

BOISSONS | DRINKS

APÉRITIFS

PASTIS 51, RICARD	8 €
KIR Vin Blanc	10 €
LILLET Blanc, rouge, rosé	10 €
PINEAU CHÂTEAU BEAULON Blanc, Rouge	10 €
MARTINI Blanc, rouge	10 €
CAMPARI, SUZE.....	11 €
PORTO TAYLOR'S.....	14 €
FINE TAWNY Blanc	14 €
PORTO TAYLOR'S Rouge	14 €

BIÈRES / BEERS

PRESSION 25 cl / 50 cl	6 € / 11 €
PANACHÉ - MONACO 25 cl / 50 cl.....	7 € / 13 €
GRIMBERGEN - HOEGAARDEN Blanche / White.....	8 €
Bouteille 33 cl / Bottle 33 cl	

RHUM

DILLON	14 €
HAVANA CLUB 3 ans d'âge / - 3 years.....	16 €
ANGOSTURA 1919.....	21 €

GIN

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

VODKA

STOLICHNAYA	14 €
GREY GOOSE.....	16 €

WHISKY/BLENDED / SCOTCH/BOURBON

JOHNNY WALKER "RED LABEL".....	14 €
JOHNNY WALKER "BLACK LABEL"	16 €
MAKER'S MARK.....	16 €
JACK DANIEL'S.....	17 €
GLENFIDDICH - 12 ans d'âge / - 12 years	17 €
MACALLAN " AMBER "	17 €
OBAN - 14 ans d'âge / - 14 years	18 €

JUS DE FRUITS / FRUIT JUICE "ALAIN MILLIAT"

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

JUS DE FRUITS PRESSÉS / FRESHLY SQUEEZED

ORANGE, PAMPLEMOUSSE, POMME / ORANGE, GRAPEFRUIT, APPLE

SOFTS

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

CAFÉS-THÉS / COFFEE-TEA

EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ, CAFÉ NOISETTE

ESPRESSO, DECAFFEINATED, CAFÉ NOISETTE

DOUBLE EXPRESSO, CAPPUCINO, CAFÉ CRÈME, CHOCOLAT CHAUD

DOUBLE EXPRESSO, CAPPUCINO, CAFÉ LATTE, HOT CHOCOLATE

THÉS DAMMAN / INFUSIONS

TEA / HERBALS DAMMAN

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION
ALCOHOL CONSUMPTION CAN LEAD TO HEALTH ISSUES, DRINK RESPONSIBLY

LE B O R D E A U X



PRODUCTEURS

Foie Gras de *M. Ribereau*

Légumes de *M. Laffitte, M. Latour* et autres producteurs de la région

Veau de *La Ferme du Clerq*

Pêche entre St Jean de Luz et Royan

Huile d'Olive *Carré des Huiles*

Fromage *Fromagerie Deruelle*

Huîtres *La Kabane de Yoan et Chloé*

MENU DU CHEF | CHEF'S MENU

Entrée - Plat - Dessert (uniquement au déjeuner)40 €
Starter - Main course - Dessert (lunch only)

ENTRÉES | STARTERS

POIREAUX GRIBICHE À LA FLAMME   14 €
 Miso, légumes croquants, beurre de noix de cajou
Flamed leeks gribiche, miso, crispy vegetables, cashew butter

PÂTÉ EN CROÛTE DE PORC BASQUE ET VOLAILLE LABEL ROUGE DU PÉRIGORD..... 16 €
 Citron confit, estragon, chorizo Basque, pickles
Basque pork and red label poultry from Périgord pâté en croûte, candied lemon, tarragon, Basque chorizo, pickles

ASSIETTE PRINTANIÈRE DES PRODUCTEURS DE NOTRE RÉGION   18 €
 Asperges vertes et blanches, poireau crayon, légumes croquants, sabayon chocolat Sauternes
Spring plate from our region, green and white asparagus, pencil leek, crunchy vegetables, Sauternes chocolate sabayon


TARTARE DE VEAU SOUS LA MÈRE COMME UN TONATO  20 €
 Huître, salicorne
Mother-fed veal tartar as a tonato, oyster, saltwort

FOIE GRAS DE MONSIEUR RIBEREAU..... 23 €
 Cacao, Gin G'Vine, pamplemousse, poivre timut
Mr Ribereau's foie gras with cocoa, G'Vine Gin, grapefruit, timut pepper

HUÎTRES #3 DU CAP FERRET « LA KABANE DE YOAN ET CHLOË » Au naturel(6) 18 € / (9) 26 € / (12) 34 €
Oysters #3 from Cap Ferret "La Kabane de Yoan et Chloë", au naturel

PLATS | MAIN COURSES

SUGGESTION DU JOUR (uniquement au déjeuner)25 €
Suggestion of the Day (lunch only)

LINGUINI À LA BURRATA DE LA « LAITERIE BURDIGALA » 29 €
 Pesto de pistache épinard
Burrata Linguini «Maison Burdigala", pistachio spinach pesto

NOTRE PÊCHE DU JOUR  32 €
 Asperges blanches, lard de Colonnata
Catch from our shore, white asparagus from the Landes, lard from Colonnata

MAIGRE DE NOS CÔTES 34 €
 Poisson rôti ou vapeur, gnocchi cœur coulant aux herbes, jus de coquillage
Lean fish, roasted or steamed, herbs melting gnocchi, shellfish sauce

VEAU SOUS LA MÈRE DE NOTRE RÉGION 35 €
 Asperges vertes régionales, ail noir, poutargue, kumquat
Mother-fed veal, regional green asparagus, black garlic, bottarga, kumquat

