



INTERCONTINENTAL®
BORDEAUX – LE GRAND HOTEL



Crédit photo : C. Gradiski + ©InterContinentalBordeauxLeGrandHotel

Photo non contractuelle - Non contractual picture

Room Service Menu

ROOM SERVICE



Crédit photo : Julien Faure

Photo non contractuelle - Non contractual picture


BIENVENUE À L'INTERCONTINENTAL BORDEAUX – LE GRAND HÔTEL
WELCOME TO INTERCONTINENTAL BORDEAUX – LE GRAND HOTEL

Notre équipe du Room Service met un point d'honneur à vous proposer des produits de qualité et de proximité en mettant en avant nos producteurs locaux et leur savoir-faire, directement dans votre chambre.

Our In-Room dining team is proud to bring you in the vicinity of your room, the freshest quality products highlighting our local producers and their expertise.

PETIT-DÉJEUNER | BREAKFAST

Le petit-déjeuner en chambre est servi de 6 h à 12 h

Demandez ce plat sans gluten 

Plats végétariens 

Origines des viandes France, Italie,

Espagne, Allemagne, Irlande

Prix en Euro TTC

In-room breakfast is served from 6am to 12pm

Gluten free option available 

Vegetarian dishes 

All our meats originate from France, Italy,

Spain, Germany, Ireland

Prices in Euro including VAT



PETIT-DÉJEUNER ENFANT

1 boisson chaude

Jus de fruit frais

Pancakes et son sirop d'érable

Corbeille du boulanger, beurre doux et demi-sel, miel, confiture, Nutella et céréales servis avec lait entier ou demi-écrémé

PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL

1 boisson chaude

1 jus de fruits (orange, pomme, pamplemousse, canneberge)

1 corbeille du boulanger (viennoiseries, cake et baguette)

Beurres et confitures à l'ancienne

1 fruit (pomme, orange, 1/2 pamplemousse)

PETIT-DÉJEUNER AMÉRICAIN

1 boisson chaude

1 jus de fruits (orange, pomme, pamplemousse, cranberry)

1 corbeille du boulanger (viennoiseries, cake et baguette)

Beurres et confitures à l'ancienne

1 fruit (pomme, orange, 1/2 pamplemousse)

2 œufs cuits à votre convenance et 2 garnitures aux choix

PETIT-DÉJEUNER GRAND HÔTEL

1 boisson chaude

1 coupe de mimosa

1 corbeille du boulanger (viennoiseries, cake et baguette)

servie avec du beurre et confitures à l'ancienne ou

1 assiette de pancakes

1 salade de fruits de saison ou 1 bol de granola

2 œufs Bénédicté bacon ou poisson fumé

20 € KID BREAKFAST

1 hot beverage

Fresh fruit juices

Pancakes served with maple syrup

Bakery basket, soft and salted butter, honey, jam, Nutella and cereals served with milk

32 € CONTINENTAL BREAKFAST

1 hot beverage

1 fruit juice (orange, apple, grapefruit, cranberry)

1 bakery basket (french pastries, cakes and baguettes)

Jams and butter

1 fruit (apple, orange, 1/2 grapefruit)

42 € AMERICAN BREAKFAST

1 hot beverage

1 fruit juice (orange, apple, grapefruit, cranberry)

1 bakery basket (french pastries, cakes and baguette)

Jams and butter

1 fruit (apple, orange, 1/2 grapefruit)

2 eggs prepared to order and your choice of 2 side orders

52 € GRAND HOTEL BREAKFAST

1 hot beverage

1 mimosa

1 bakery basket (french pastries, cake and baguette)

served with butter and jams or

Pancakes platter

1 seasonal fresh fruits salad or 1 granola bowl,

2 eggs benedict bacon or smoked fish

20 €

32 €

42 €

52 €



Crédit photo : Julien Faure

Photo non contractuelle - Non contractual picture

6 € de livraison seront ajoutés en supplément de chaque commande | A 6 € delivery charge will be applied for every order

Merci de nous signaler vos allergies ou intolérances alimentaires. When ordering please notify us of any allergies or food restrictions.

