

SUN  
DAY  
LUNCH

55 €

Les Entrées – Starters

**Les œufs Bénédicte, English muffin, jambon blanc, sauce Hollandaise**

*Bénédictie 'style' eggs, English muffin, white ham, Hollandaise sauce*

**La burrata fraîche, tomates, pesto d'herbes fraîches** ✓

*Burrata, heirloom tomatoes, grilled toast, seasonal pesto*

**L'assiette de saumon fumé, brioche toastée et crème fraîche**

*Smoked salmon, toasted brioche and crème fraîche*

**Les 6 huîtres de Robert Sébastien n°4, citron, échalote au vinaigre, pain de seigle**

*6 oysters from Robert Sébastien n°4, lemon, shallot with vinegar, rye bread*

**Le bouquet de crevettes roses, aïoli**

*Shrimps with garlic mayonnaise*

Les Plats - Main Courses

**Le poulet rôti entier, blanc ou cuisse, pomme de terre grenaille, jus léger**

*Chicken, fillets or legs, potatoes and gravy*

**Le roast beef, légumes rôtis, raifort, Yorkshire pudding**

*Roast beef with vegetables, horseradish, Yorkshire pudding*

**Le burger classique, pain brioché maison, cheddar et croustillant de bacon**

*Classic burger, homemade brioche, cheddar cheese, crispy bacon*

**Le pavé de saumon, carotte des sables, fenouil braisé, agrumes, beurre blanc**

*Roasted salmon, sand carrots, braised fennel, citrus, beurre blanc*

**Le risotto, petit pois, fêvete, Parmesan, pesto de saison** ✓

*Risotto, peas, broad beans, Parmesan, seasonal pesto*

Les Desserts – Desserts

**La tarte au citron meringuée et zestes confits**

*Lemon meringue pie with lemon confit*

**Le cheesecake fondant, coulis cerise verveine**

*Cheesecake, cherry and verbena coulis*

**Les compositions du chariot glacé de notre Chef Pâtissier**

*Ice cream suggestions, from our Pastry Chef trolley*

**La sélection de fromages**

*Selection of cheese*

Le coup de  du sommelier :  
Le vin à la ficelle

VIN BLANC 5 € Bordeaux, La Petite Lune 2015 - 12.5 cl  
VIN ROUGE 5 € Bordeaux, Clarendelle inspiré par Haut-Brion 2012 - 12.5 cl

## Le Cocktail Le Bordeaux

Lillet rosé, sirop de violette, zestes d'orange et citron vert, crémant de Bordeaux 19 €

## Les verres de Champagne

Moët & Chandon «Brut Impérial» 17 €  
Laurent-Perrier Rosé 27 €

## Les vins au verre

### VINS BLANCS

Graves, Château Camus	2015	6 €
Pessac-Léognan, La Croix de Carbonnieux	2014	10 €
Chablis, Emeraude Domaine Gautheron	2014	9.5 €
Anjou, Clos de l'Elu, « Roch'Avel »	2016	9 €

### VINS ROUGES

Pessac-Léognan, Les Hauts de Smith	2012	12 €
Haut-Médoc, La Closerie de Malescasse	2012	7 €
Saint-Emilion Grand Cru, Château Trianon – <i>Coup de cœur</i>	2010	16 €
Pic Saint-Loup, Languedoc, Mas Bruguière L'Arbouse	2015	8 €

### VINS ROSÉS

Côtes de Provence, La Commanderie de Peyrassol	2016	7 €
Côtes de Provence, Château Minuty « Rosé et Or »	2016	12 €
Vin de France (Blaye), Le Puits de la Cassagne	2016	10€

### VINS MOELLEUX

Sauternes, Château Raymond Lafon	2002	13 €
Muscat Saint-Jean de Minervois, Domaine Barroubio	2015	6 €