BAR TAPAS RESTAURANT

LES 100 CULOTTES

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

@les100culotteslourdes

les100culotteslourdes

www.les100culottes.com

Cuisine ouverte de :
12h à 14H
19H à 22H

ENTRÉES

Truite fumée de Lau Balagnas, crème citronée à l'aneth .....12,00€

Assiette de jambon Duroc Maison Sajous (12 mois d'affinage) .....10,00€

Planche de jambon de porc noir de Bigorre Maison Sajous .....1900€

SALADES

Salade du moment .....Voir ardoise des suggestions

LA CHÈVRE .....16,00€
salade, tomates, toast de cabécou lardé, tome de brebis, cerneaux de noix, magret de canard fumé, jambon Duroc, miel

LA 100 CULOTTES .....19,00€
salade, tomates, chipirons à la plancha, beignets de gambas, truite fumée de Lau Balagnas, agrumes

POKEBOWLS

Version truite de Lau Balagnas .....17,00€

Version beignets de légumes .....16,00€
Poivrons, aubergines et courgettes

Version beignets de gambas.....17,00€

Riz vinaigré et son assortiment de fruits et crudités

PLATS

VIANDES

1 sauce maison au choix (bleu, poivre, bravas, crème de cèpes ou crème poivrons chorizo)...1,00 €
Cassolette de salade (salade, tomates cerises, oignon)....3,00€

Côte de boeuf

Tous les soirs et le samedi midi .....Voir ardoise des suggestions

Burger de boeuf, frites maison .....17,00€
Pain artisanal, sauce poivre, fromage à raclette à l'ail des ours, steak haché de boeuf (150g), coppa grillée, salade, tomate, oignons rouges

Burger XL (double steak) .....23,00€
Pain artisanal, sauce poivre, fromage à raclette à l'ail des ours, steak haché de boeuf (2 X 150g), coppa grillée, salade, tomate, oignons rouges

Magret de canard origine France écrasée de pommes de terre, sauce au choix .....24,00€

VIANDES

Entrecôte 350g, frites maison, sauce au choix .....24,00€

Tartare de boeuf à l'italienne 180g, frites maison.....19,00€
Boeuf au couteau, pesto maison, tomates cerises, copeaux de parmesan, crème de vinaigre balsamique

Souris d'agneau au romarin, écrasée de pommes de terre.....22,00€

Pavé de veau, crème de cèpes, pâtes fraîches .....22,00€

Carré de porc, écrasée de pommes de terre, sauce aux choix .....19,00€

POISSONS

Poisson du jour .....Voir ardoise des suggestions

Seiche à la plancha farcie à la txistorra, riz, sauce poivrons et chorizo..... 21,00€

Chipirons en persillade à la plancha, riz, poêlée de légumes du moment .....17,00€

VÉGÉ

Pâtes du moment .....Voir ardoise des suggestions

DESSERTS

Assiette de fromages de chez Dominique Bouchait (MOF) .....11,00€
Café gourmand .....8,00€
Thé gourmand .....9,00€
Fondant chocolat noir coeur fruits rouges maison .....9,00€
(8 mn de cuisson)
Tiramisu maison.....6,50€
Riz au lait .....6,50€
Brownie maison .....6,50€

COUPES GLACÉES

La 100 Culottes .....7,50€
Vanille, chocolat, coulis de caramel, brownie maison, chantilly
La Dame Blanche .....7,50€
Café ou Chocolat liégeois .....7,50 €
Glaces / Sorbets fabrication artisanale
2 boules .....4,50€
3 boules .....6,00€

Supplément crème fouettée sucrée ...0,50 €

TAPAS

UNIQUEMENT LE SOIR

Pan con tomate .....3,50€
Bruschetta crème à l'ail, coppa grillée, fromage raclette à l'ail des ours.6,50€
Tartine avocat, truite fumée de Lau Balagnas .....7,50€
Chipirons plancha en persillade .....8,00€
Croquetas artisanales jambon Serrano X 3 .....6,00€
Croquetas artisanales à la morue X 3 .....6,00€
Croquetas calamars à l'encre de seiche X3 .....7,50€
Moules farcies X3 .....7,50€
Queues de crevettes à la plancha en persillade.....7,50€
Camembert au four.....7,50€
Pot (180g) de rillettes de porc Maison sajous.....9, 00€
Assiette de chorizo Maison sajous.....7, 00€
Assiette de saucisson Maison sajous.....7, 00€
Assiette mixte jambon de porc Duroc Maison Sajous (12 mois d'affinage), tome de brebis des Pyrénées.....13,00€
Assiette de jambon de porc Duroc Maison Sajous (12 mois d'affinage).....10,00€
Planche de jambon de porc noir de Bigorre Maison Sajous.....19,00€