PETIT-DÉJEUNER | BREAKFAST

Le petit-déjeuner en chambre est servi de 6 h à 12 h

Demandez ce plat sans gluten 

Plats végétariens 


Origines des viandes France, Italie,

Espagne, Allemagne, Irlande

Prix en Euro TTC

In-room breakfast is served from 6am to 12pm

Gluten free option available 

Vegetarian dishes 

All our meats originate from France, Italy,

Spain, Germany, Ireland

Prices in Euro including VAT


BOISSONS CHAUDES

Café Américain	7 €
Espresso, décaféiné	7 €
Double espresso, cappuccino, grand crème, chocolat chaud	9 €
Thés et infusions	10 €


LES JUS DE FRUITS FRAIS

Orange, pamplemousse, pomme, canneberge, carotte, tomate	10 €
--	------

LA BOULANGERIE ET CÉRÉALES

Baguette tradition servie avec beurre et confitures	10 €
Assortiment de viennoiseries	10 €
Céréales au choix	10 €
Toast nature ou complet servi avec beurre et confitures	10 €
 Corbeille de pain sans gluten	10 €

LES ASSIETTES FROIDES

Duo de jambon blanc et jambon cru	15 €
Assiette de poisson fumé	18 €
Assiette de fromages	18 €
 Salade de fruits frais de saison	15 €
Yaourt nature ou aux fruits	8 €
Fruits entiers (orange, pomme, pamplemousse)	4 €

BIO

LES ASSIETTES CHAUDES

2 œufs bio nature (à la coque, mollet, dur, poché, au plat, omelette)	16 €
2 garnitures au choix : bacon, saucisse de porc ou volaille, champignons, pommes de terre sautées	
Pancakes	14 €

ACCOMPAGNEMENTS

Bacon, saucisse de porc ou volaille, champignons, pommes de terre sautées, jambon blanc, tomates, épinards, fines herbes	3 €
--	-----


HOT BEVERAGES

Drip coffee	7 €
Espresso, decaffeinated	7 €
Double espresso, cappuccino, latte, hot chocolate	9 €
Teas and Herbal teas	10 €

JUICES AND SMOOTHIES

Orange, grapefruit, apple, cranberry, carrot, tomato	10 €
--	------

BAKER'S CORNER AND CEREALS

Traditional French baguette, butter and jams	10 €
Bakery basket	10 €
Choice of cereals	10 €
White or wheat toast, butter and jam	10 €
 Gluten free bread	10 €

COLD PLATES

Coked and cured ham duo	15 €
Smoked fish platter	18 €
Cheese plate	18 €
 Seasonal fresh fruit salad	15 €
Plain or fruit yogurt	8 €
Whole fruit (orange, apple, pamplemousse)	4 €

BIO

HOT PLATES

2 eggs any style	16 €
Choice of 2 sides of: bacon, pork or poultry sausage, mushroom, sauted potatoes	
Pancakes	14 €

SIDES

Bacon, pork or poultry sausage, mushrooms, sauted potatoes ham, tomatoes, spinach, herbs	3 €
--	-----

6 € de livraison seront ajoutés en supplément de chaque commande | A 6 € delivery charge will be applied for every order

Merci de nous signaler vos allergies ou intolérances alimentaires. When ordering please notify us of any allergies or food restrictions.

DÉJEUNER - DÎNER | DINNER - LUNCH

Servi en chambre de 12 h à 22 h
Demandez ce plat sans gluten
Plats végétariens
Origines des viandes France, Italie,
Espagne, Allemagne, Irlande
Prix en Euro TTC

Dinner is served from 12pm to 10pm
Gluten free option available
Vegetarian dishes
All our meats originate from France, Italy,
Spain, Germany, Ireland
Prices in Euro including VAT

ENTRÉES

Huîtres #3 du Cap-Ferret
« La Kabane de Yoan et Chloé »

