

## L'Orangerie

Ouvert de 10h00 à 1h00 en hiver

Music live



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.

# La Night Beach



INTERCONTINENTAL®  
BORDEAUX – LE GRAND HOTEL

# 1 mois – 1 marque



Avis de fraîcheur, la Maison Lillet signe le cocktail chic de l'été : Lillet Tonic, le long drink originaire du sud de Bordeaux, incontournable sur le Bassin d'Arcachon. L'authentique apéritif vous est servi sur le Rooftop de L'Intercontinental Bordeaux - Le Grand Hôtel.

*A refreshing note, the Maison Lillet presents the classy summer cocktail: Lillet Tonic, the long drink from south Bordeaux, a must on the Arcachon Bay. The authentic appetizer is served on the Rooftop of The Intercontinental Bordeaux - Le Grand Hotel*

## Les Cocktails Signature Lillet 17€

### Cocktail Lillet Tonic Blanc

Lillet Blanc & Tonic, arômes d'oranges confites de miel, de résine de pin, et de fruits exotiques  
*White Lillet & Tonic, Aromas of candied oranges, honey, pine resin and exotic fruits*

### Cocktail Lillet Tonic Rosé

Lillet Rosé & Tonic, légers fruits rouges, fleur d'oranger et pamplemousse  
*Rosé Lillet & Tonic, Light aromas of berries, orange blossom and grapefruit*

### Cocktail Lillet Tonic Rouge

Lillet Rouge & Tonic, parfums d'oranges fraîches, de fruits rouges, de vanille et très fines épices  
*Red Lillet & Tonic, powerful bouquet of fresh orange, ripe berries, vanilla and delicate spices*

## Les Jus de fruits frais 9€

Orange  
Pamplemousse  
Citron

## Les Jus Alain Milliat (25cl) 11€

Fraise  
Ananas  
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€  
Schweppes Premium Ginger Beer Chili (20cl) 7€  
Schweppes Premium Tonic (20cl) 7€  
Red bull (25cl) 8€  
Abatilles (50cl) 8€  
Adjuvant alcools 4€

## Bière

Mira Blonde Bio - Artisanale du Bassin d'Arcachon - 5,6% 13€

## 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 12€

## Les Portos & autres

Taylor's - 10 ans / 20 ans 14€ / 24€  
Taylor's Blanc - Fine tawny 14€  
Muscat du Cap Corse, Tio Pepe 11€

## Les Cocktails Digestifs

### Loretto

Bourbon Maker's Mark, Liqueur de Chambord, Coulis de Framboise,  
Jus de Citron Vert, Limonade  
*Maker's Mark Bourbon, Chambord Liqueur, Lime Juice, Raspberry coulis, Lemonade*

### Julep du Port de la Lune

Whisky Moon Harbour, Menthe fraîche, cassonade aux épices.  
*Moon Harbour Whisky, fresh mint, spicy cassonade.*

### Solar

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

## Les Cocktails Sans alcool

### Agitation Tropicale

Cocktail de fruits exotiques  
*Exotic fruits cocktail*

### Yum-Yum

Cocktail de fruits rouges  
*Red berries cocktail*

17 €

## Les Finger Food - jusqu'à 23h

- Les « Perles de l'Impératrice » du Bassin d'Arcachon n°4 x 3 9 €  
Pain de seigle et citron  
*'Perles de l'Impératrice' oysters from Arcachon, rye bread and lemon*
- Légumes croquants, crème citronnée menthe / paprika 9 €  
*Raw vegetables, lemon cream with mint / paprika*
- Tortilla aux pommes de terre et oignons confits 9 €  
*Tortilla, potatoes and confit onions*
- Crevettes roses Cocktail, avocat et chips de pois chiche 15 €  
*Prawns, avocado and chick peas crisps*
- Sélection de charcuteries du Sud-Ouest, radis et beurre demi-sel 14 € / 23 €  
*South-West cold meat board, radish and salted butter*
- Ossau Iraty, confiture de cerise noire 9 € / 14 €  
*Ossau Iraty cheese, black cherry jam*

## Les Ceviches, individuels ou à partager 1 variété 9 € / les 3 23 €

### Saumon

Miso, concombre, sésame et aneth  
*Salmon, miso sauce, cucumber, sesame seeds and dill*

### Crevette

Tamarin, avocat, pois gourmand et coriandre  
*Prawns, tamarind, avocado, mange tout pea and coriander*

