTI EN CROUTE DE FALUCHE	22.50	●●
RILLETTES DE THON RECETTE MAISON À LA CRÈME FRAICHE, 180 GRS	14.90	●●
TAPENADE D'OLIVES VERTES ET CROUTONS FROTTÉS À L'AIL, 180 GRS	8.50	●
ASSIETTE DE CHARCUTERIES IBÉRIQUES, 180 GRS	16.50	
PLATEAU DE FROMAGES	18.50	●
ASSIETTE CREOLITES XL (10 PCS) 2 SAMOUSSAS POISSON, 2 SAMOUSSAS POULET, 2 BONBONS PIMENT, 2 NEMS POULET, 2 BOUCHONS POULET COMBAWA	13.00	●●●●
PATATAS BRAVAS SAUCE BRAVAS MIJOTÉE À LA KAZ, 300 GRS	10.90	
BRUSCHETTA PAIN CÉRÉALES BIO TOASTÉ, TOMATE FRAICHE ET CONFITE EN SALADE, HERBES FOLLES, CHÈVRE FRAIS DE TAKAMAKA	15.50	●●
BRUSCHET MODE BISTROT PAIN CÉRÉALES BIO TOASTÉ, SAUCE TARTARE MAISON, BOEUF EN CARPACCIO, PESTO MAISON, COPEAUX DE PARMESAN, CAMEL DE BALSAMIQUE, HERBES FRAÎCHES	17.50	●●●
LE ZOURITÉ FAÇON CEVICHE, À PICORER, 180 GRS	16.50	●

# Bodega 974

**Producteurs locaux, alcools Made in réunion,  
micro-brasseurs, nous nous efforçons de vous  
faire découvrir notre île au travers de nos plats  
et cocktails.**

**Merci à nos partenaires!**

**Merci de votre visite  
N'hésitez à nous laisser un message sur les  
réseaux, que nous puissions féliciter nos équipes  
ou corriger nos erreurs!**

**A bientôt**