(6) 19 €
(9) 27 €
(12) 35 €

⊗ ✓ Velouté de lentilles corail
Paprika fumé et piment végétarien

13 €

⊗ ✓ Œuf mimosa
Truffe, herbes fraîches et harissa

14 €

⊗ Tartare de poisson
Pickles de champignons et condiment à la poire

16 €

Assiette de charcuteries
« La ferme Elizaldia »

17 €

✓ Raviole de ricotta et épinards,
Olives vertes de Kalamata, ail, origan, câpres, tomates séchées
et huile d'olive

16 €

Pâté en croûte
Volaille et truffe

18 €

SANDWICH

Servi avec frites au couteau et mesclun

Club sandwich
Sucrine, œuf, poulet fermier de la ferme Tauziet, bacon

24 €

Burger du Bordeaux
Salade coleslaw, chorizo, fromage de brebis, oignons frits

25 €

APPETIZERS

Oysters #3 from Cap-Ferret
« La Kabane de Yoan et Chloé »

(6) 19 €
(9) 27 €
(12) 35 €

⊗ ✓ Coral lentil soup
Smoked paprika and vegetable pepper

13 €

⊗ ✓ Deviled Eggs
Truffle, fresh herbs and harissa

14 €

⊗ Fish tartare
Mushroom pickles and pear condiment

16 €

Cold cuts from
« La ferme Elizaldia »

17 €

✓ Raviole de ricotta et épinards
Green Kalamata olives, garlic, oregano, capers, dried tomatoes
and olive oil

16 €

Pâté en croûte
Poultry and truffle

18 €

SANDWICH

Served with house cut French fries and mesclun

Club sandwich
Romaine, egg, chicken filet from farm Tauziet, bacon

24 €



Bordeaux burger
Coleslaw salad, chorizo, sheep cheese, fried onions

25 €

6 € de livraison seront ajoutés en supplément de chaque commande | A 6 € delivery charge will be applied for every order

Merci de nous signaler vos allergies ou intolérances alimentaires. When ordering please notify us of any allergies or food restrictions.



DÉJEUNER - DÎNER | DINNER - LUNCH

Servi en chambre de 12 h à 22 h
 Demandez ce plat sans gluten 
 Plats végétariens 
 Origines des viandes France, Italie,
 Espagne, Allemagne, Irlande
 Prix en Euro TTC

Dinner is served from 12pm to 10pm
 Gluten free option available 
 Vegetarian dishes 
 All our meats originate from France, Italy,
 Spain, Germany, Ireland
 Prices in Euro including VAT

PLATS

Tartare de bœuf 21€
 Câpres, cornichons, piment d'Espelette

  Risotto aux champignons 23€
 Crème de truffe et parmesan

Souris d'agneau confite aux agrumes 28€

 Pêche du jour 28€
 Salade wakamé, bouillon miso

GARNITURE GOURMANDE

Frites et salade 6€

 Poêlée de choux de Bruxelles et citron confit 6€

 Légumes rôtis 6€

Gnocchi aux artichauts et câpres 6€

Purée de pommes de terre 6€

DESSERTS

 Fromages affinés 14€

Dessert du moment 9€

Tarte agrumes basilic 9€

Choux pécan 9€

Chocolat poire 9€

Forêt noire du Bordeaux 9€

Le café gourmand du Bordeaux 9€

MAIN COURSES

Beef tartar 21€
 Capers, gherkins, Espelette pepper

  Mushroom risotto 23€
 candied fruits and vegetables tajine style

Lamb shank confit with citrus fruits 28€

 Catch of our coasts 28€
 Wakame salad, miso broth

LAVISH SIDE DISHES

French fries and salad 6€

 Pan-fried Brussels sprouts and candied lemon 6€

 Roasted vegetables 6€

Gnocchi with artichokes and capers 6€

Mashed potatoes 6€

DESSERTS

 Dry aged cheeses 14€

Dessert of the moment. 9€

Citrus basil tart 9€

Pecan puffs 9€

Pear chocolate 9€



Bordeaux black forest 9€

Gourmet coffee from Bordeaux 9€

6 € de livraison seront ajoutés en supplément de chaque commande | A 6 € delivery charge will be applied for every order


Merci de nous signaler vos allergies ou intolérances alimentaires. When ordering please notify us of any allergies or food restrictions.