PLANCHES

Planche de charcuterie Maison Sajous (saucisson, chorizo, coppa, jambon Duroc et rillettes de porc) .....20,00€
Planche de charcuterie Maison Sajous (saucisson, chorizo,coppa, jambon Duroc et rillettes de porc) et camembert au four .....25,00€
Planche de fromage de chez Dominique Bouchait (MOF) .....19,00€

MENU ENFANT.....10,00€ (jusqu'à 11 ans)
Sirop à l'eau ou verre de jus d'orange - steak haché ou 3 croquetas jambon Serrano, frites maison
- glace
(1 boule vanille ou chocolat) ou mini brownie maison

Pierre Sajous ARTISAN CHARCUTIER

Dominique Bouchait Meilleur Ouvrier de France LES FROMAGERS DU MONT ROYAL - DEPUIS 1976 -

LA TRUITE DES PYRÉNÉES

Prix et service compris

BAR TAPAS RESTAURANT

LES 100 CULOTTES

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

@les100culotteslourdes

les100culotteslourdes

www.les100culottes.com

Kitchen opened from :
12 to 14 and from
19 to 22

STARTERS

Smoked trout from Lau Balagnas with dill cream cheese and citrus .....12.00€

Plate of 12 months matured Duroc Ham, Maison sajous .....10.00€

Plate of Noir de Bigorre pig, Maison Sajous .....19.00€

SALADS

Salad of the Day .....See blackboard

La chèvre .....17.00€
salad, tomatoes, toast of French goat cheese greased with bacon, sheep's tome, walnut kernels, smoked duck breast, Duroc ham, honey.

La 100 Culottes .....19.00€
salad, tomatoes, calamari plancha, shrimps fritters, smoked trout from Lau Balagnas, citrus fruit.

POKEBOWLS

Smoked trout from Lau Balagnas version .....17.00€

Vegetable fritters version .....16.00€
Peppers, eggplant, and zucchini

Shrimps fritters version.....17.00€

Vinegrated rice, assorted fresh fruits and raw vegetables

MAINS

MEATS

1 homemade sauce of your choice (blue cheese, pepper, bravas, porcini, or pepper chorizo cream).1.00€
Salad casserole (lettuce, cherry tomatoes, onion)...€3.00

Beef rib

Every evening and Saturday lunchtime .....See Blackboard
Coming with homemade French fries & fresh vegetables, including two of our sauces

Beef burger, homemade French fries .....17.00€
Bakery toasted bun, pepper sauce, raclette cheese with bear garlic, 1 butcher beef pattie (150g), grilled coppa, sald, tomato, red onion

Burger XL homemade French fries.....23.00€
Bakery toasted bun, pepper sauce, raclette cheese with bear garlic, 2 butcher beef patties (300g), grilled coppa, sald, tomato, red onion

Magret (France) including one of our sauces, mashed potatoes .....24.00€

MEATS

Entrecôte (350g), including one of our sauces, homemade French fries .....24.00€

Italian beef tartare 180g, homemade French fries.....19.00€
Prepared at the time tartar, homemade pesto, tomato, parmesan, balsamic vinegar cream

Lamb shank infused with rosemary, mashed potatoes .....22.00€

Veal fillet, porcini cream, fresh pasta .....22.00€

Pork rack, including a sauce, mashed potatoes ..... 19.00€

FISH

Day's catch .....See blackboard

Cuttlefish plancha stuffed with Txistorra (Basque contry sausage) rice, pepper & chorizo sauce ..... 21.00€

