

La Night Beach

Contenance

Digestifs, Eaux de vie, Anisés, Liqueurs	4 cl
Apéritifs, Portos, Amers	6 cl
Coupe de Champagne	12.5 cl
Verre de Vin	12 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.



INTERCONTINENTAL®
BORDEAUX – LE GRAND HOTEL

Les Finger Food- Jusqu'à 23h

Le caviar Prunier d'Aquitaine
30 grammes 120 €
50 grammes 165 €

Les Huîtres x 6 x 9 x12
Les Perles de l'Impératrice n°4 19 € 28 € 38 €

Club sandwich saumon fumé, concombre, radis, mayonnaise de roquette 12 €
Smoked salmon, cucumber, radish, rocket salad mayonnaise

Sélection de fromages frais et affinés 15 €
Our selection of fresh and refined cheese

Ecrasé d'avocat, chips de patate douce 15 €
Crushed avocado, sweet potato crisps

Légumes croquants, crème fraîche et tapenade 17 €
Cream, tapenade and vegetables

La planche de charcuteries 21 €
Cold meat board

L'assortiment Night Beach 33 €
Classic sliders, salmon club sandwich and crushed avocado

Les Sliders (Mini burgers)

Classique - cheddar, bacon croustillant 12 €
Classic sliders - Cheddar cheese, crispy bacon

Rossini - foie gras, truffe noire, comté 15 €
Rossini - Foie gras, black truffle, comté cheese

Le Sucré

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

Brochettes ananas hibiscus 9 €
Pineapple and hibiscus skewers

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

SOIREEES NIGHT BEACH ETE 2017

Avril



Mercredi 26 : Opening Party !

Juin



Jeudi 15 : Soirée Grey Goose

Mercredi 21 : Fête de la Musique

Jeudi 22 : Soirée Marie Brizard



Juillet



Jeudi 6 : Soirée Perrier-Jouët

Jeudi 13 : Soirée G'Vine



Vendredi 14 : Fête Nationale Laurent Perrier

Jeudi 20 : Soirée Brésilienne Leblon



Jeudi 27 : Soirée Cubaine Havana Club



Août



Jeudi 3 : Soirée Mumm

Jeudi 17 : Soirée 3 Rivières



Jeudi 31 : Soirée Apérol

Septembre

Jeudi 07 : Soirée Lillet



Jeudi 14 : Soirée Jack Daniel's



Le Bar l'Orangerie

Ouvert de 10h30 à 1h00 en hiver

Music live tous les Jeudis et Vendredis soirs



La Cave à Champagne

	verre	bouteille
Veuve Clicquot Brut	19 €	95 €
Veuve Clicquot Rosé	23 €	135 €
Veuve Clicquot « Rich »	23 €	135 €

accompagné au choix de gingembre, pamplemousse, ananas ou concombre

La Cave à Vins

VINS BLANCS

	verre	bouteille
La Sémillante de Sigalas 2014 - Bordeaux	10 €	55 €
La Croix de Carbonnieux 2014 - Pessac-Léognan	10 €	55 €
Château Raymond Lafon 2002 - Sauternes	13 €	85 €

VINS ROSÉS

M de Mangot 2016- Bordeaux	10 €	50 €
Château Grand Boise 2016 - Côtes de Provence	12 €	72 €
Château Rimauresq, « Quintessence » 2015 - Côtes de Provence	14 €	80 €

VINS ROUGES

Domaine Louis Jadot 2012 - Choresy-Les-Beaune	11 €	52 €
Les Hauts De Smith 2012 - Pessac-Léognan	12 €	65 €
Château Trianon, 2010 - Saint Emilion Grand Cru	16 €	105 €

Les Apéritifs

Lillet Blanc, Rosé ou Rouge, Ricard, 51 Rosé, Pimm's	10 €
Pineau des Charentes Beaulon 5 ans / 20 ans Blanc ou Rouge	10 € / 16 €
Martini Blanc, Rosé ou Rouge, Campari, Apérol	11 €
La Quintinye, Martini Riserva Ambrato, Rubiño	12 €