LE COIN DES ENFANTS | CHILDREN'S CORNER

Servi en chambre de 12 h à 19 h
 Demandez ce plat sans gluten 
 Plats végétariens 
 Origines des viandes France, Italie, Espagne, Allemagne, Irlande
 Prix en Euro TTC

Kids menu is served from 12pm to 7pm
 Gluten free option available 
 Vegetarian dishes 
 All our meats originate from France, Italy, Spain, Germany, Ireland
 Prices in Euro including VAT

ENTRÉES 8 €
 Petite César
 Assiette de jambon blanc
 Velouté de lentilles corail
 Paprika fumé et piment végétarien


STARTERS 8 €
 Baby Caesar salad
 Assiette de jambon blanc
 Coral lentil soup
 Smoked paprika and vegetable pepper



PLATS 12 €
 Suprême de volaille
 Garniture au choix :
 Frites et salade
 Poêlée de choux de Bruxelles et citron confit
 Gnocchi aux artichauts et câpres
 Légumes rôtis
 Purée de pommes de terre
 Poisson du jour
 Garniture au choix :
 Frites et salade
 Poêlée de choux de Bruxelles et citron confit
 Gnocchi aux artichauts et câpres
 Légumes rôtis
 Purée de pommes de terre

MAIN COURSES 12 €
 Chicken breast
 Side of your choice :
 French fries and salad
 Pan-fried Brussels sprouts and candied lemon
 Gnocchi with artichokes and capers
 Roasted vegetables
 Mashed potatoes
 Catch of the day
 Side of your choice :
 French fries and salad
 Pan-fried Brussels sprouts and candied lemon
 Gnocchi with artichokes and capers
 Roasted vegetables
 Mashed potatoes

 Pâtes au beurre et Parmesan

 Pasta with butter and Parmesan

DESSERTS 8 €
 Salade de fruits de saison
 Yaourt nature ou aux fruits
 Brownie au chocolat

DESSERTS 8 €
 Seasonal fruits salad
 Plain or fruit yogurt
 Chocolate Brownie





Crédit photo : Eric Cuwiler

Photo non contractuelle - Non contractual picture

6 € de livraison seront ajoutés en supplément de chaque commande | A 6 € delivery charge will be applied for every order

Merci de nous signaler vos allergies ou intolérances alimentaires. When ordering please notify us of any allergies or food restrictions.

LA CARTE DE NUIT | NIGHT MENU

Servi en chambre de 22 h à 6 h
 Demandez ce plat sans gluten 
 Plats végétariens 
 Origines des viandes France, Italie,
 Espagne, Allemagne, Irlande
 Prix en Euro TTC

Night menu is served from 10pm to 6am
 Gluten free option available 
 Vegetarian dishes 
 All our meats originate from France, Italy,
 Spain, Germany, Ireland
 Prices in Euro including VAT

LIVRAISON EN CHAMBRE - ENVIRON 45 MINUTES | IN-ROOM DELIVERY - AROUND 45 MINUTES

Raviole de ricotta et épinards Olives vertes de Kalamata, ail, origan, câpres, tomates séchées et huile d'olive	16 €	Ricotta and spinach ravioli Green Kalamata olives, garlic, oregano, capers, dried tomatoes and olive oil	16 €
Assiette de charcuteries «La Ferme Elizaldia»	19 €	Cold cuts from «La Ferme Elizaldia»	19 €
 Tartare de poisson Pickles de champignons et condiment à la poire	16 €	 Fish tartare Mushroom pickles and pear condiment	16 €
 Souris d'agneau confite aux agrumes	28 €	 Lamb shank confit with citrus fruits	28 €
  Risotto aux champignons Crème de truffe et parmesan	23 €	  Mushroom risotto Truffle and parmesan cream	23 €
DESSERTS		DESSERTS	
 Fromages affinés	14 €	 Mature cheeses	14 €
Dessert du chariot	9 €	Night Dessert	9 €

6 € de livraison seront ajoutés en supplément de chaque commande | A 6 € delivery charge will be applied for every order

Merci de nous signaler vos allergies ou intolérances alimentaires. When ordering please notify us of any allergies or food restrictions.



