

Entrée / Plat - Starter / Main 32€ Plat / Dessert - Main / Dessert 29€
Entrée / Plat / Dessert Starter / Main / Dessert 39€

Tous les jours au déjeuner et au dîner sauf le Dimanche midi

Every day for lunch and dinner except for Sunday lunch

Les Entrées – Starters 14 €

**Saumon comme un gravelax,
betterave, clémentine, mayonnaise de cresson**
Salmon gravelax, beetroot, clementine, watercress mayonnaise

**Pâté en croûte au porc Gascon,
condiment Piccalilli**
Gascon pork pâté en croûte, Piccalilli

**Tortellini de ricotta,
citron, épinard, marron, champignons sauvages, velouté de Parmesan**
Ricotta tortellini, lemon, spinach, chestnut, wild mushrooms, Parmesan velouté

Les Plats - Main Courses 27€

**Merlu poché « à la Bordelaise »,
pommes de terre écrasées, bacon**
Poached hake, red wine sauce, mashed potatoes, bacon

**Blanquette de veau,
légumes anciens, pommes de terre grenaille, garniture traditionnelle**
Blanquette de veau, root vegetables, new potatoes, traditional garnish

**Risotto butternut,
graines de courge, Parmesan, salade de roquette** 
Butternut squash risotto, pumpkin seeds, Parmesan cheese, rocket salad

Les Desserts – Desserts 9 €

Tarte au citron meringuée et zestes confits
Lemon meringue pie with lemon confit

**Cheesecake fondant,
coulis de mandarines fraîches et noix de coco**
Cheesecake, fresh tangerine and coconut coulis

**Baba au rhum,
fruits exotiques marinés au Maracuja**
Rum baba, tropical fruits and light cream

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 Maître D'.
Origin meat (breeding and treatment): France, Germany, UK. Net price, taxes and service included. Credit card and cash are accepted.

L E B O R D E A U X

GORDON RAMSAY

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 €
Moët & Chandon « Impérial rosé »	21 €

Les vins au verre

VINS BLANCS

Graves, Château Camus	2015	6 €
Anjou, Clos de l'Elu, « Roch'Avel »	2016	9 €
Chablis, Emeraude Domaine Gautheron	2014	9,5 €
Pessac-Léognan, La Croix de Carbonnieux	2014	10 €

VINS ROUGES

Haut-Médoc, La Closerie de Malescasse	2012	7 €
Pic Saint-Loup, Languedoc, Mas Bruguière L'Arbouse	2015	8 €
Pessac-Léognan, Domaine de la Solitude	2013	12 €
Saint-Emilion Grand Cru, Château Trianon – <i>Coup de cœur</i>	2010	16 €

VINS ROSÉS

Bordeaux, M de Mangot	2016	10 €
Côtes de Provence, Château Grand Boise	2016	12 €

VINS MOELLEUX

Muscato du Cap Corse, Domaine Orenge de Gaffory, « Impassitu »	2016	11 €
Sauternes, Château Haut Bergeron	2010	13 €