Les Portos & autres

Taylor's - 10 ans / 20 ans	14 € / 24 €
Taylor's Blanc - Fine tawny	14 €
Muscat Saint-Jean de Minervois, Tio Pepe - Palomino Fino	11 €

Champagne Brut

	Bouteille	Magnum
Veuve Clicquot Ponsardin - Carte Jaune	95 €	210 €
GH Mumm - Cordon Rouge	95 €	
Piper Heidsieck - Brut		210 €
Laurent-Perrier - Brut La Cuvée	110 €	210 €
Billecart-Salmon - Brut Réserve	125 €	
Louis Roederer - Brut 1er	130 €	
Perrier Jouët - Grand Brut	130 €	
Bollinger - Spécial Cuvée	145 €	

Champagne Rosé

	Demi	Bouteille	Magnum
Veuve Clicquot Ponsardin		135 €	
GH Mumm		135 €	
Laurent-Perrier		160 €	350 €
Egly Ouriet Grand Cru		170 €	
Billecart-Salmon		175 €	340 €
Ruinart		205 €	
Krug	275 €		
Veuve Clicquot Ponsardin - La Grande Dame 1998		350 €	

Champagne « Blancs de Blanc »

	Bouteille	Magnum
Delamotte - Blanc de Blancs	105 €	210 €
GH Mumm - Blanc de Blancs	165 €	
Ruinart - Blanc de Blancs	205 €	
Amour de Deutz - Blanc de Blancs 2007	250 €	
Salon - Blanc de Blancs 2002	1 300 €	

Grandes Cuvées

	Demi	Bouteille	Magnum
Laurent-Perrier - Cuvée Grand Siècle		245 €	
Perrier-Jouët-Belle Epoque 2007		340 €	
GH Mumm - R.Lalou 2002		340 €	
Krug - Grande Cuvée	195 €	380 €	785 €
Louis Roederer - Cristal 2006			895 €
Louis Roederer - Cristal 2009		410 €	
Piper-Heidsieck Rare - 2002		395 €	
Dom Pérignon - CEnothèque 1995		580 €	
Billecart-Salmon - Le Clos Saint-Hilaire 1998		700 €	
Dom Pérignon - CEnothèque 1971		2 360 €	
Krug - Clos d'Ambonnay 1995		4 500 €	

Les Cocktails Sans alcool

13 €

Ambiance Tropicale

Cocktail de fruits exotiques
Exotic fruits cocktail

Fraîcheur des Bois

Cocktail de fruits rouges
Red berries cocktail

Les Jus de fruits frais

9 €

Orange
Pamplemousse
Citron

Les Jus Alain Milliat (25cl)

11 €

Ananas
Fraise
Fruits de la passion
Pêche de vigne
Pomme cox's orange
Tomate rouge

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 €
Red bull (25cl)	8 €
Abatilles (50cl)	8 €
Adjuvant alcools	4 €

Bière

Azimut - Artisanale Bordelaise 4,5 % 12 €

Les cocktails

17 €

French History

Cognac, liqueur de pêche MB, Mandarine Napoléon, bitter pamplemousse, ginger ale
Cognac, peach and mandarine liquor, grapefruit bitter, ginger ale

Solar

Cognac, Gingembre frais, Sirop de Rose, Citron Vert, Jus de Cranberry
Cognac, ginger, rose syrup, lime, cranberry juice

Pimp My Soul

Whisky Monkey Shoulder, Angostura Bitter, Liqueur de Muroise, Ginger Ale
Monkey Shoulder Whisky, Angostura Bitter, Muroise liquor, Ginger Ale

Lynchburg Lemonade

Jack Daniel's, Cointreau, Jus de citron, Limonade
Jack Daniel's, Cointreau, lemon juice, lemonade

