

BAR TAPAS RESTAURANT

LES 100 
CULOTTES

20, place du champ commun - 65100 LOURDES
05 67 45 53 56



@les100culotteslourdes



les100culotteslourdes



www.les100culottes.com

ENTRÉES

Truite fumée de Lau Balagnas, crème à l'aneth et citron 10,00€

Assiette de jambon Duroc Maison Sajous (12 mois d'affinage) 8,00€

Assiette de jambon de porc noir de Bigorre Maison Sajous 18,00€

SALADES

LA CANARD 16,00€

salade, tomates, champignons de Paris, gésiers de canard confits, magret de canard fumé, toast de foie gras mi-cuit maison

LA CHÈVRE 14,00€

salade, tomates, toast de pain de campagne et son crottin de chèvre lardé, tome de brebis, cerneaux de noix, magret de canard fumé, jambon Duroc

LA 100 CULOTTES 15,00€

salade, tomates, chipirons à la plancha, crevettes à la plancha, truite fumée de Lau Balagnas, agrumes

POKEBOWLS

Version truite de Lau Balagnas 15,00€

Version emincé de bavette Teriyaki 15,00€

Version emincé de filet de poulet 15,00€

Avocat, concombre, choux rouge, tomates, carotte, pomme, pamplemousse, riz

PLATS

POISSONS

Filet de bar sauce vierge, poêlée de légumes du moment 18,50€

Chipirons en persillade à la plancha, riz, poêlée de légumes du moment 16,00€

Fish & Chips 16,00€

Filets de bar, frites maison, aioli maison

VÉGÉ

Pâtes (conchiglie) pesto maison, copeaux de parmesan 14,00€

VIANDES

1 sauce maison au choix (bleu, bravas, cacahuète, échalote ou poivre)
Cassolette de salade (salade, tomates cerises, oignon).....3,00€

Burger de boeuf, frites maison	16,00€
Version XL (double steak)	19,00€
<i>Pain artisanal, sauce bravas, compotée d'oignon, tome de brebis des Pyrénées, haché de boeuf (150g), poitrine de porc séchée, salade, tomate</i>	
Magret de canard origine France écrasée de pommes de terre	21,00€
Entrecôte 350g, frites maison	22,00€
Tartare de boeuf à l'italienne 180g, frites maison	18,00€
<i>Boeuf au couteau, pesto maison, tomates cerises, persil, copeaux de parmesan, crème de vinaigre balsamique</i>	
Escalope milanaise de veau, pâtes (conchiglie) pesto maison	18,00€
Brochettes de poulet, riz, poêlée de légumes du moment, sauce cacahuète	16,00€

DESSERTS

Assiette de fromages de chez Dominique Bouchait (MOF)	9,00€
Café gourmand	7,50€
Thé gourmand	8,50€
Fondant chocolat noir	8,00€
<i>(8 mn de cuisson)</i>	
Crème brûlée maison à la vanille	6,00€
Russe maison Valentin & sa boule de glace vanille	8,00€
Tarte citron & sa boule de sorbet citron	7,00€
Verrine façon snickers	6,00€
Tarte citron	7,00€

COUPES GLACÉES

La 100 Culottes	7,50€
<i>Vanille, chocolat, coulis de caramel, brownie maison, chantilly</i>	
La Dame Blanche	7,50€
La Pêche Melba	7,50€
Glaces / Sorbets fabrication artisanale	
2 boules	4,50€
3 boules	6,00€

TAPAS

UNIQUEMENT LE SOIR

<i>Pan con tomate</i>	3,00€
<i>Bruschetta magret fumé, tome de brebis des Pyrénées, tomatade</i>	5,50€
<i>Tartine avocat, truite fumée de Lau Balagnas</i>	7,50€
<i>Rillettes de poulet rôti</i>	6,00€
<i>Chipirons à la plancha et chorizo grillé</i>	8,00€
<i>Brochettes de poulet sauce cacahuète</i>	6,00€
<i>Camembert au four</i>	6,50€
<i>Frites bravas</i>	4,50€
<i>Saucisse de Toulouse sauce échalote</i>	6,50€
<i>Emincé de bavette teriyaki</i>	8,00€
<i>Terrine de porc noir de Bigorre Maison Sajous</i>	6,00€
<i>Assiette de chorizo Maison Sajous</i>	6,50€
<i>Assiette de saucisson de coche Maison Sajous</i>	6,50€
<i>Assiette mixte jambon Duroc Maison Sajous (12 mois d'affinage) / tome de brebis des Pyrénées</i>	11,00€
<i>Assiette de jambon Duroc Maison Sajous (12 mois d'affinage)</i>	8,00€
<i>Assiette de jambon de porc noir de Bigorre Maison Sajous</i>	18,00€

PLANCHES

<i>Planche de charcuterie Maison Sajous</i>	18,00€
<i>Jambon Duroc, chorizo, saucisson, terrine de porc noir de Bigorre</i>	
<i>Planche de charcuterie Maison Sajous + Camembert au four</i>	21,00€
<i>Planche de fromages de chez Dominique Bouchait (MOF)</i>	16,00€
<i>Planche de foie gras maison à l'armagnac</i>	15,00€

MENU ENFANT.....9,00€

*Sirop à l'eau - steak haché ou fish & chips maison - glace
(1 boule vanille ou chocolat) ou mini brownie maison*



Pierre Sajous
ARTISAN CHARCUTIER



LA TRUITE  DES PYRÉNÉES

Prix et service compris