Baby squid plancha (garlic, parsley), rice, day's vegetables.....17.00€

VEGGIE

Day's pasta ..... See blackboard

DESSERTS

Plate of cheese (X3) from Dominique Bouchait .....11.00€
(France best cheese worker 2011)
Gourmet coffee .....8.00€
Gourmet tea .....9.00€
Dark chocolate fondant with a red fruit center .....9.00€
(8 min cooking)
Tiramisu coffee .....6.50€
Rice pudding .....6.50€
Brownie & vanilla ice cream.....6.50€

ICE CREAM Sundaes

La 100 Culottes .....7.50€
Vanilla, chocolate, caramel coulis, brownie, chantilly cream
La Dame Blanche .....7.50€
3 scoops of vanilla ice cream, chocolate coulis, chantilly cream & almond
Coffee or Chocolate liegeois .....7.50€
Ice Creams/Sorbets
2 scoops .....4.50€
3 scoops .....6.00€

Extra chantilly cream 0,50 €

TAPAS

ONLY IN THE EVENING

Pan con tolate ..... 3.50€

Bruschetta ..... 6.50€
Farmhouse bread, garlis cream, grilled coppa, raclette cheese with garlic bear

Avocado tartine, smoked trout from Lau Balagnas ..... 7.50€

Baby squid plancha with parsley& garlic ..... 8.00€

Croquetas Spanish serrano ham X 3 ..... 6.00€

Croquetas Codfish X 3 ..... 6.00€

Croquetas Squid ink X3 ..... 7.50€

Stuffed mussels X3 ..... 7.50€

Strimps plancha with parsley & garlic ..... 7.50€

Hot Camembert ..... 7.50€

French fries homemade with Bravas sauce ..... 4.50€

Pig paté (180g) Maison Sajous ..... 9.00€

Plate of Maison Sajous chorizo ..... 7.00€

Plate of Maison Sajous sausage ..... 7.00€

Plate of mixed Duroc ham Maison Sajous & sheep's tome ..... 13.00€

Plate of 12 months matured Duroc ham Maison Sajous ..... 10.00€

Plate of Noir de Bigorre pig Maison Sajous ..... 19.00€

BOARDS

Charcuteries Maison Sajous ..... 20.00€
(sausage, chorizo, coppa, Duroc ham and pig paté)

Charcuteries Maison Sajous + hot Camembert ..... 25.00€
(sausage, chorizo, coppa, Duroc ham and pig paté)

Cheeses (X5) from Dominique Bouchait ..... 19.00€
(France best cheese worker 2011)

CHILD'S MENU.....€10.00 (untill 11 years old)
Syrup or glass of orange juice - Ground beef or 3 Spanish Serrano ham croquetas & French fries homemade
- ice cream (1 scoop vanilla or chocolate) or mini brownie

Pierre Sajous ARTISAN CHARCUTIER

Dominique Bouchait Meilleur Ouvrier de France LES FROMAGERS DU MONT ROYAL - DEPUIS 1976 -

LA TRUITE DES PYRÉNÉES

Price and service included

LES 100 CULOTTES

CARTE DES VINS

Juste pour trinquer verre 12cl

ROUGES

PAYS D'OC **Vigne Antique Merlot** ..... 3.50€
COTES DU RHONE **Belleruche Chapoutier** ..... 5.00€
GRAVES **Château Puy Laroque** ..... 4.50€
MINERVOIS **Château Astruc** ..... 4.50€
ESPAGNE Somontano 3404 ..... 4.50€
SICILE **Asmodeus** ..... 5.00€

ROSES

SUD OUEST **Villa La Vie en Rose** ..... 4.00€
PROVENCE **Charmes des Demoiselles** ..... 4.50€

BLANCS SECS

GASCOGNE **Uby Collection Unique** ..... 3.50€
COTES DU RHONE **Enfant Terrible** ..... 4.50€

BLANC DOUX

SUD OUEST **Villa La Chambre d'Amour** ..... 4.50€

Trinquer et un peu plus... 50cl

ROUGES

GRAVES **Château Puy Laroque** ..... 18.00€

ROSES

PROVENCE **Charme des Demoiselles** ..... 19.00€

LOLEA

Sangria LOLEA 75cl ..... 24.00€

BULLES ET COMPAGNIE

CHAMPAGNE **HATON** ..... 60.00€
La Coupe 12cl ..... 9.00€

CHAMPAGNE **TAITTINGER brut** ..... 78.00€
CHAMPAGNE **RUINART Blanc de Blanc** ..... 108.00€

VINS ROUGES QUART SUD OUEST

PAYS D'OC IGP **Vigne Antique Merlot**..... 17.00€
Merlot.
Arômes de fruits rouges et noirs avec des notes légèrement épicées. Attaque ample et généreuse. Vin souple avec beaucoup de fruits.