### Bœuf

Gingembre, tomate, soja, ciboulette  
*Beef, ginger, tomatoe, soya sauce, chive*

## Le Sucré

- Chouquettes au miel de Bourdaine 9 €  
*Chouquettes with Bourdaine honey*
- Assiette de cannelés (3 pièces) 9 €  
*Cannelés (3 pieces)*
- Ananas et fruits rouges marinés à l'hibiscus 9 €  
*Pineapple and red fruits, marinated with hibiscus*
- La coupe royale - à partager 25 €  
Fruits rouges de la région, cannelés, madeleines, chantilly, amandes Polignac  
*Iced sundae to share, regional red fruits, cannelés, madeleines, whipped cream and Polignac almonds*

# Les Vins à la Bouteille

## Les Vins Rouges

		Bouteille	Magnum	Jéroboam
		75cl	1,5L	3L
Elian da Ros "Le vin est une fête" <i>Côtes du Marmandais</i>	2016	45 €		
Sancerre, <i>Domaine Vacheron</i>	2015	75 €		
Château La Comédie, <i>Castillon, Côtes de Bordeaux</i>	2015	50 €		
Château La Fleur Morange "La Marchode" <i>Saint-Emilion</i>	2016	55 €		
Château Trianon "Petit Trianon" <i>Saint Emilion Grand Cru</i>	2015	70 €		
Clos Canarelli, <i>Figari Corse</i>	2016	80 €		
Piedlong, <i>Châteauneuf du Pape</i>	2014	135 €		
Domaine Jean-Marc Burgaud, <i>Morgon Côte du Py</i>	2016	55 €		
La Parde Haut-Bailly, <i>Pessac-Léognan</i>	2011	100 €		
Domaine de la Solitude, <i>Pessac-Léognan</i>	2014	90 €		
Ségla, <i>Margaux</i>	2010	120 €		
Château Beau Séjour Bécot, <i>Saint-Emilion Grand Cru Classé</i>	2009	210 €		
Château Pichon-Longueville, <i>Comtesse-de-Lalande</i>	2005	475 €		

## Les Vins Rosés

"M" de Mangot, <i>Bordeaux</i>	2017	50 €		
Château Minuty "Prestige", <i>Côtes de Provence</i>	2017	55 €		
Château Grand Boise, <i>Côtes de Provence Sainte-Victoire</i>	2017	60 €	120 €	
Clos Canarelli, <i>Figari, Corse</i>	2017	70 €	140 €	280 €

## Les Vins Blancs

"Viognier" Jeanne Gaillard, <i>IGP Collines Rhodaniennes</i>	2016	50 €		
Clos Canarelli, <i>Figari, Corse</i>	2017	89 €		
Domaine Cherrier, <i>Sancerre</i>	2017	50 €		
Domaine Laporte « La Vigne de Beaussoppet » <i>Pouilly-Fumé</i>	2014	73 €		
Clos des Lunes "Lune d'Argent", <i>Bordeaux Blanc</i>	2016	55 €		
Domaine Gautheron, <i>Chablis "Emeraude"</i>	2015	60 €		
"Les 2 Dindes" A. Olivier, <i>Bourgogne Blanc</i>	2016	55 €		
Domaine Hubert Lamy, Les Frionnes, <i>Saint-Aubin</i>	2015	115 €		
Domaine de la Solitude, <i>Pessac-Léognan</i>	2013	70 €		
Château Carbonnieux, <i>Pessac-Léognan</i>	2015	110 €		

# Les Digestifs

## Cognac

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

## Armagnac

Laberdolive - <i>Domaine de Jaurey - 1989 - 46%</i>	32 €
La Fontaine de Coincey - <i>1985 - 45%</i>	52 €
Castarède - <i>1924</i>	120 €

## Calvados

Roger Groult - <i>Vénérable - 41%</i>	24 €
Roger Groult - <i>Doyen d'Age - 41%</i>	29 €
Adrien Camut - <i>Reserve de Semainville</i>	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 €

# Le Whisky

## Malt whisky

Monkey shoulder - <i>Triple Malt</i>	16 €
Glenfiddich - <i>12 ans d'âge</i>	16 €
Talisker - <i>Port Ruighe - 45.8%</i>	16 €
Bruichladdich - <i>Classic Laddie - 50%</i>	18 €
Laphroaig - <i>10 ans d'âge</i>	18 €
Glenmorangie - <i>Quinta Ruban - port cask - 46%</i>	19 €
The Macallan - <i>Amber</i>	20 €
Lagavulin - <i>16 ans d'âge - 47%</i>	22 €
Glenlivet - <i>18 ans d'âge</i>	22 €
Aultmore - <i>18 ans d'âge - 46%</i>	30 €
Royal Brackla - <i>21 ans d'âge</i>	48 €
Glenfiddich - <i>26 ans d'âge « US white oak barrel »</i>	92 €
Glenfiddich - <i>40 ans d'âge « 600 bottles worldwide »</i>	330 €

