



IN THE  
MOON  
*for wine*



INTERCONTINENTAL®  
BORDEAUX – LE GRAND HOTEL

Ce mois-ci, Mestrezat Grands Crus a le plaisir de vous faire découvrir une sélection de crus prestigieux de la région bordelaise.

Ce mois-ci, vivez une expérience de dégustation unique avec Château Lagrange.

*Each month, Mestrezat Grands Crus is happy to help you discover the finest wines of our Bordeaux region.*

*This month, enjoy a unique tasting experience with Château Lagrange.*

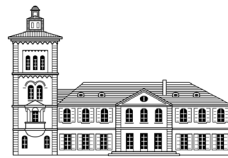
## LES VINS DU MOIS WINES OF THE MONTH

### CONTENANCE

Verre de vin .....	15 cl
La bouteille .....	75 cl
Le magnum .....	150 cl

Bouteille      Magnum

Les Arums de Lagrange .....	80 €
<i>Bordeaux blanc - 2020</i>	
Le Haut-Médoc de Lagrange .....	50 €
<i>Haut-Médoc - 2016</i>	
Les Fiefs de Lagrange .....	100 €
<i>Saint-Julien - 2015</i>	
Château Lagrange .....	200 €
<i>Saint-Julien - 2010</i>	
Château Lagrange .....	700 €
<i>Saint-Julien - 2010</i>	



## CHATEAU LAGRANGE

C'est au sein de l'appellation renommée de Saint-Julien que se trouve le Château Lagrange, 3ème Grand Cru Classé en 1855. Situé sur deux croupes de graves Günziennes, dont l'une est le point culminant de l'appellation, son vignoble s'étend sur 118 hectares d'un seul tenant. Fait exceptionnel, la superficie et les parcelles du vignoble d'aujourd'hui sont exactement celles qui furent classées en 1855 sous Napoléon III. Au cœur du domaine viennent s'ajouter une quarantaine d'hectares de parc et de bois, ainsi qu'un lac, constituant un patrimoine naturel exceptionnel. La recherche de l'excellence, sans compromis : c'est la philosophie du domaine depuis maintenant plusieurs décennies, grâce à un terroir exceptionnel et à une approche basée sur la précision et l'innovation. Un travail à la vigne à la fois porté sur le détail et ancré dans la tradition, donne naissance chaque année à un vin unique, élégant, puissant, de grande garde.

*Château Lagrange, Third Classified Growth in the 1855 classification, nestles in the heart of the renowned Saint-Julien appellation. Perched on two Gunzian gravel slopes, one of which boasts the highest point in the appellation, its beautiful vineyard stretches over 118 hectares in a single block. Extraordinarily, the surface area and plots today are exactly those appearing in the 1855 classification of Napoleon the Third. Forty hectares of gardens and woodlands are added to its single block vineyard, along with a beautiful lake, offering an outstanding natural heritage.*

*An uncompromising quest for excellence, such is the philosophy here. For several decades now the exceptional terroir has inspired a unique approach where precision and innovation are paramount. Each year, the work in the vineyard, where attention to detail and age-old traditions are combined, gives birth to a unique, elegant, powerful wine able to age well over time.*

