

APÉRITIFS

PASTIS 51, RICARD	8 €	PASTIS 51, RICARD
KIR Vin Blanc	9 €	KIR white wine
LILLET Blanc, Rouge, Rosé	10 €	LILLET White, Red, Rosé
PINEAU CHÂTEAU BEAULON Blanc, Rouge	10 €	PINEAU CHÂTEAU BEAULON White, Red
MARTINI Blanc, Rouge	11 €	MARTINI White, Red
CAMPARI, SUZE	11 €	CAMPARI, SUZE
PORTO TAYLOR'S FINE TAWNY Blanc	14 €	PORTO TAYLOR'S FINE TAWNY White
PORTO TAYLOR'S Rouge	14 €	PORTO TAYLOR'S Red

BIÈRES / BEERS

PRESSION 25 cl/50 cl	6 € / 10 €	DRAUGHT 25 cl/50 cl
PANACHÉ / MONACO 25 cl/50 cl	7 € / 12 €	PANACHÉ / MONACO 25 cl/50 cl
GRIMBERGEN / HOEGAARDEN blanche bouteille 33 cl	8 €	GRIMBERGEN / HOEGAARDEN White bottle 33 cl

RHUM

DILLON	14 €	DILLON
HAVANA CLUB 3 ANS D'ÂGE	16 €	HAVANA CLUB - 3 years
ANGOSTURA 1919	21 €	ANGOSTURA 1919

GIN

BOMBAY SAPPHIRE	16 €	BOMBAY SAPPHIRE
G'VINE	18 €	G'VINE

VODKA

STOLICHNAYA	14 €	STOLICHNAYA
GREY GOOSE	16 €	GREY GOOSE

WHISKY/BLENDED/SCOTCH/BOURBON

JOHNNY WALKER "RED LABEL"	14 €	JOHNNY WALKER "RED LABEL"
JOHNNY WALKER "BLACK LABEL"	16 €	JOHNNY WALKER "BLACK LABEL"
MAKER'S MARK	16 €	MAKER'S MARK
JACK DANIEL'S	17 €	JACK DANIEL'S
GLENFIDDICH – 12 ans d'âge	17 €	GLENFIDDICH – 12 years
MACALLAN « AMBER »	17 €	MACALLAN « AMBER »
LAGAVULIN – 16 ans d'âge	18 €	LAGAVULIN – 16 years

JUS DE FRUITS / FRUIT JUICE "ALAIN MILLIAT"

ANANAS,	9 €	PINEAPPLE,
FRUIT DE LA PASSION,		PASSION FRUIT,
POMME COX'S,		COX'S APPLE, APRICOT,
ABRICOT, FRAISE, TOMATE		STRAWBERRY, TOMATO

JUS DE FRUITS PRESSÉS / FRESHLY SQUEEZED

ORANGE, PAMPLEMOUSSE,	7 €	ORANGE, GRAPEFRUIT,
CITRON		LEMON

SOFTS

SIROP À L'EAU 33 cl EVIAN,	5 €	SIMPLE SYRUP WATER 33 cl EVIAN,
COCA-COLA/LIGHT & ZÉRO 33 cl,		COCA-COLA/LIGHT & ZÉRO 33 cl,
ORANGINA 25 cl, SCHWEPPEs 25 cl,		ORANGINA 25 cl, SCHWEPPEs 25 cl,
LIMONADE 25 cl, PERRIER 33 cl		LEMONADE 25 cl, PERRIER 33 cl

CAFÉS/THÉS - COFFEE/TEA

Expresso, Décaféiné, Café noisette	5 €	Espresso, Decaffeinated, Café noisette
Double Espresso, Cappuccino, Café crème, Chocolat chaud	6 €	Double Espresso, Cappuccino, Café latte, Hot chocolate
Thés Damman/Infusion	6 €	Tea and Herbals Damman