## Old blended

Moon Harbour Pier 1 - <i>whisky bordelais - 45.8%</i>	16 €
Johnnie Walker - <i>Black Label</i>	16 €
Chivas Regal - <i>Royal Salute - 21 ans d'âge</i>	46 €
Chivas Regal - <i>25 ans d'âge</i>	78 €
Ballantine's - <i>30 ans d'âge</i>	82 €

## American

Maker's Mark - <i>45%</i>	16 €
Blanton's	18 €
Jack Daniel's	16 €
Jack Daniel's <i>Single Barrel - 45%</i>	20 €

## Japanese

Hibiki - <i>Japanese Harmony</i>	22 €
Hakushu - <i>12 ans d'âge</i>	30 €
Yamazaki - <i>18 ans d'âge</i>	70 €

## Irish

Jameson	16 €
---------	------

# Champagne Brut

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

# Champagne Rosé

	Deni	Bouteille	Magnum
<b>Veuve Clicquot Ponsardin</b>		135 €	
<b>GH Mumm</b>		135 €	
<b>Laurent-Perrier</b>		150 €	320 €
<b>Egly Ouriet Grand Cru</b>		170 €	
<b>Billecart-Salmon</b>		175 €	340 €
<b>Ruinart</b>		205 €	
<b>Krug</b>	275 €		
<b>Veuve Clicquot Ponsardin</b> - La Grande Dame 1998		350 €	

# Champagne « Blancs de Blanc »

	Bouteille	Magnum
<b>Delamotte</b> - Blanc de Blancs	125 €	245 €
<b>GH Mumm</b> - Blanc de Blancs	165 €	
<b>Ruinart</b> - Blanc de Blancs	205 €	
<b>Amour de Deutz</b> - Blanc de Blancs 2007	250 €	
<b>Salon</b> - Blanc de Blancs 2006	1 070 €	

# Grandes Cuvées

	Deni	Bouteille	Magnum
<b>Laurent-Perrier</b> - Cuvée Grand Siècle		245 €	
<b>Perrier-Jouët</b> -Belle Epoque 2008		340 €	
<b>GH Mumm</b> - R.Lalou 2002		340 €	
<b>Krug</b> - Grande Cuvée	195 €	380 €	785 €
<b>Louis Roederer</b> - Cristal 2006			895 €
<b>Louis Roederer</b> - Cristal 2009		410 €	
<b>Piper-Heidsieck</b> Rare - 2002		395 €	
<b>Dom Pérignon</b> - 2009		530 €	
<b>Dom Pérignon</b> - CEnothèque 1995		580 €	
<b>Billecart-Salmon</b> - Le Clos Saint-Hilaire 1998		700 €	
<b>Dom Pérignon</b> - CEnothèque 1971		2 360 €	
<b>Krug</b> - Clos d'Ambonnay		4 500 €	

## La Cave à Champagne

	Verre	Bouteille
Delamotte - <i>Brut</i>	19 €	99 €
Delamotte - <i>Blanc de Blancs</i>	23 €	125 €
Laurent-Perrier - <i>Rosé</i>	25 €	150 €

## 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>2016</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 €
Le Pessac Léognan de Haut Bailly <i>2014</i> <i>Pessac Léognan</i>	13 €	65 €
Château Trianon « Petit Trianon » <i>2015</i> <i>Saint-Emilion Grand Cru</i>	15 €	75 €

## La Vodka

### France

Grey Goose, La Poire, Cherry noir, Le Melon	16 €
Pyla, Ciroc	18 €
Grey Goose VX	23 €

### Pologne

Belvedere	18 €
-----------	------

### Russie

Beluga	18 €
--------	------

### Suède

Absolut Elyx - <i>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*

### PornStar Martini *servi avec son shoot de bulles*

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*

### Jolly Jumper

Vodka Grey Goose infusée Tagada, Liqueur de Fraise des Bois, Coulis de Framboise,  
Jus de Pomme, Jus de Citron, Limonade  
*Grey Goose vodka infused Tagada, strawberry liquor, raspberry coulis, apple, lemon, lemonade*

### Un pas vers l'été

Vodka Grey Goose Melon, Jus d'Abricot, Citron vert, Cassonade  
*Grey Goose vodka Melon, apricot juice, lime, sugar*