Crédit photo : @Eric Cuvillier

Photo non contractuelle - Non contractual picture

LES COCKTAILS | COCKTAIL SELECTION

COSMOPOLITAIN	15 €	COSMOPOLITAIN	15 €
Vodka, liqueur d'orange, canneberge		Vodka, orange liqueur, cranberry	
NEGRONI	15 €	NEGRONI	15 €
Gin, bitter, vermouth		Gin, bitter, vermouth	
PORNSTAR MARTINI	15 €	PORNSTAR MARTINI	15 €
Vodka, fruit de la passion, vanille		Vodka, passion fruit, vanilla	
MOJITO DU BORDEAUX	15 €	MOJITO DU BORDEAUX	15 €
Rhum, Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse		Rum, lime, fresh mint, cane sugar, sparkling water	
DAIQUIRI	15 €	DAIQUIRI	15 €
Rhum, citron vert, sucre		Rum, lime, sugar	

LES VERRES DE VIN | WINES BY THE GLASS

Tous nos vins au verre sont servis en utilisant le système D-Vine, le premier système qui permet de servir des Grands Vins au verre dans des conditions parfaites d'aération et de température. Une innovation naturelle sans gaz made in France.

CHAMPAGNES	
Barons de Rothschild Brut	21 €
Barons de Rothschild Rosé	25 €
Barons de Rothschild Blanc de Blancs	28 €
VINS ROSES	
Côtes de Provence, Pavillon de Trianon, 2022	12 €
Côtes de Provence, Odyssée, 2022	11 €
Bordeaux, M de Mangot, 2022	10 €
VINS BLANCS	
Chablis 1 ^{er} Cru « Montmains » Domaine du Chardonnay, 2016	19 €
Pouilly Fumé, Joseph Mellot, 2017	19 €
Pessac-Léognan, Château Baret, 2015	21 €
Sauternes, 2 nd cru classé, Château de Malle 2012	29 €
Hermitage, Domaine Laurent Habrard, 2018	26 €
VINS ROUGES	
Bourgogne, Domaine Camus frères, 2018	17 €
Saint-Emilion Grand Cru, Château de Bechaud, 2016	20 €
Margaux, Château La Gurgue, 2016	28 €
Châteauneuf du Pape, Domaine de la Graveirette, 2016	22 €
Saint-Julien, Château Beychevelle	65 €
VINS D'EXCEPTION	
Margaux Grand Cru Classé, Château Kirwan, 2016	50 €
Pomerol, Château Némin, 2015	65 €
Pauillac, Grand Cru Classé, Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande, 2010	90 €

All our wines by the glass are served using the D-Vine system, the first system which allow the service of Grands Vins by the glass with the perfect conditions of openness and temperature. Natural gas less innovation made in France.

CHAMPAGNES	
Barons de Rothschild Brut	21 €
Barons de Rothschild Rosé	25 €
Barons de Rothschild Blanc de Blancs	28 €
ROSE WINES	
Côtes de Provence, Pavillon de Trianon, 2022	12 €
Côtes de Provence, Odyssée, 2022	11 €
Bordeaux, M de Mangot, 2022	10 €
WHITE WINES	
Chablis 1 ^{er} Cru « Montmains » Domaine du Chardonnay, 2016	19 €
Pouilly Fumé, Joseph Mellot, 2017	19 €
Pessac-Léognan, Château Baret, 2015	21 €
Sauternes, 2 nd cru classé, Château de Malle 2012	29 €
Hermitage, Domaine Laurent Habrard, 2018	26 €
RED WINES	
Bourgogne, Domaine Camus frères, 2018	17 €
Saint-Emilion Grand Cru, Château de Bechaud, 2016	20 €
Margaux, Château La Gurgue, 2016	28 €
Châteauneuf du Pape, Domaine de la Graveirette, 2016	22 €
Saint-Julien, Château Beychevelle	65 €
EXCEPTIONAL WINES	
Margaux Grand Cru Classé, Château Kirwan, 2016	50 €
Pomerol, Château Némin, 2015	65 €
Pauillac, Grand Cru Classé, Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande, 2010	90 €