SAINT MONT AOP **Un Pas de Coté BIO**..... 23.00€
Tannat, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc.
Nez expressif et franc. Bouche souple et persistante sur le fruit et porté par des tanins suaves et ronds.

MINERVOIS AOP **Château Astruc**..... 23.00€
Grenache, Mourvèdre et Carignan.
Vin ample et facile aux notes tendres et veloutées, aux tanins soyeux et aux arômes de fruits mûrs.

MADIRAN AOP **Domaine Damiens BIO**..... 24.00€
Tannat, Cabernet Sauvignon; Cabernet Franc.
Vin ample et harmonieux qui évolue sur des notes délicates de petits fruits rouges. Léger boisé, discret.

GRAVES AOP **Château Puy Laroque**..... 26.00€
Cabernet Sauvignon et Merlot.
Le bouquet est généreux sur des notes à la fois de fruits rouges à noyau (cerise, prune) bien mûrs avec une touche de sous-bois, de violette. La bouche est souple et soyeuse.

FAUGERES AOP **Château Grézan**..... 31.00€
Grenache, Syrah, Carignan.
Notes de framboise et de mûres fraiches. La bouche est ronde, suave et charnue sur une finale délicatement saline.

MEDOC AOP **Château Bégadan**..... 31.00€
Cabernet Sauvignon et Merlot.
Beaux arômes de fruits noirs avec des accents boisés.
Bouche ample, tanins arrondis.

PIC ST LOUP AOP **Bergerie de l'Hortus**..... 33.00€
Mourvèdre, Grenache, Syrah.
Fruits rouges relevés par des notes d'épices de la garrigue. Bouche suave et tendre. Tanins présents mais soyeux.

ST EMILION AOP **Grand Cru Clos d'Hortense**... 43.00€
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot.
Tanins très équilibrés, notes de groseilles et de framboises.
Notes subtiles de tabac blond.

PAUILLAC AOP **Les Lions de Batailley**..... 67.00€
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot .
Nez envoutant, avec un fruit franc et précis. L'attaque pleine et élégante se prolonge par un milieu de bouche frais, dense et soyeux. Les tanins sont ciselés. La finale est impressionnante de longueur.

QUART SUD EST

COTES RHONE AOP **Belleruche Chapoutier**..... 26.00€
Grenache, Syrah.
Notes de cassis et framboise agrémenté par des notes de poivre blanc. Bouche juteuse, puiss

COTE ROTIE AOP **Guigal**..... 79.00€
Syrah.
Vin rouge particulièrement gourmand. Ces tanins sont arrondis, très fruités et légèrement vanillés. Notes de cerise, d'épices, de chocolat et de cuir.

QUART NORD OUEST

ST NICOLAS BOURGUEIL AOP **Terrnoirs BIO**. 28.00€
Cabernet Franc.
Au nez, se révèlent des arômes de framboise et de violette.
La bouche est souple et coulante, fraiche et équilibrée avec des tanins discrets.

ETRANGERS

ESPAGNE SOMONTANO **3404**..... 25.00€
Cabernet Sauvignon, Garnacha, Moristel.
Nez très expressif d'arômes autour de la fraise, la framboise avec des notes d'épices douces et de poivre.

SICILE **Asmodeus**..... 27.00€
Nero d'Avola.
Notes de prune mûre, de cuir, de garrigue, et de poivre, de cerise noire mûre et une touche de baie confite en bouche.
La finale se distingue par la douceur des fruits et par une note de réglisse, le tout sur des tanins souples de bonne tenue.

ESPAGNE RIOJA **Ramon Bilbao Crianza**..... 28.00€
Tempranillo.
Nez intense de fruits noirs sauvages, de réglisse. La bouche confirme le nez, avec des épices douces, vanille et cannelle.
Finale savoureuse et équilibrée.

VINS ROSES

SUD OUEST **Villa La Vie en Rose**..... 19.00€
Négrette.
La Bouche est ronde et fraiche, l'acidité et le gras mettent en valeur une palette aromatique très suave qui conforte la première impression du nez. Notes fruités envoutantes.