PIÈCE DE BŒUF DE NOUVELLE AQUITAINE MATURÉE  36 €
 Carottes fanes, beurre d'herbes
Dry aged beef origin Nouvelle Aquitaine, new carrot, herb butter

POUR DEUX | FOR TWO

Servi avec un mesclun et une pomme purée à partager | Served with a mesclun and mashed potatoes to share


SELLE D'AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES RÔTIE SUR L'OS  - 550 g.....75 €
 Beurre d'herbes
Roasted on the bone Pyrénées's Lamb loin - 550 g, herbs butter

CÔTE DE VEAU SOUS LA MÈRE AU FOIN Jus de veau 85 €
Mother-fed veal chop on hay, veal juice

GARNITURES | SIDES

BELLES ASPERGES VERTES OU BLANCHES DE NOTRE RÉGION 19 €
Locally harvested green or white asparagus

POMMES DAUPHINES *Dauphine potatoes*..... 12 €

PURÉE DE POMMES DE TERRE  *Mashed potatoes*.....12 €

DESSERTS

FROMAGES AFFINÉS DE CHEZ « DERUELLE » 15 €
 Sélection de la semaine de notre fromagère Elodie
Aged cheese, selection of the week from our cheese maker "Deruelle"

ENTREMETS CHOCOLAT 66%, CROUSTILLANT ET SAUCE SÉSAME TORRÉFIÉ.....12 €
 66% chocolate entremets, crunch and roasted sesame sauce
 Allergènes : Gluten/sésame/lactose/œuf/soja

DOUCEUR EXOTIQUE, MOUSSE LÉGÈRE ET BASILIC THAÏ.....12 €
 Light exotic mousse, Thai basil
 Allergènes : Gluten/sésame/lactose/œuf

TARTELETTE CITRON MERINGUÉE, POINTE DE KALAMANSI12 €
 Lemon meringue tartlet with a touch of kalamansi
 Allergènes : Gluten/sésame/lactose/œuf

SALADE DE FRUITS DE SAISON ET JUS FRAIS12 €
Seasonal fruit salad and fresh juice

 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) affichées dans le restaurant. Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

CHAMPAGNE à la coupe
 CHAMPAGNE by the glass

CRÉMANT DE BORDEAUX B de Bonhoste 11 €
 CHAMPAGNE Barons de Rothschild Brut 21 €
 CHAMPAGNE Barons de Rothschild Rosé 25 €
 CHAMPAGNE Barons de Rothschild Blanc de Blancs 28 €

VINS BLANCS au verre
 WHITE WINES by the glass

IGP CÔTES DE GASCOGNE, Les Fumées Blanches, 2020 9 €
 IGP D'OC, Maris Vermentino, 2019 11 €
 VOUVRAY, Empreinte Domaine Robert, 2020 11 €
 MACON-AZÉ, Domaine de la Garenne, 2017 12 €
 SANCERRE, Domaine Cherrier, 2020 13 €
 PESSAC-LÉOGNAN, La Croix Carbonnieux, 2018 15 €
 SAUTERNES, Château Haut-Bergeron, 2013 15 €

VINS ROSÉS au verre
 ROSÉ WINES by the glass

BORDEAUX, Château Mangot, 2019 9 €
 CÔTES DE PROVENCE, Odyssée Par M&J Compeyrot, 2020 10 €

VINS ROUGES au verre
 RED WINES by the glass

BORDEAUX, Pavillon de Trianon, 2018 9 €
 MÉDOC CRU BOURGEOIS, Château Bégadan, 2017 10 €
 MOULIS EN MÉDOC, Impression de Mauvesin Barton, 2015 12 €
 DOURO - Roquette & Cazes, 2018 14 €
 RULLY « Les Chaponnières » Paul & Marie Jacquesson, 2020 15 €
 PESSAC-LÉOGNAN, Domaine de la Solitude, 2017 16 €
 SAINT-ÉMILION GRAND CRU, Château Trianon, 2011 18 €

COCKTAILS 14€

MAÏ TAÏ Rhum blanc, rhum brun, jus d'ananas, jus d'orange, grenadine
White rum, dark rum, pineapple juice, orange juice, grenadine

GIN BASIL SMASH G'Vine, basilic, jus de citron, sirop de sucre de canne
G'Vine, lemon juice, sugar cane syrup

THE APPLE GODFATHER Amaretto Disaronno, Jack Daniel's, jus de pomme
Amaretto Disaronno, Jack Daniel's, apple juice

DARK'N FUNNY Rhum brun, rhum blanc, Ginger ale, jus de citron vert, cassonade
Dark rum, white rum, ginger ale, lime juice, brown sugar

SPRITZ BORDEAUX-PARIS Liqueur de sureau, Lillet blanc, Prosecco
Elderflower liqueur, white Lillet, Prosecco

COCKTAILS SANS ALCOOL 11€
 NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

VIRGIN MOSCOW MULE Ginger beer, citron vert, menthe
Ginger beer, lime, mint

BLACK EYED TEAS Earl Grey, thé vanille, sirop vanille, purée de mûre, citron vert
Earl grey, vanilla tea, vanilla syrup, blackberry purée, lime

CARIBBEAN STAR Nectar mangue, jus fruits de la passion, sirop vanille, citron vert
Mango nectar, passion fruit juice, vanilla syrup, lime

BORA BORA Jus ananas, jus fruits de la passion, jus de citron, grenadine
Pineapple juice, passion fruit juice, lemon juice, grenadine

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION
 ALCOHOL CONSUMPTION CAN LEAD TO HEALTH ISSUES, DRINK RESPONSIBLY