# La Tequila & Le Pisco

Olmeca Altos	16 €
Olmeca Altos Reposado	18 €
Patron Silver	21 €
José Cuervo <i>Réserva de la Familia</i>	23 €

Pisco Barsol sour	17 €
-------------------	------

## Les cocktails 17 €

### El Jimador

Tequila Olmeca Altos, Liqueur Mandarine Napoleon, Sirop d'Agave,  
Jus de Cranberry et de citron  
*Tequila Olmeca Altos, Mandarin liquor, agave syrup, cranberry and lemon juices*

### No Dar Papaya

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

### Gringo

Tequila Olmeca Altos, Liqueur Falernum, Coulis Mangue Gingembre,  
Schweppes Premium mixer ginger beer chili  
*Tequila Olmeca Altos, Falernum liquor, mango and ginger coulis, ginger beer*

# Les Cocktails Champagne 22 €

### Drink Me, I'm Famous

Champagne, coulis de framboise, Liqueur Marie Brizard Parfait Amour  
*Champagne, raspberry coulis, Parfait Amour liquor*

### Numero Uno

Champagne, Aperol, Lillet Rosé, Sirop d'Orange Sanguine, Jus de Citron Vert  
*Champagne, Aperol, Lillet Rosé, Orange Syrup, Lime Juice*

### La Vie en Rose

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

### 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*

## 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

## Royaume-Uni

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

## Ecosse

Hendrick's - 41,4%	18 €
--------------------	------

## France

Sorgin - 43%	16 €
G'vine Floraison	18 €

# Les cocktails

17 €

## Purple Genever

Gin Bombay Sapphire, sirop de cerise, jus de cranberry et de citron, bitter cerise, blanc d'oeuf, Schweppes premium mixer Tonic Hibiscus  
*Bombay Sapphire Gin, raspberry syrup, lemon and cranberry juice, cherry bitter, white egg, hibiscus tonic*

## Spicy Pimm's

Gin Bombay Sapphire, Essence de gingembre MB, Pimm's, Peychaud bitter, fruits frais, Schweppes premium mixer Ginger Ale  
*Gin Bombay Sapphire, ginger liquor, Pimm's, Peychaud bitter, fruits, ginger ale Fever Tree*

## Summertime

Gin Bombay Sapphire, Liqueur St Germain, Jus de Citron, Sirop de Rose, Blanc d'Oeuf  
*Gin Bombay Sapphire, St Germain liquor, Lemon juice, Rose syrup, white Egg*

## Paris Wilson

Gin Bombay Sapphire, Lillet Blanc, Liqueur Mandarine Napoléon, Bitter pêche  
*Gin Bombay Sapphire, Lillet Blanc, Mandarin Liquor, Peach Bitter*

## Under Control

Gin Bombay Sapphire, Coulis de Poire, Jus de Citron Vert, SPM Ginger Ale, Sucre  
*Gin Bombay Sapphire, Pear coulis, Lime juice, Ginger Ale, Sugar*

# Le Rhum

## France

Longueueau VSOP - 42%	23 €
-----------------------	------

## Caraïbes

Gun's Bell Spiced - assemblé à Cognac	16 €
---------------------------------------	------

## Cuba

Havana Club - 3 ans / 7 ans	16 € / 19 €
Havana Club - Seleccion Maestro - 45%	23 €

## Guatemala

Zacapa 23	23 €
-----------	------

## Trinidad

Angostura - 7 ans	21 €
-------------------	------

## Venezuela

Santa Teresa 1796	21 €
-------------------	------

## Barbades

Plantation - 5 ans	16 €
Mount Gay 1703 - 43%	29 €

# Les cocktails

17 €

## Remember Me

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

## XoXo Keith

Rhum Havana Club 3 Años infusé Tonka, Liqueur Falernum, Jus d'Ananas, Citron Vert, Coulis de Passion  
*Rum Havana Club 3 Anos infused Tonka, Falernum liquor, pineapple juice, lime, passion fruit*

## Fétiche

Rhum Havana Club 3 Años, liqueur de Pêche, Jus de Cranberry, Sirop de Mirabelle  
*Rhum Havana Club 3 Años, Peach liquor, Cranberry Juice, Mirabelle Syrup*

## Mojito Yellow

Rhum Sailor Jerry, mangue, gingembre, citron vert, menthe, SPM Ginger Ale  
*Sailor Jerry rum, mango, ginger, lime juice, mint, Ginger Ale*

## Agora Ou Nunca

Cachaça Leblon, essence de gingembre M.B., jus de poire et de citron vert, romarin  
*Leblon Cachaça, ginger liquor, lime and pear juice, rosemary*