

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 Maître D'.

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

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

Le Restaurant

NIGHT BEACH



INTERCONTINENTAL®
BORDEAUX – LE GRAND HOTEL

Le Chef a confectionné

pour vous une cuisine de printemps aux produits de saison

Ouverture de 12h à 14h30

Les Huîtres

BASSIN D'ARCAÇON

Les « Perles de l'Impératrice » n°4 x 6

Pain de seigle et citron

'Perles de l'Impératrice' oysters, rye bread and lemon

19 €

Les Salades

Salade César



Filet de volaille, Romaine, Parmesan et croûtons

Chicken breast, romaine lettuce, Parmesan cheese and croutons

21 €

Salade de légumes



A cru, sucrine et pistou d'herbes

Raw vegetables salad, sucrine and herbs pesto

16 €

Les Signatures

Burrata ou mozzarella di Bufala



Macération de ciboulette et tomates anciennes

Burrata or mozzarella di Bufala, chive and heirloom tomatoes

18 €

Sélection de charcuteries

Du Sud-Ouest, radis et beurre demi-sel

South-West cold meat board, radish and salted butter

21 €

Les Ceviches



Saumon

Miso, concombre, sésame et aneth

Salmon, miso sauce, cucumber, sesame seeds and dill

19 €

Crevette

Tamarin, avocat, pois gourmand et coriandre

Prawns, tamarind, avocado, mange tout pea and coriander

25 €

Bœuf

Gingembre, tomate, soja, ciboulette

Beef, ginger, tomatoe, soya sauce, chive

25 €

Les Softs

Coca-Cola, Coca Zéro (25cl)

7 €

Limonade Bois Bordet (25cl)

7 €

Ginger Ale Fever Tree (20cl)

7 €

Schweppes Premium Ginger Beer Chili (20cl)

7 €

Tonic Water Fever Tree (20cl)

7 €

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

8 €

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

9 €

Bière

12 €

Effet Papillon Wheat Ale - Artisanale Bordelaise 5,1 %

Les Thés Glacés

13 €

CLASSIC

Thé noir, sirop de pêche

Black tea, peach syrup

DETOX

Thé jasmin aux arômes de pétales de fleurs, de litchi et de fruits de la passion

Jasmine tea, flower petals, lychee and passion fruit flavours

DETHEINE

Infusion aux arômes de fraise Gariguette et framboise

Infusion, Gariguette strawberry and raspberry flavours

Les Cocktails Sans alcool

Agitation Tropicale

Cocktail de fruits exotiques
Exotics fruits cocktail

Yum Yum

Cocktail de fruits rouges
Red berries cocktail

Les Jus de fruits frais

Orange
Pamplemousse
Citron

Les Jus Alain Milliat *(33cl)*

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

Les cafés

Café ou Décaféiné

Sélectionnés parmi les plus grands crus, torréfiés artisanalement
Selected among the most famous grands crus, roasted by craftsmen

13 €

9 €

11 €

6 €

Les Brochettes marinées et snackées

Gambas, ail et persil, citron jaune, piment d'Espelette
King prawns, garlic and parsley, lemon, Espelette pepper 23 €

Thon rouge, piquillos, olives noires, câpres
Red tuna, piquillos, black olives, capers 25 €

Bœuf Chimichurri, persil plat, ail, origan, piment
Chimichurri beef, parsley, garlic, oregano, pepper 25 €

Les Burgers

Poulet fermier aux épices douces, chips de pois chiche
Chicken burger with sweet spices, chickpea crisps 25 €

Saumon snacké, crudités au pistou d'herbes, chips de légumes
Grilled salmon, raw vegetables with herbs pesto, vegetables crisps 23 €

Le Fromage

Ossau Iraty en fines tranches, confiture de cerise noire
Ossau Iraty, black cherry jam 15 €

Le Sucré

Chouquettes au miel de Bourdaine
Chouquettes with Bourdaine honey 9 €

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

Ananas et fruits rouges marinés à l'hibiscus
Pineapple and red fruits, marinated with hibiscus 9 €

La Cave à Champagne

	Verre	Bouteille
Veuve Cliquot Brut	19 €	95 €
Veuve Cliquot Rosé	23 €	135 €
Delamotte - <i>Blanc de Blanc</i>	23 €	135 €

La Cave à Vins

Vins Blancs

	Verre	Bouteille
Domaine Cherrier <i>2017</i> <i>Sancerre</i>	10 €	50 €
« Les 2 Dindes » Domaine A. Olivier <i>2016</i> <i>Bourgogne Blanc</i>	11 €	55 €
La Croix de Carbonnieux <i>2015</i> <i>Pessac Léognan</i>	12 €	60 €
Château Haut Bergeron <i>2010</i> <i>Sauternes</i>	13 €	90 €

Vins Rosés

	Verre	Bouteille
M de Mangot <i>2017</i> <i>Bordeaux</i>	10 €	50 €
Minuty Prestige <i>2017</i> <i>Côtes de Provence</i>	11 €	55 €
Château Grand Boise <i>2017</i> <i>Côtes de Provence</i>	12 €	60 €

Vins Rouges

	Verre	Bouteille
Elian da Ros « Le vin est une fête » <i>2016</i> <i>Côtes du Marmandais</i>	9 €	45 €
Château La Comédie <i>2015</i> <i>Castillon, Côtes de Bordeaux</i>	10 €	50 €
La Fleur Morange « La Marchode » <i>2016</i> <i>Saint-Emilion</i>	11 €	55 €
Château Trianon « Petit Trianon » <i>2015</i> <i>Saint-Emilion Grand Cru</i>	14 €	70 €

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

Les Mojitos

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

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

Les Spritzs

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

CLASSIQUE	17 €
Aperol, Prosecco, eau gazeuse <i>Aperol, Prosecco, sparkling water</i>	

Les Caïpirinhas

Classique - <i>Classic</i>	17 €
Fraises - <i>Strawberries</i>	
Framboises - <i>Raspberries</i>	
Mûres - <i>Blackberries</i>	