

Mon avis

qui n'engage que moi

Le Restaurant **Bodéga La Plancha** est situé près de la Place Louis XIV : je l'ai découvert par hasard le dimanche 23 Octobre 2022. La rue est calme, peu encombrée de restaurants à l'inverse de la rue parallèle, plus proche de la place.



C'est en regardant l'ardoise de ce restaurant que je fus attiré par des plats qui provoquèrent en moi un réflexe Pavlovien : des éperlans, du thon rouge, une Dorade, du Merlu de ligne, des moules pour madame (elle adore les moules 😍)

C'est décidé: nous pausions, nous nous posons pour dîner et nous optons pour le menu proposé à 26,90 €

Bon, mes choix sont faits : suivre les flèches. Donc, des Oméga 3 en pagaille.

Ceux de madame sont différents avec moules et Gambas. Je n'ai pas fléché.

Pour accompagner le tout : du rosé ? du Blanc ? Comme tout le monde ?

C'est vrai, quoi, les « gens » disent rosé ou blanc avec le poisson, et pi c'est tout.

Et puis quoi encore ? Pourquoi devrais-je céder à la pression plébéienne ?

Le vin blanc (sec) a la couleur jaune pâle de l'urine du pékin qui a bu ce qui convenait : pas trop (elle serait transparente, comme l'eau quoi) ni pas assez (elle serait ambrée)

Le vin rosé a une couleur qui me rappelle trop celle qui peint mon doux visage ensoleillé avant qu'il ne devienne cramoisi.

MENU BODEGA 26,90 € 🏠

Assiette Bodega
(Jambon Serrano, Chorizo Ibérique, Paté Basque, Padrons, Ceviche de crevettes, Houmous y « Tacos »)

Ou
Piquillos farcis a la brandade de morue

Ou
Seiche grillé persillade

Ou
Friture d'éperlans, sauce Cordoba

Ou
Soupe de Poissons maison garnie

Ou
Moules sauce du « Chef »

Dorade entière ou Merlu de ligne grillé à l'espagnole

Ou
Longe de Thon rouge grillée à la plancha (selon arrivage)

Ou
Gambas grillées à la plancha

Ou
Entrecôte de bœuf grillée, nature ou sauce roquefort

Ou
Confit de canard du Sud-Ouest

Profiteroles au chocolat

Ou
Crème brûlée

Ou
Carpaccio d'ananas

Ou
Salade de fruits frais

Ou
Gratin de fruits de saison

Ou
Fromage de brebis et sa confiture aux cerises noires (service compris, prix TTC)

Mes choix

Ce sera donc de l'eau couleur grenat  : un Rioja Luis Canas de 2018. Enfin un vin d'ailleurs.....

Résultats

Friture d'Éperlans sauce Cordoba : cette sauce m'a ravi, accompagnant parfaitement les petits poissons frits qui conservent leur goût. On est trop habitué à les déguster avec une persillade.

Moules sauce du chef : excellentes, une sauce que madame s'est sentie obligée d'éponger en totalité au point de ne laisser aucune molécule de la dite sauce sur place.

Gambas grillées : bien. Madame n'a pas saucé, son appli ne lui recommandant pas de puiser dans le fond de l'assiette : l'huile d'olive apporte certes des Oméga 3 et des Oméga 6 mais ça fait monter la facture pondérale.

Photos

Pas eu le temps de photographier l'assiette d'Éperlans, ni les moules ni les Gambas, mais :

Le Thon était de bon ton, cuisiné comme il faut, coiffé de larges filaments d'oignons et accompagné d'un écrasé de pommes de terre. Bien joué : ici, on a shunté les frites et la salade.



Le dessert : juste un gratin de fruits de saison. Délicieux. Ça complète mon arbre nutritionnel : 5 fruits/légumes par jour => c'est fait : ail, piment doux, oignons, persil, pommes, fruits rouges....Dia, j'ai dépassé

le quota 😊



Les Vins

Des vins de La Rioja, du Tursan, de l'Irouléguy....

J'aime 😎

Thésors de vignobles Carte des vins

« En rouge 75 cl »

Rioja El Meson 20 €
Tursan Impératrice 20 €
Irouléguy Gorri D'Ansa 22,00 €
Côtes du Rhône Cairanne 28,00 €
Graves Château de Respide 28,00 €
Saint-Nicolas de Bourgueil Les Echaillons 28,00 €
Pessac Léognan Château Malleprat 30,00 €
Lalande Pomerol Château de Musset 35,00 €
Rioja Luis Canas 35,00 €
Saint-Estèphe Château Moulin Delille 35,00 €

« En rouge 50 cl »

Rioja Luis Canas 20 €
Tursan Impératrice 15,50 €

« En rosé 75 cl »

Irouléguy Argi D'Ansa 22,00 €
Tursan Impératrice 20 €
Côte-de-Provence Esquirou 22,00 €

« En rosé 50 cl »

½ Pichet rosé 10,50 €
Tursan Impératrice 15,50 €

« En Blanc 75cl »

Tursan Esprit des Landes Moelleux 22,00 €
Tursan Impératrice 20 €
Côte de Gascogne Terre Basse 20 €
Irouléguy Anderre D'Ansa 26 €
Rueda Palacio De Bornos 26 €
Pouilly Fumé La Renardière 29 €
Sancerre La Mercy-Dieu 29 €

« En Blanc 50 cl »

Tursan Impératrice 15,50 €
--------------------	---------------

« Au verre 14 cl »

En Rouge	
Rioja El Meson 3,90 €
Tursan Impératrice 3,90 €
En Rosé	
Tursan Impératrice 3,90 €
En Blanc	
Tursan Esprit des Landes Moelleux 4,50 €
Tursan Impératrice 3,90 €
Verre de cidre Basque Eztigar 3,50 €
Bouteille de cidre Basque Eztigar 15,00 €

Apetitu On

Concernant mon pote ci-dessous, bien qu'il crie au secours, il a été prévu de lui laisser finir ses jours tranquillement afin qu'il puisse continuer à déguster herbes, châtaignes, glands : vie et liberté.

Bizi eta Askatasun