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION





ALCOHOL ABUSE IS BAD FOR YOUR HEALTH,
PLEASE CONSUME WITH MODERATION

LE B O R D E A U X



LE BORDEAUX

Chef de Cuisine Francois Durand et sa brigade

ENTREES / STARTERS



- Butternut rôti, champignons du moment, POUR DEUX   11 €
 riz sauvage, cacahuètes
Roasted butternut squash, FOR TWO
seasonal mushroom, Wild rice, peanuts
- Os à moelle gratiné au persil, 15 €
 pain de campagne toasté de la Maison Perrin
Persillade roasted bone marrow,
Perrin's toasted country bread
- Velouté de panais, tartine de courge shiatsu,  16 €
 marrons du Périgord, Pérail fermier au piment d'Espelette
Parsnip velouté, shiatsu squash seeds,
Périgord chesnut, Pérail soft cheese with Espelette pepper
- Huîtres du Cap-Ferret de Yohan et Chloé « La Kabane », 
 vinaigre à l'échalote (6) 18 €
 (9) 26 €
 (12) 33 €
- Yohan and Chloé "La Kabane" – Cap-Ferret Oysters,
 shallots vinegar
- Salade de lentilles vertes du Puy, aile de raie pochée, 19 €
 mayonnaise aux herbes
Green Puy lentil salad, poached skate wings,
herbs mayonnaise
- Foie gras mi-cuit de la ferme de Fonteneau 22 €
 coings confits, figues, pain d'épices croustillant
Fonteneau's farm semi-cooked duck foie gras,
confit of quince, figs, crispy gingerbread

PLATS / MAIN COURSES

- Curry de légumes de saison au lait de coco,   23 €
 duo de céréales coriandre
Seasonal vegetables curry, coconut milk
duo of cereals, coriander
- Palette de cochon fermier braisée, 26 €
 à la façon d'un chou farci, bouillon d'oignons caramélisés
Braised Farm pork shoulder,
like wise stuffed cabbage, caramelized onions jus
- Linguine à la Vongole, 27 €
 palourdes ail et persil
Vongole linguini,
clams, garlic and parsley
- Cuisse de pintade à la noisette, 27 €
 citron confit, topinambours, gnocchis, sauce au poivre Voatsiperifery
Hazelnut crust Turkey leg,
lemon fruit confit, Jerusalem artichoke, Voatsiperifery Madagaspar black pepper sauce
- Poisson de la criée,  34 €
 fenouil aux olives Taggiasche, tomates, coquillages en persillade, émulsion à l'aneth
Catch of the day
Taggiasca olives and fenel, tomatoes, persillade shellfish, dill emulsion
- Épaule d'agneau confite 10 heures POUR DEUX 34 €
 pommes de terre grenaille, carottes, cumin, fanes fondues
Slow cooked 10-hour lamb shoulder FOR TWO
fingerling potatoes, carrots, cumin, trurnip fondue
- Pièce de bœuf Française sélectionnée par nos soins, 35 €
 potatoes, béarnaise légère
Beef cut of the day origin France,
potatoes, light Béarnaise sauce

DESSERTS

- Assiette de fromages affinés de Jean d'Alos 12 €
Jean d'Alos Cheeses selection
- Dans l'esprit d'une tarte au citron meringuée, confit à la menthe 9 €
Re-visited meringue lemon tart, mint confit
- Crèmeux chocolat aux éclats de cacahuètes, 9 €
 sauce à la fève de tonka
Creamy chocolate with peanuts chips,
tonka bean sauce
- Pomme cuite façon tatin, glace vanille et coulis au poivre de Sichuan 9 €
Cooked apple tart like a Tatin, Vanilla ice cream, Sichuan pepper coulis

 Plats sans gluten / Gluten Free dishes  Plats végétariens / Vegetarian dishes

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle. Origines des viandes (élevage et traitement) affichés dans le restaurant. Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

BOISSONS / DRINKS

COCKTAILS

- | | | |
|---|------|---|
| AUSSIE SLINGER
Rhum Havana 3 ans, jus de citron,
limonade, sirop de grenadine,
angustura bitter | 13 € | AUSSIE SLINGER
Rhum Havana 3 years, lemon juice,
lemonade, dash of grenadine,
angustura bitter |
| BORDEAUX MARTINI
Lillet blanc, liqueur de Chambord,
jus d'ananas | | BORDEAUX MARTINI
Lillet blanc, Chambord liquor,
pineapple juice |
| FRAÎCHEUR D'ORIENT
Porto blanc Taylor fine, jus de citron,
jus de pomme, feuille de menthe,
limonade | | FRAÎCHEUR D'ORIENT
Taylor fine Port, lemon juice,
apple juice, fresh mint,
lemonade |
| GINGER LILLET
Lillet blanc, sirop de gingembre,
jus de citron, aqua gaz | | GINGER LILLET
Lillet blanc, ginger syrup,
lemon juice, aqua gas |