6 € de livraison seront ajoutés en supplément de chaque commande | A 6 € delivery charge will be applied for every order

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



Crédit photo : Chris Photographe Agence Taylor Yandell

Photo non contractuelle - Non contractual picture

CARTE DES VINS | WINE SELECTION

CHAMPAGNES

Barons de Rothschild Brut	125 €
Barons de Rothschild Rosé	150 €
Barons de Rothschild Blanc de Blancs	170 €
Tarlant Brut Zéro	110 €
Billecart-Salmon Brut Réserve	120 €
Mumm de Cramant « Blanc de Blancs »	220 €
Ruinart « Blanc de Blancs »	220 €
Laurent-Perrier, La Cuvée	132 €
Laurent-Perrier, « Grand Siècle »	340 €
Laurent-Perrier, Brut Rosé	150 €
Krug Grande Cuvée	380 €

VINS BLANCS

IGP Côtes de Gascogne « Les Fumées Blanches », 2022	45 €
Sancerre Domaine Cherrier, 2022	65 €
Pessac-Léognan, La Clarté de Haut-Brion, 2015	390 €
Pessac-Léognan, La Croix Carbonnieux, 2021	75 €
Bordeaux «Tertre Blanc» Château du Tertre, 2016	105 €
Bordeaux «Caillou Blanc « Château Talbot, 2018	140 €

½ Saint-Joseph «Silice» Domaine Coursodon, 2019,	36 €
½ Pessac-Léognan, Château de Rochemorin, 2018	34 €
½ Cerons Château de Cérons 25cl Sweet Wine, 2001	36 €

VINS ROSES

Côtes de Provence, Pavillon de Trianon, 2022	60 €
Côtes de Provence, Odyssée, 2022	65 €
Bordeaux, M de Mangot, 2022	60 €

VINS ROUGES

Bordeaux Supérieur - Pavillon de Trianon, 2019	45 €
Saint Emilion Grand Cru - Château Trianon, 2011	110 €
Pessac-Leognan - Domaine de la Solitude, 2017	75 €
Savigny-Les-Beaune -Nicolas Rossignol, 2018	117 €
Vosne-Romanée - Mongeard-Mugneret, 2014	230 €
Côteaux du Languedoc - Domaine de la Peira «Las Flors»	90 €

½ Pessac-Léognan, Château de Rochemorin, 2016	35 €
½ Moulis en Medoc - Château Maucaillou, 2016	60 €

CHAMPAGNES

Barons de Rothschild Brut	125 €
Barons de Rothschild Rosé	150 €
Barons de Rothschild Blanc de Blancs	170 €
Tarlant Brut Zéro	110 €
Billecart-Salmon Brut Réserve	120 €
Mumm de Cramant « Blanc de Blancs »	220 €
Ruinart « Blanc de Blancs »	220 €
Laurent-Perrier, La Cuvée	132 €
Laurent-Perrier, « Grand Siècle »	340 €
Laurent-Perrier, Brut Rosé	150 €
Krug Grande Cuvée	380 €

WHITE WINES

IGP Côtes de Gascogne « Les Fumées Blanches », 2022	45 €
Sancerre Domaine Cherrier, 2022	65 €
Pessac-Léognan, La Clarté de Haut-Brion, 2015	390 €
Pessac-Léognan, La Croix Carbonnieux, 2021	75 €
Bordeaux «Tertre Blanc» Château du Tertre, 2016	105 €
Bordeaux «Caillou Blanc « Château Talbot, 2018	140 €

½ Saint-Joseph «Silice» Domaine Coursodon, 2019,	36 €
½ Pessac-Léognan, Château de Rochemorin, 2018	34 €
½ Cerons Château de Cérons 25cl Sweet Wine, 2001	36 €

