

Découvrez Le Bar l'Orangerie

Ouvert de 10h00 à 18h30 en été
Ouvert de 10h00 à 1h00 en hiver
Soirée Music live le Jeudi



Contenance

Digestifs, Eaux de vie, Anisés	4 cl
Apéritifs, Porto, Amers	6 cl
Coupe de Champagne	12.5 cl
Verre de Vin	15 cl
Verre de Moelleux	10 cl
La Bouteille	75 cl
Le Magnum	150 cl

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes.

Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle.

Origine des viandes (élevage et traitements) : France, Allemagne et Royaume-Uni.

Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

Please note that our food products and ingredients may contain allergens.

We invite you to check with the Maitre D'.

Origin meat (livestock and treatments): France, Germany, UK.

Net prices, taxes and service included. Credit card and cash are accepted.

Le restaurant d'été by

NIGHT BEACH



INTERCONTINENTAL®
BORDEAUX – LE GRAND HOTEL

Le Chef Alexandre Thiebaut a confectionné
pour vous une cuisine d'été aux produits de saison
Ouverture de 12h à 14h30

Les Huîtres

x 6 x 9 x 12

BASSIN D'ARCAÇON

Les « Perles de l'Impératrice » n°4

19 € 28 € 38 €

Les Salades

Salade de Quinoa

Olives noires, piquillos, câpres, herbes fraîches

Quinoa salad, black olive, piquillos, capers, fresh herbs

15 €

Salade César - poulet

Romaine, parmesan, tomates confites et chips de pain

Free range chicken, romaine lettuce, parmesan cheese, confit tomatoes and bread crisps

21 €

Burrata fraîche



Tomates, pesto d'herbes fraîches

Fresh Burrata, heirloom tomatoes, grilled toast, seasonal pesto

21 €

Les Signatures

Melon



Pastèque, jambon de Chalosse, basilic

Melon, watermelon, Chalosse ham, basil

14 €

Assiette de saumon fumé

Brioche toastée, crème fraîche

Toasted brioche, cream

21 €

Tartare de bœuf charolais



Coupé au couteau, accompagné de chips de légumes ou salade verte

Hand cutted beef tartar served with vegetable crisps or salad

21 €

Les Softs

Coca-Cola, Coca Zéro (25cl)

7 €

Limonade Bois Bordet (25cl)

7 €

Ginger Ale Fever Tree (20cl)

7 €

Ginger Beer Fever Tree (20cl)

7 €

Tonic Water Fever Tree (20cl)

7 €

Abatilles (50cl), Abatilles gazeuse (50cl)

8 €

Abatilles (75cl), Abatilles gazeuse (75cl)

9 €

Bière

12 €

Azimut - Bière Artisanale Bordelaise 4,5 %

Les Thés Glacés

13 €

SWEETIE

Thé fruits rouges et miel

Red fruits tea and honey

CLASSIC

Thé noir, sirop de pêche

Black tea, peach sirup

Les cafés

CAFE OU DÉCAFEINE

6 €

Sélectionnés parmi les plus grands crus, torréfiés artisanalement

Selected among the most famous grands crus, roasted by craftsmen

Les Cocktails Sans alcool

13 €

Ambiance Tropicale

Cocktail de fruits exotiques

Exotics fruits cocktail

Parfum Des Bois

Cocktail de fruits rouges

Red berries cocktail

Les Cocktails Détox

13 €

Mocktail Détox

Thé Vert, jus Aloe Vera, jus de raisin rose Milliat, jus de citron vert,

sirop de concombre, basilic

Organic Bangkok tea, Aloe Vera juice, Milliat grape juice, lime juice, cucumber syrup, basil

Smoothie Détox

Jus de carotte Milliat, jus de pomme Milliat, jus de citron jaune, basilic, sorbet citron

Milliat carrot juice, Milliat apple juice, lemon juice, basil, lemon sorbet

Thé glacé Détox

Thé fruits rouges, sirop de gingembre, citronnelle

Pomegranate Oolong tea, ginger syrup, citronella

Les Jus de fruits frais

9 €

Orange

Pamplemousse

Citron

Les Jus Alain Milliat *(33cl)*

11 €

Ananas

Carotte

Fraise

Fruits de la passion

Groseille

Pêche de vigne

Pomme cox's orange

Raisin rose

Tomate rouge

Traditionnels Burgers

LE CLASSIQUE au cheddar et bacon *beef burger with cheddar and bacon* 25 €

LE ROSSINI au foie gras et truffes *beef burger with foie gras* 35 €

LE MARIN aux gambas, écrasé d'avocat, mayonnaise, citron vert
prawns, avocado, mayonnaise, lime 25 €

Club sandwich Saumon fumé *Smoked salmon club sandwich* 19 €

Saumon fumé, concombre, radis, mayonnaise de roquette

Smoked salmon, cucumber, radish, rocket salad mayonnaise

Les desserts

Brochettes ananas hibiscus 9 €
Pineapple and hibiscus skewers

Chouquettes au miel de bourdaine 9 €
Chouquettes with Bourdaine honey

Assiette de cannelés (3 pièces) 9 €
Cannelés (3 pieces)

Fruits frais rafraîchis à la verveine 9 €
Fresh fruits salad with verbena

Sorbet Mojito ou Pina Colada (déclinaison en cocktail glacé) 15 €
Mojito or Pina Colada sorbet (frozen cocktail variation)

La Cave à Champagne

La Sélection

	Verre	Bouteille
Mumm Cordon Rouge	19 €	95 €
Mumm Rosé	23 €	135 €
Laurent Perrier Ultra Brut	23 €	135 €
Veuve Clicquot « Rich » <i>accompagné au choix de gingembre, pamplemousse, ananas ou concombre</i>	23 €	135 €

La Cave à Vins

Les Vins Au Verre

VINS BLANCS

La Sémillante de Sigalas 2014 - Bordeaux	10 €	55 €
La Croix de Carbonnieux 2014 - Pessac-Léognan	10 €	55 €
Château Raymond Lafon 2002 - Sauternes	14 €	85 €

VINS ROSÉS

Château M de Mango 2016 - Bordeaux	10 €	50 €
Château Grand Boise 2016 - Côte de Provence	12 €	72 €
Château Rimauresq Quintessence 2015 - Côte de Provence	14 €	80 €

VINS ROUGES

Domaine Louis Jadot 2011 - Chorey-Les-Beaune	11 €	55 €
Les Hauts De Smith 2012 - Pessac-Léognan	12 €	65 €
Château Trianon, 2010 - Saint Emilion Grand Cru	16 €	105 €

Les Mojitos

LE ROYAL 22 €
Champagne, rhum Havana Club 3 años, cassonade, citron vert, menthe
Champagne, Havana Rum, brown sugar, lime, mint, champagne

CLASSIQUE 17 €
Rhum Havana Club 3 años, Angostura, cassonade, citron vert, menthe, Perrier
Havana Rum, Angostura, brown sugar, lime, mint, Perrier

Les Spritzs

LE GRAND HOTEL SPRITZ 22 €
Vodka Grey Goose, sirop et coulis passion, Aperol, champagne
Vodka, passion fruit syrup and coulis, Aperol, champagne

CLASSIQUE 17 €
Aperol, Prosecco, eau gazeuse
Aperol, Prosecco, sparkling water

Les Caïpirinhas 17 €

Classique - *Classic*

Fraises - *Strawberries*

Framboises - *Raspberries*

Mûres - *Blackberries*

N'hésitez pas à demander la carte des vins et des champagnes