COCKTAILS SANS ALCOOL / NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

- | | | |
|---|------|--|
| LE SUNRISE
Jus d'orange, jus d'abricot,
jus de pomme, jus de citron,
sirop de grenadine | 10 € | LE SUNRISE
Orange juice, apricot juice,
apple juice, lemon juice,
dash of grenadine |
| BLACK VIRGIN MOJITO
Purée de myrtilles, jus de citron vert,
sirop d'érable, menthe fraîche,
limonade | | BLACK VIRGIN MOJITO
Blueberry purée, lime juice,
mapple syrup, fresh mint,
lemonade |
| GREEN DETOX
Purée de kiwi, jus de citron vert,
jus de pomme, tranche de concombre | | GREEN DETOX
Kiwi purée, lime juice,
apple juice, cucumber slice |

COUPES DE CHAMPAGNE CHAMPAGNE by the glass

- | | | |
|-------------------------------|------|-------------------------------|
| LAURENT PERRIER « La Cuvée » | 22 € | LAURENT PERRIER « La Cuvée » |
| DELAMOTTE « Blanc de Blancs » | 23 € | DELAMOTTE « Blanc de Blancs » |
| LAURENT PERRIER « Brut rosé » | 25 € | LAURENT PERRIER « Brut rosé » |

VINS BLANCS SECS au verre WHITE WINES by the glass

- | | | |
|--|------|---|
| BORDEAUX BLANC,
Château Lamothe de Haux, 2019 | 6 € | WHITE BORDEAUX,
Château Lamothe de Haux, 2019 |
| BORDEAUX BLANC, le « B »
par Maucaillou, 2018 | 7 € | WHITE BORDEAUX, le « B »
par Maucaillou, 2018 |
| SANCERRE,
Domaine Cherrier, 2018 | 10 € | SANCERRE,
Domaine Cherrier, 2018 |
| BOURGOGNE BLANC, « Les 2 Dindes »
Domaine Antoine Olivier, 2016 | 12 € | WHITE BURGUNDY, « Les 2 Dindes »
Domaine Antoine Olivier, 2016 |
| PESSAC LÉOGNAN,
La Croix de Carbonnieux, 2017 | 12 € | PESSAC LÉOGNAN,
La Croix de Carbonnieux, 2017 |

VINS ROSÉS au verre / ROSÉ WINES by the glass

- | | | |
|---|------|--|
| CÔTES DE PROVENCE
«Odysse » par Jean et Mathieu
Compeyrot, 2019 | 10 € | CÔTES DE PROVENCE
« Odysse » par Jean et Mathieu
Compeyrot, 2019 |
| CÔTES DE PROVENCE
Château Grand Boise, 2019 | 12 € | CÔTES DE PROVENCE
Château Grand Boise, 2019 |
| CÔTES DE PROVENCE
Whispering Angel, 2019 | 14 € | CÔTES DE PROVENCE
Whispering Angel, 2019 |

VINS ROUGES au verre / RED WINES by the glass

- | | | |
|--|------|--|
| MÉDOC, Cru Bourgeois, Château
Bégadan, 2016 | 7 € | MÉDOC, Cru Bourgeois, Château
Bégadan, 2016 |
| HAUT MÉDOC,
Baron de Malleret, 2018 | 9 € | HAUT MÉDOC,
Baron de Malleret, 2018 |
| MOULIS EN MÉDOC,
« Impression » du Château
Mauvesin Barton, 2015 | 10 € | MOULIS EN MÉDOC,
« Impression » du Château
Mauvesin Barton, 2015 |
| PESSAC LÉOGNAN,
Domaine de La Solitude, 2014 | 14 € | PESSAC LÉOGNAN,
Domaine de La Solitude, 2014 |
| SAINT-ÉMILION GRAND CRU
Château Trianon, 2012 | 16 € | SAINT-ÉMILION GRAND CRU
Château Trianon, 2012 |

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION
 ALCOHOL ABUSE IS BAD FOR YOUR HEALTH, PLEASE CONSUME WITH MODERATION