


Menu disponible uniquement le soir du Lundi au Dimanche

LES HUITRES

Robert Sébastien n°3 6/9/12 18 € / 24 € / 36 €
« Perles de l'Impératrice » n°4 6/9/12 19 € / 28 € / 38 €
Crépinette 3 € 

CAVIAR

Caviar d'Aquitaine 'Prunier'
Garniture traditionnelle 30g/50g 120 € / 165 €

SUPPLEMENT TRUFFE

Truffe noire
3g / 5g 15 € / 25 €



ENTRÉES

Tartare de bœuf Charolais
coupé au couteau, toast Melba
ENTREE 15 € / PLAT 21 €

Saumon fumé
crème fraîche et citron confit
et pain de seigle
21 €


Sélection de charcuteries
de M. Pardon et ses condiments
ENTREE 16 € / PLAT 24 €

Œuf de ferme mollet
purée de champignons
et crumble de lard fumé
19 €

Foie gras de canard
des Landes confit
condiment de figue au Porto,
brioche toastée
26 €

SOUPES

Bisque de homard
beurre de cognac, croûtons
18 €

Velouté de céleri rave
crème fraîche fumée 
et tuiles d'avoine
16 €

SALADES

Salade César
romaine, Parmesan, tomates confites
15 €

Filet de volaille 21 € / Homard 29 €

Frisée aux gésiers
et foie gras de canard confit
jaune d'œuf croustillant
19 €




PLATS


Pièces de bœuf
sur la braise
os à moelle en croûte d'herbes
frites coupées au couteau
prix selon marché

Poulpe rôti
pomme de terre et poivrons confits,
chorizo, sauce Romesco
29 €



Dos de morue rôti 
parfumé à la ciboulette,
purée de pois chiche au sésame,
sauce vierge
31 €


PLATS SIGNATURES GORDON RAMSAY


Fish and chips 
salade de cresson,
vinaigre de malt, sauce tartare
27 €

BURGERS

Classique
pain brioché maison,
cheddar et bacon
25 €


'Rossini'
foie gras poêlé, Comté,
marmelade d'oignons
au vin rouge
36 €


Magret de canard du Sud-Ouest rôti
choux rouges braisés au verjus, 
et graines de Tournesol
34 €


Casarecce aux épinards 
Parmesan et broccolis grillés au charbon
25 €





ACCOMPAGNEMENTS

Macaroni 
Parmesan et truffe
9 €

Cœur de sucrine 
vinaigrette d'huile d'olive et citron
6 €

Butternut rôti 
crème fraîche fumée et granola de pistache
6 €

Frites 
coupées au couteau 
6 €

Mousseline 
de pomme de terre 
6 €

DESSERTS

Moelleux
au chocolat pur Caraïbe
émulsion de praliné cacahuète
11 €

Tarte tatin
A partager
30 €

Riz au lait crémeux
mangue et noisette du médoc
11 €

Profiterole vanille poire
sauce chocolat au sarrasin torréfié
9 €

Café ou Thé Gourmand
12 €

Tarte au citron meringuée
et zestes confits
9 €

Sélection de Fromages
15 €



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.



Nous reversons 1 € à l'association Ernest à chaque Fish & Chips commandé dans notre Brasserie Le Bordeaux Gordon Ramsay. L'association Ernest réalise ensuite des paniers de fruits et légumes frais et locaux pour les plus démunis de notre ville. Solidarité de proximité !