## VIN AU VERRE WINE BY THE GLASS

### VINS BLANCS | WHITE WINES

#### Bordeaux

Le Blanc de Suiduiraut, 2020..... 10 €

Château Mouton Rothschild «Aile d'Argent», 2013... 60 €

Château Talbot «Caillou Blanc», 2020..... 25 €

Château Lagrange «Les Arums de Lagrange», 2020 .. 16 €

#### Pessac-Léognan

Château Brown, 2015 ..... 19 €

La Réserve de Malartic, 2018..... 17 €

La Clarté de Haut-Brion, 2015..... 62 €

#### IGP Pays d'Oc

Maris «Casse Croûte», 2021..... 8 €

#### Sauternes

Carmes de Rieussec, 2012..... 14 €

### VIN ROSÉS | ROSÉ WINE

#### Languedoc

Maris Rose de Nympe Emue, 2021..... 10 €

### VINS ROUGES | RED WINES

#### Saint-Emilion Grand Cru

Château Simard, 2012 ..... 15 €

Château de Fonbel , 2015..... 19 €

#### Margaux

S de Siran, 2018..... 13 €

Blason d'Issan, 2017..... 20 €

#### Pomerol

Château Mazeyres, 2019..... 22 €

Château l'Enclos, 2012..... 24 €

#### Haut-Médoc

Château Cantemerle, 2016..... 24 €

Le Haut-Médoc de Lagrange, 2016..... 10 €

#### Pauillac

Château Pichon Baron, 2015..... 125 €

#### Moulis-en-Médoc

Château Duplessis, 2018 ..... 14 €

#### Saint-Julien

Les Fiefs de Lagrange, 2015..... 20 €

Château Lagrange, 2015..... 40 €

#### Pessac-Léognan

Château Haut-Bailly, 2007..... 65 €

#### Minervois

Château Maris «Las Combes», 2017..... 10 €

Château Maris «Dynamique», 2017..... 33 €

## VIN EN BOUTEILLE WINE BY THE BOTTLE

### VINS BLANCS | WHITE WINES

#### Bordeaux

Le Blanc Sec de Suduiraut, 2020..... 50 €

Lions de Suduiraut, 2021..... 45 €

Château Talbot «Caillou Blanc», 2020..... 125 €

Fombrauge Blanc, 2018..... 95 €

Château Mouton Rothschild «Aile d'Argent, 2013 ... 300 €

Les Arums de Lagrange, 2020..... 80 €

#### Péssac Léognan

La Pommeraie de Brown, 2017..... 70 €

Château Brown, 2015..... 95 €

La Réserve de Malartic, 2018..... 85 €

La Clarté de Haut-Brion 2015..... 320 €

Château Smith Haut Lafitte, 2017.....	400 €	Château Cantemerle, 2016.....	240 € <i>Magnum</i>
<i>Graves</i>		<i>Saint-Estèphe</i>	
Le Prelat de Pape Clément, 2018.....	65 €	La Dame de Montrose, 2014.....	140 €
<i>Pays d'Oc</i>		<i>Pauillac</i>	
Maris «Casse-Croûte», 2021 .....	40 €	Les Griffons de Pichon Baron, 2018.....	145 €
<i>Sauternes</i>		Les Griffons de Pichon Baron, 2018.....	290 € <i>Magnum</i>
Carmes de Rieussec, 2012.....	70 €	Château Grand-Puy Ducasse, 2015.....	150 €
Château Rieussec, 2019.....	380 €	Château Pichon Baron, 2011.....	600 €
Château Suduiraut, 2010.....	210 €	Château Pichon Baron, 2016.....	600 €
Château Suduiraut, 2013.....	210 €	<i>Saint-Julien</i>	
<b>VIN ROSÉ   ROSÉ WINE</b>		Les Fiefs de Lagrange 2015.....	100 €
<i>Languedoc</i>		Château Lagrange, 2010 .....	200 €
Maris Rose de Nympe Emue, 2020.....	50 €	Château Lagrange, 2010 .....	700 € <i>Magnum</i>
<b>VINS ROUGES   RED WINES</b>		<i>Moulis-en-Médoc</i>	
<i>Saint-Emilion Grand Cru</i>		<i>Bouteille</i> Château Duplessis, 2018.....	70 €
Les Charmes de Grand Corbin, 2016.....	55 €	<i>Margaux</i>	
Château Simard, 2012.....	75 €	S de Siran, 2018.....	65 €
Château de Fonbel, 2015 .....	95 €	Château La Tour de Mons, 2017.....	70 €
Château Quinault l'Enclos, 2011.....	110 €	Blason d'Issan, 2017 .....	100 €
Château La Clotte, 2015 .....	270 €	Château Siran, 2018.....	110 €
Le Dragon de Quintus, 2016.....	145 €	Château d'Issan, 2013.....	190 €
Château Fombrauge, 2010.....	140 €	Château Pouget, 2015.....	145 €
<i>Pomerol</i>		<i>Péssac Léognan</i>	
Château Mazeyres, 2019.....	110 €	La Pommeraie de Brown, 2019.....	60 €
Château l'Enclos, 2012 .....	120 €	Château Brown, 2016.....	120 €
Château l'Enclos, 2015.....	200 €	La Parde de Haut-Bailly, 2012.....	100 €
<i>Haut-Médoc</i>		Château Haut-Bailly, 2007.....	310 €
Les Allées de Cantemerle, 2015.....	60 €	<i>Magnum</i>	
Les Allées de Cantemerle, 2016.....	60 €	<i>Languedoc</i>	
Château Cantemerle, 2016.....	120 €	Château Maris «La Touge», 2018.....	50 €
Le Haut-Médoc de Lagrange, 2016.....	50 €	Château Maris «Las Combes», 2017.....	60 €
		Château Maris «Dynamic», 2016.....	165 €

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
Alcohol abuse is dangerous for your health, consume with moderation.*

## LA SÉLECTION DU CHEF

### THE CHEF'S SELECTION

Chiffonnade de jambon Mangalica affiné 30 mois.....	16 €
<i>30 months matured sliced Mangalica ham</i>	
Chiffonnade de cecina de bœuf de Leon .....	19 €
<i>Sliced cecina de Leon Beef</i>	
Fines tranches de salchichon Ibérico de Bellota.....	14 €
<i>Thin slice of Iberian Bellota salchichón</i>	
Fines tranches de chorizo Ibérico de Bellota.....	14 €
<i>Thin slice of chorizo Ibérico de Bellota</i>	
Burrata crémeuse, agrumes, roquette .....	16 €
<i>Creamy burrata, citrus fruits, rocket</i>	
Carpaccio de poisson gravlax du jour .....	15 €
<i>Carpaccio of gravlax fish of the day</i>	
Assiette de crevettes rose, aioli .....	14 €
<i>Plate of pink shrimps, aioli</i>	
Assiette de bulots, aioli.....	16 €
<i>Plate of whelks, aioli</i>	
Tartare de poisson du jour, citron vert, huile d'olive .....	17 €
<i>Fish tartar of the day, lime, olive oil</i>	
Vitello tonnato, parmesan, pickles .....	21 €
<i>Vitello tonnato, parmigiano, pickles</i>	
Carpaccio de bœuf jersiais .....	22 €
<i>Jersey beef carpaccio</i>	
Assiette de fromages affinés .....	14 €
<i>Plate of matured cheeses</i>	

Nos réalisations peuvent contenir un ou plusieurs produits allergènes. Vous pouvez vous rapprocher de notre responsable bar avant toute commande de plats et/ou boissons. Prix nets, taxes, service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.  
Our products may contain one or more allergens. Please contact our bar manager before ordering any dishes and/or drinks. Net prices, taxes and service included. Payments by credit card and cash are accepted.



IN THE  
**M O N**  
*for wine*

In The Moon For Wine  
2 Place de la Comédie, 33000 Bordeaux  
Tel : +33 (0) 5 57 30 43 68  
[restaurants.bordeaux@ic-bordeaux.com](mailto:restaurants.bordeaux@ic-bordeaux.com)  
[bordeaux.intercontinental.com](http://bordeaux.intercontinental.com)