ROSE WINES

Côtes de Provence, Pavillon de Trianon, 2022	60 €
Côtes de Provence, Odyssée, 2022	65 €
Bordeaux, M de Mangot, 2022	60 €

RED WINES

Bordeaux Supérieur - Pavillon de Trianon, 2019	45 €
Saint Emilion Grand Cru - Château Trianon, 2011	110 €
Pessac-Leognan - Domaine de la Solitude, 2017	75 €
Savigny-Les-Beaune -Nicolas Rossignol, 2018	117 €
Vosne-Romanée - Mongeard-Mugneret, 2014	230 €
Côteaux du Languedoc - Domaine de la Peira «Las Flors»	90 €

½ Pessac-Léognan, Château de Rochemorin, 2016	35 €
½ Moulis en Medoc - Château Maucaillou, 2016	60 €

6 € de livraison seront ajoutés en supplément de chaque commande | A 6 € delivery charge will be applied for every order

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



Crédit photo : @JFAURE

Photo non contractuelle - Non contractual picture

BOISSONS ET CAFETERIE | BEVERAGES AND COFFEES

BIÈRES - BOUTEILLES		BEER - BY THE BOTTLE	
Carlsberg	8 €	Carlsberg	8 €
Grimbergen fruits rouges	8 €	Grimbergen red fruits	8 €
Hoegaarden blanche	8 €	Hoegaarden white beer	8 €
BOISSONS SANS ALCOOL		SOFT DRINKS	
Coca-Cola ou Coca-Cola zéro (33 cl)	7 €	Coca-Cola or Coca-Cola zéro (33 cl)	7 €
Orangina (25 cl)	7 €	Orangina (25 cl)	7 €
Limonade Bordet (25 cl)	7 €	Limonade Bordet (25 cl)	7 €
Schweppes (25 cl)	7 €	Schweppes (25 cl)	7 €
JUS MENEAU (25 cl)	9 €	LOCAL JUICES (25 cl)	9 €
Nectar d'abricot		Apricot nectar	
Nectar framboise fraise		Raspberry strawberry nectar	
Nectar pur jus d'ananas		Pineapple nectar	
Pur jus d'orange		Orange juice	
Pur jus de pomme du Lot et Garonne clarifié		Organic Lot et Garonne grown apple juice	
BIO Pur jus de carotte des Landes		BIO Organic Landes grown carrot juice	
BIO Pur jus de tomate de Marmande		BIO Organic Marmande grown tomato juice	
SMOOTHIES MENEAU (25 cl)	10 €	SMOOTHIES MENEAU (25 cl)	10 €
Smoothie mangue/passion		Mango and passion fruit smoothie	
Smoothie banane/pomme/myrtilles		Banana/apple/blueberry smoothie	
EAUX MINÉRALES PLATES		STILL MINERAL WATER	
Evian (75 cl)	10 €	Evian (75 cl)	10 €
Abatilles (75 cl)	10 €	Abatilles (75 cl)	10 €
EAUX MINÉRALES GAZEUSES		SPARKLING MINERAL WATERS	
Perrier (33 cl)	7 €	Perrier (33 cl)	7 €
Badoit (75 cl)	10 €	Badoit (75 cl)	10 €
Abatilles (75 cl)	10 €	Abatilles (75 cl)	10 €
BOISSONS CHAUDES		HOT BEVERAGES	
Café Américain	7 €	Café Américain	7 €
Espresso ou décaféiné	7 €	Espresso, decaffeinated	7 €
Double espresso, cappuccino, grand crème, chocolat chaud	9 €	Double espresso, cappuccino, café latte, hot chocolate	9 €
Thés et infusions	10 €	Teas and herbals teas	10 €

6 € de livraison seront ajoutés en supplément de chaque commande | A 6 € delivery charge will be applied for every order

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

InterContinental Bordeaux - Le Grand Hôtel
2-5 place de la comédie - 33000 Bordeaux,
France
T : +33 (0)5 57 30 44 44
info@ic-bordeaux.com
www.intercontinental.com/bordeaux