PROVENCE AOP **Charmes Demoiselles**..... 28.00€
Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah.
Rosé fruité et équilibré, aux arômes gourmands de fraises et de fruits blancs.

VINS BLANCS SECS

GASCOGNE IGP **Uby Collection Unique**..... 19.00€
Colombard et Ugni Blanc.
Joli nez complexe et intense de fruits exotiques et de nuances mentholées. On retrouve ces dernières, dès l'attaque, vive et franche, qui ouvre sur un palais rondelet enrobé de fruits mûrs.

COTES RHONE AOP **Enfant Terrible**..... 25.00€
Grenache Blanc, Clairette Blanche, Viognier, Roussanne.
Arômes de fruits et de fleurs blanches se mêlant harmonieusement. En bouche la fraicheur et la vivacité créent un équilibre très tendre.

VINS BLANCS DOUX

SUD OUEST **Villa La Chambre d'Amour**.... 21.00€
Gros Manseng, Sauvignon Blanc.
Nez explosif avec des notes d'agrumes et de fruits exotiques frais. On retrouve ces arômes en bouche, avec une pointe d'ananas et de vanille bourbon. Equilibre en bouche frais, aérien et gourmand.

LES 100 CULOTTES

Carte des Boissons



20 place du champ commun 65100 Lourdes

05 67 45 53 56 @les100culotteslourdes les100culotteslourdes

Bud

Les Cocktails 9€

Apérol Spritz 8,00€
Prosecco, apérol, eau gazeuse, orange, glaçons

Le 100 Culottes 9,00€
Gin, crème de framboise, pulco, sirop de canne, ginger ale, glaçons

Mojito 9,00€
Rhum ambré, jus citron vert, menthe, perrier, sucre de canne, angostura, glace pilée

Pina Colada 9,00€
Rhum blanc, jus d'ananas, crème lait coco, chantilly, glaçons

Caïperinha 9,00€
Cachaça, citron vert, sucre de canne, glace pilée

Margarita 9,00€
Tequila, triple sec, citron vert, glace pilée

El Diablo 9,00€
Tequila,crème de cassis, pulco, ginger ale, glaçons

Blue Lagoon 9,00€
Vodka, curacao bleu, pulco, glaçons

Sex On The Beach 9,00€
Vodka, l'queur de pêche, cramberry, jus d'ananas, glaçons

Americano 9,00€
Martini rouge, martini blanc, campari, perrier, glaçons

Ti Punch 9,00€
Rhum blanc, sirop canne, citron vert, glaçons

Daiquiri 9,00€
Rhum blanc, citron vert, sirop canne, glace pilée

Cuba Libre 8,00€
Rhum ambré, jus citron, coca, glaçons

Tequila Sunrise 9,00€
Tequila, jus d'orange, grenadine, glaçons

Gin Fizz 9,00€
Gin, pulco, lait, sucre de canne, eau gazeuse, glace pilée

Les Virgin Cocktails 6€

Virgin 100 Culottes
Jus d'ananas, jus d'orange, pulco, sirop de fraise, glaçons

Virgin Mojito
Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse, limonade glace pilée

Virgin Pina Colada
Jus d'ananas, crème de coco, chantilly, glaçons

Les Apéritifs

Ricard 2cl	3,00€
Martini blanc/rouge 6cl	4,50€
Porto 6cl	4,50€
Suze 4cl	4,50€
Campari 6cl	4,50€
Campari orange 6cl	5,00€
Kir (pêche, mûre, cassis)	4,50€
Kir royal	9,00€

Les Digestifs 4cl

Manzana	5,00€
Baileys	6,50€
Limoncello	5,00€
Cognac	7,00€
Armagnac	7,00€
Génépi	6,00€
Poire Williams	7,00€
Grappa	6,00€
Calvados	7,00€

