



## L'ORANGERIE

### Le Caviar d'Aquitaine

L'esturgeon (localement appelé « créac ») est pêché depuis l'Antiquité pour la qualité et la saveur de sa chair dans les eaux de la Garonne. Son élevage pour ses œufs, remonterait à 1916, initié sur la côte charentaise par un Russe.

Le caviar de Gironde deviendra un produit de luxe dans les salons parisiens. Dans les années 1960 l'exploitation intensive conduit à la disparition progressive de l'esturgeon local, l'Ascipenser sturio. Une autre espèce d'esturgeon, ramenée de Sibérie dans les années 1980, sera ainsi élevée en bassins. Parmi les sites français de production de caviar, quatre sont implantés en Gironde. La France produit une vingtaine de tonnes par an.



|            |       |
|------------|-------|
| 30 grammes | 120 € |
| 50 grammes | 165 € |

### Les Huitres

|                                     | x 6  | x 9  | x 12 |
|-------------------------------------|------|------|------|
| Banc d'Arguin                       |      |      |      |
| Les « Perles de l'Impératrice » n°4 | 19 € | 28 € | 38 € |

### Les Salades

|  |      |
|--|------|
| Salade de quinoa   | 15 € |
| Olives noires, piquillos, câpres, herbes fraîches                                      |      |
| Quinoa salad, black olive, piquillos, capers, fresh herbs                              |      |
| Salade César - poulet  | 21 € |
| Romaine, parmesan, tomates confites et chips de pain                                   |      |
| Free range chicken, romaine lettuce, parmesan cheese, confit tomatoes and bread crisps |      |
| Chèvre chaud   | 21 € |
| Betteraves, jeunes pousses acidulées et vinaigrette à la noisette                      |      |
| Grilled goat cheese, beetroot, sour baby leaves, hazelnut vinaigrette                  |      |

## Les Signatures

- Velouté de chou-fleur** 17 €  
Brandade de haddock au curry et herbes fraîches  
Cauliflower velouté, haddock brandade with curry, fresh herbs
- Tartare de bœuf charolais** 21 €  
Coupé au couteau, accompagné de frites maison  
Hand cutted beef tartar served with homemade French fries
- Assiette de saumon fumé** 21 €  
Crème fraîche et citron confit, toast de brioche  
Smoked salmon, crème fraîche, confit lemon and toasted brioche



## Les Sandwichs



Accompagnés de frites maison - With French fries

- Club sandwich poulet rôti** 19 €  
Volaille, salade, pancetta, mayonnaise, tomate, œuf  
Chicken, lettuce, pancetta, mayonnaise, tomato, egg
- Club sandwich saumon fumé** 19 €  
Saumon fumé, concombre, radis, mayonnaise de roquette  
Smoked salmon, cucumber, radish, rocket salad mayonnaise
- Croque-Madame** 19 €  
Jambon aux herbes, sauce béchamel, Emmental et œuf sur le plat  
Ham with herbs, cheese, béchamel sauce, fried egg



## Les Traditionnels Burgers



- Le classique** 25 €  
Au cheddar et bacon  
Beef burger with cheddar and bacon
- Le Rossini** 36 €  
Au foie gras et truffes noires  
Beef burger with foie gras
- Le Marin** 25 €  
Aux gambas, écrasé d'avocat, mayonnaise, citron vert  
Prawns, avocado, mayonnaise, lime

## Les Pâtes



Penne (sans gluten) 25 €

Champignons sauvages, velouté de Parmesan, roquette

Penne, wild mushrooms, Parmesan velouté, rocket salad (gluten free)

Risotto au potiron 27 €

Oignons rouges caramélisés, noisette et roquette

Pumpkin risotto and caramelized red onions, nuts and rocket salad

## Les Fromages

Notre sélection de fromages frais et affinés 15 €

Our selection of fresh and refined cheese

## Douceurs sucrées

Les Cannelés 9 €

Assortiment de trois cannelés faits maison

Homemade cannelés assortment

La Vague Croustillante 9 €

Confectionnée par notre Chef Pâtissier exécutif Arthur Fèvre,

gagnant du concours de championnat de France de dessert à l'assiette en 2011, la pièce

Homemade pastries by our Pastry Chef Arthur Fèvre, each

Assortiment de 5 mini pâtisseries 6 €

Assortment of 5 small pastries

Les crêpes

de 15h à 18h - from 3pm to 6pm

Sucre 7 €

Sugar

Confiture du moment 8 €

Seasonal jam

Miel 8 €

Honey

Pâte de noisette maison 8 €

Homemade hazelnut spread

Decouvrez

## La Brasserie Le Bordeaux Gordon Ramsay

Ouverte tous les jours de l'année  
De 7 heures à 22h30



**Gordon Ramsay**, séduit par son atmosphère et sa cuisine savoureuse et créative. De son profond respect pour l'authenticité des produits, le Chef Ecossais y propose des spécialités du Sud-Ouest agrémentées d'une inspiration British.

Parmi les plats fétiches : la salade César ou encore le célèbre Club Sandwich offrent une carte qui fait la part belle aux produits régionaux, tout en gardant une note fraîche et saine. Huîtres du Banc d'Arguin, légumes issus de l'agriculture biologique du Pays Basque...sont autant d'hommages à la richesse du patrimoine culinaire français.

**Gordon Ramsay**, seduces by its special atmosphere and its delectable and creative cuisine. From his deep respect of authenticity, the Scottish Chef serves local specialties with a British touch.

Among famous dishes : the Caesar salad or the Club Sandwich have created a menu on which local produces take pride of place, while keeping a balanced and healthy style. Oysters from the Banc d'Arguin, organic vegetables from Basque country, pay tribute to the French culinary heritage.

« Conformément au décret en vigueur (art.9 du Règlement (CE) n°1169/2011) applicable au 1er Janvier 2015, nous souhaitons informer notre aimable clientèle que nos réalisations peuvent contenir un ou plusieurs des 14 produits allergènes.

Pour toute information supplémentaire, nous vous invitons à vous rapprocher de notre responsable bar avant toute commande de plats et/ou boissons afin de vous apporter précision.»

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.

« According to the new legislation (the EU Food information for Consumers Regulation 1169/2011) referring to the fourteen allergens, we would like to ask our customers, before they order any food and drinks, to please refer to a member of our staff if they have any food allergy or intolerance »

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

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