La Promesse

Calvados, Chambord, Infusion Hibiscus, Jus de pomme, Jus de Fraise
Calvados, Chambord, Hibiscus infusion, apple juice, strawberry juice

*« Ne croyez surtout pas que je fume toute la journée!
Je suis bien trop tempérant pour cela.*

*Il s'agit en réalité de faux cigares: ils sont creux et remplis de cognac à l'intérieur... »
Sir Winston Leonard Spencer Churchill*

Les Cocktails Champagne

22 €

Drink Me, I'm Famous

Champagne, coulis de framboise, Parfait Amour, Confiture de Rhubarbe-fraise
Champagne, raspberry coulis, Parfait Amour liquor, strawberry-rhubarb jam

La Vie en Rose

Champagne, Martini Blanc, sirop de rose, marasquin, bitter cerise
Champagne, Martini bianco, rose syrup, maraschino, sherry bitter

French 75

Champagne, gin Bombay Sapphire, Sirop de Sucre, Jus de Citron Jaune
Champagne, Gin Bombay Sapphire, sugar syrup, lemon juice

Yellow Submarine

Champagne, Rhum Havana 3 ans Infusé Fève de Tonka, Liqueur de Mangue,
Bitter Pêche, Sirop de mirabelle
Champagne, Havana rum infused Tonka bean, mango liquor, bitter peach, mirabelle syrup

*« Dans la victoire vous méritez du champagne,
dans la défaite vous en avez besoin. »
Napoléon Bonaparte*

Cocktails en carafe

Conseillés pour 4 personnes
60 €

Aperol Spritz

Légèrement amer, pétillant

Punch Night Beach

Fruité et désaltérant

Sex on the Night Beach

Sucré et léger

Le Gin

Bombay Sapphire	16 €
Broker's	16 €
Star of Bombay - 47, 5%	18 €
Hendrick's - 41, 4%	18 €
Plymouth Navy Strength - 57%	18 €
G'vine Floraison	21 €
Tanqueray N° Ten - 47,3%	21 €

Les cocktails

17 €

Violetta Smash

Gin Bombay Sapphire, essence de violette MB, basilic, citron vert, Ginger beer
Bombay Sapphire Gin, violet essence, basil, lime juice, Ginger beer

One More Night

Gin Bombay Sapphire, Mandarine Napoleon, Martini Blanc, Bitter Peche, Fleur d'Oranger
Gin Bombay Sapphire, Mandarine Napoleon, white Martini, bitter peach, orange blossom

Bombay Street

Gin Bombay Sapphire, jus de raisin, liqueur St Germain, liqueur de mangue MB, bitter maison orange épices
Gin Bombay Sapphire, grape juice, mango liquor, St Germain liquor, homemade orange bitter

3 Little Birds

Gin Bombay Sapphire, Anisette Marie Brizard, Citron Vert, Concombre, Menthe 3 Poivré, Ginger Beer
Gin Bombay Sapphire, Marie Brizard Anisette, lime, cucumber, pepper mint, Ginger beer

Mojito Pink

Gin Bombay Sapphire, Martini Rosé, Coulis Framboise, Jus de Cranberry, Menthe, Citron Vert
Gin Bombay Sapphire, rosé Martini, raspberry coulis, cranberry juice, mint, lime

« Heureusement pour l'humanité de grands esprits travaillent encore,
amenant de géniales idées qu'un esprit normal n'aurait pu avoir
sans ingérer de fantastiques quantités de gin. »

Dave Barry

Les Digestifs

Cognac

Spiritueux produit à partir de vin blanc

Martell - Cordon Bleu	30 €
Rémy Martin XO, Hennessy XO	32 €
Martell - Création	72 €
Hennessy - Paradis	98 €
Rémy Martin - Centaure de Diamant	118 €
Hennessy - Paradis Impérial	172 €
Hennessy - Cuvée Richard	220 €
Rémy Martin - Cuvée Louis XIII	240 €
AE.DOR - Cuvée Sign of time	450 €