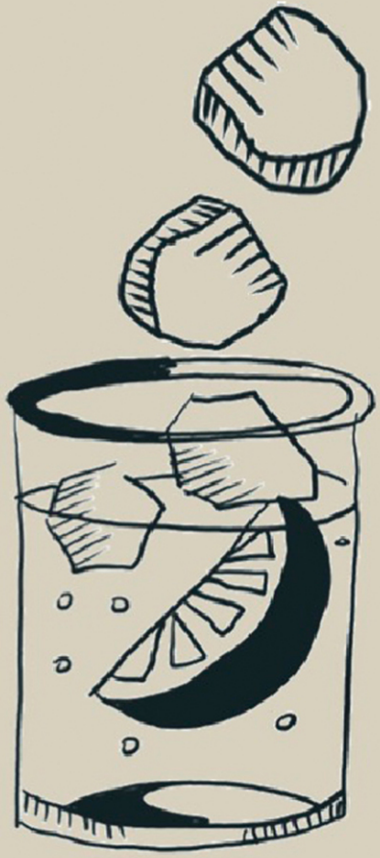
© Création et impression ISLAM'PRINT : 06 60 38 2001

Les Bières Pression

	Galopin	25cl	50cl
Bud (5°) Arôme subtil de miel et une touche de citron, ponctuée de notes de malt et de houblon	2,20€	3,00€	5,80€
Ginette (4,5°) La combinaison de deux houblons pour des notes fruitées et une saveur moderne. 100% BIO bien sûr !	2,70€	4,70€	8,80€
Leffe Ruby (5°) La rencontre unique entre les saveurs typiques des bières Leffe et la délicatesse des arômes de fruits rouges	2,70€	4,70€	8,80€
Kwak (7,4°) Des notes subtiles de banane et de poire, le tout parfumé par des houblons aromatiques savamment sélectionnés	2,70€	4,70€	8,80€
Tripel Karmeliet (8,4°) Sensation rafraîchissante apportée par le froment, et onctuosité de la mousse amenée par l'avoine. Des notes complexes et raffinées d'épices, de céréales et de vanille avec une fin de bouche sèche et légèrement amère	2,70€	4,70€	8,80€
Bud - Valsette (5°) 20cl de bière shooter rhum	-	6,00€	-
Panaché	-	3,00€	5,80€
Supplément sirop	0,10€	0,20€	0,30€

Les Bières Bouteilles

Corona (4,5°) Bière blonde, légère et rafraîchissante, d'origine Mexicaine. À servir très fraîche avec un quartier de citron vert pour intensifier sa saveur	6,00€
Leffe Brune (6,5°) Saveur délicate de la vanille et des clous de girofle et un arôme plein de caramel. Girofle et un arôme plein de carame. Saveur délicate de la vanille et des clous de girofle et un arôme plein de caramel	6,00€
Desperados	6,00€
Chouffe	6,00€
Vedett I P A	6,00€



Les Alcools 4cl

Get 27, Get 31	6,50€
Tequila	6,50€
Malibu	6,50€
Gin	6,50€
Whisky	6,50€
Vodka	6,50€
Jagerbomb	6,50€
Vodka, redbull	8,50€
Vodka Belvedere	8,50€
Pampero Blanco	6,50€
Pampero Espécial	7,00€
Captain Morgan	6,00€
Don Papa	9,00€
Diplomatico	9,00€
Gin Bombay Sapphire	8,50€
Jack Daniel's	7,00€
Jack Honey	7,50€
Jameson	7,00€
Oban Single Malt	11,00€
Akashi (whisky japonais)	11,00€

Les Boissons Fraîches

Jus de fruits Orange, pomme, ananas, tomate, Multi-fruits	3,50€
Sodas Coca-Cola, Coca-Cola sans sucre, coca cherry, Orangina, Fuze Tea, Sprite, Schweppes agrumes, schweppes tonic	3,50€
Perrier	3,50€
Limonade	2,80€
Diabolo	3,00€
Sirop à l'eau Grenadine, Menthe, Citron, Pêche, Cerise, Fraise, Kiwi, Caramel, Violette, Orgeat	2,20€
Redbull	4,50€
Supplément sirop	0,20€

Les Boissons Chaudes



Café	1,70€
Déca	1,90€
Café allongé	1,80€
Double expresso	3,30€
Noisette	1,80€
Grand crème	3,40€
Déca noisette	1,90€
Cappuccino	3,80€
Café viennois	3,80€
Chocolat chaud	3,50€
Chocolat viennois	3,80€
Lait	2,50€
Lait Sirop	2,60€
Thé/Tisane	3,50€