Armagnac

Obtenue après distillation de vin blanc du Gers

Dartigalongue - 1979	28 €
Laberdolive - Domaine de Jaurey - 1989 - 46%	32 €
La Fontaine de Coigny - 1985 - 45%	52 €
Castarède - 1924	120 €

Calvados

Eau de vie de pomme ou poire provenant de Normandie

Roger Groult - Vénérable - 41%	24 €
Roger Groult - Doyen d'Age - 41%	29 €
Adrien Camut - Réserve de Semainville	25 €

Liqueurs & Crèmes

Fernet Branca, Drambuie	16 €
Anisette Marie Brizard, Manzana Verde	16 €
Patron XO Cafe, Kalhua	16 €
Bailey's, Cointreau, Saint-Germain	16 €
Amaretto Disaronno, Get 27	16 €
Grand Marnier Cordon Rouge	16 €
Mandarine Napoléon, Bénédictine	16 €
Grand Marnier Cuvée du Centenaire	21 €

Le Whisky

Malt whisky

Monkey shoulder - <i>Triple Malt</i>	16 €
Glenfiddich 12 ans d'âge	17 €
The Macallan - <i>Amber</i>	17 €
Talisker - <i>Port Ruighe - 45.8%</i>	18 €
Lagavulin <i>16 ans d'âge - 47%</i>	18 €
Bruichladdich - <i>Classic Laddie - 50%</i>	19 €
Laphroaig - <i>10 ans d'âge</i>	19 €
Glenmorangie - <i>Quinta Ruban - port cask - 46%</i>	19 €
Glenlivet - <i>18 ans d'âge</i>	22 €
Aultmore - <i>18 ans d'âge - 46%</i>	29 €
Royal Brackla - <i>21 ans d'âge</i>	42 €
Glenfiddich - <i>26 ans d'âge « US white oak barrel »</i>	82 €
Glenfiddich - <i>40 ans d'âge « 600 bottles worldwide »</i>	230 €

Old blended

Moon Harbour - <i>45.8%</i>	16 €
Johnnie Walker - <i>Gold label</i>	20 €
Johnnie Walker - <i>Blue label</i>	41 €
Chivas Regal - <i>Royal Salute - 21 ans d'âge</i>	29 €
Chivas Regal - <i>25 ans d'âge</i>	58 €
Ballantine's - <i>30 ans d'âge</i>	76 €

American

Maker's Mark - <i>45%</i>	16 €
Blanton's	19 €
Jack Daniel's	17 €
Jack Daniel's <i>Single Barrel - 45%</i>	27 €

Japanese

Hibiki - <i>Japanese Harmony</i>	22 €
Hakushu - <i>12 ans d'âge</i>	38 €
Yamazaki - <i>18 ans d'âge</i>	68 €

Irish

Jameson	16 €
---------	------

« *Le whisky est un rayon de soleil liquide.* »
Georges Bernard Shaw

La Tequila

Olmecca Altos	16 €
Patron Silver	21 €
José Cuervo <i>Réserva de la Familia</i>	23 €

Les cocktails

17 €

Casate Con Migo

Tequila Olmecca Altos, La Quintinye, Sirop de Cerise, Coulis de Framboise, Citron jaune
Tequila Olmecca Altos, La Quintinye, cherry syrup, raspberry coulis, lemon

No Dar Papaya

Tequila Olmecca Altos, Romarin, Sirop de Vanille, Citron Vert, Jus de pomme
Tequila Olmecca Altos, rosemary, vanilla syrup, lime, apple juice

Oyé Mi Canto

Tequila Olmecca Altos, liqueur de fraises des bois MB, jus de pamplemousse, confiture de rhubarbe-fraise
Tequila Olmecca Altos, strawberry liquor, grapefruit juice, rhubarb-strawberry jam

Maria Maria

Tequila infusée camomille, sirop d'agave, citron vert, passion, Ginger Ale
Tequila infused chamomile, agave syrup, lime, passion fruit, Ginger Ale

Angry Totem

Tequila Olmecca Altos, Whisky Laphroaig, Coulis Mangue Gingembre, Jus d'Ananas
Tequila Olmecca Altos, Laphroaig whisky, mango coulis, ginger, pineapple juice

« *Tout le monde a un talent caché,
qu'ils ne connaissent pas jusqu'à ce que la tequila soit versée.* »
Inconnu

La Vodka

Grey Goose, <i>La Poire, Cherry noir, Le Melon</i>	16 €
Pyla, Zubrowka, Belvedere	18 €
Stolichnaya Elite, Russian Standard <i>Imperia</i>	23 €
Grey Goose VX, Absolut <i>Elyx - 42,3%</i>	23 €

Les cocktails

17 €

Sex On The Night Beach

Vodka Grey Goose Poire, Framboise, Mure, Citron Jaune, Limonade
Grey Goose Vodka with pear, raspberry, blackberry, lemon, lemonade

All About You

Vodka Grey Goose Cherry noir, infusion hibiscus, citron vert, liqueur St Germain
Cherry Grey Goose vodka, hibiscus, lime, St Germain liquor

PomStar Martini

Vodka Grey Goose infusée Vanille, Sirop et liqueur de Vanille, Sirop et coulis de Passion
Grey Goose Vodka infused vanilla, passion fruit & vanilla syrup, passion fruit and vanilla liquor

Aloha

Vodka Grey Goose, Concombre, Citron Vert, Jus d'Aloe Vera, Limonade
Grey Goose vodka, cucumber, lime, Aloe Vera juice, lemonade

Grey Goose Le Fizz

Vodka Grey Goose, Citron vert, St Germain, Perrier
Grey Goose vodka, lime, St Germain, Perrier

« Il faut boire de la vodka en deux occasions seulement,
quand on mange, et quand on ne mange pas. »

Proverbe Russe

Le Rhum

France

Trois Rivières blanc - 50%	16 €
Neisson <i>blanc - 55%</i>	18 €
JM <i>1999 - 44,2%</i>	40 €

Cuba

Havana Club - 3 ans d'âge / 7 ans d'âge	16 € / 19 €
Pacto Navio	21 €
Havana Club <i>Seleccion Maestro - 45%</i>	23 €

Guatemala

Zacapa <i>23</i>	23 €
------------------	------

Trinidad

Angostura <i>1919</i>	21 €
-----------------------	------

Venezuela

Diplomatico <i>Reserva</i>	23 €
----------------------------	------

Barbades

Mount Gay <i>1703 - 43%</i>	29 €
-----------------------------	------

Cachaça Leblon	16 €
----------------	------

Les cocktails

17 €

Remember Me

Rhum Sailor Jerry, coulis de framboises, gingembre, citron jaune, Ginger ale
Sailor Jerry rum, raspberries, ginger, lemon, Ginger ale

XoXo

Rhum Havana Club 3 Anos infusé Tonka, liqueur de Yuzu MB, Liqueur de Mangue,
Citron Vert, Sirop Vanille, Coulis Passion
*Rum Havana Club 3 Anos infused Tonka, Yuzu liquor, mango liquor, lime, vanilla syrup,
passion fruit coulis*

French Riviera

Rhum Diplomatico, liqueur de cerise Peter Heering, confiture de figue, vanille, citron
vert, thé fruité Caribe Marney & sons
Diplomatico rum, cherry liquor, fig jam, vanilla, lime, fruity tea

La Cancha

Rhum Havana Club 7 años, Sirop de Miel, jus de citron vert, essence de Cuba
Rum Havana Club 7 anos, honey sirup, lime juice, essence de Cuba

Batucada

Cachaca Leblon, Estragon, liqueur de Fraise, Thé Jasmin, Goyave, Pamplemousse
Cachaca Leblon, tarragon, strawberry liquor, Jasmine tea, guava, grapefruit
« Le rhum n'est pas un vice, c'est une manière de survivre. » *E. Hemingway*