

Entrée/Plat ou Plat/Dessert

Starter/Main or Main/Dessert

29 €

Entrée/Plat/Dessert - *Starter/Main/Dessert* 35€

Tous les jours au déjeuner sauf le Samedi et Dimanche midi

Every day for lunch excluding Saturdays and Sundays

Les Entrées – Starters 17€

« Perles de l'Impératrice » 

vinaigre à l'échalote

'Perles de l'Impératrice' oysters

vinegar and shallots

Pâté en croûte de volaille,

condiment Piccalilli, salade de sucrine

Poultry 'pâté en croûte',

Piccalilli and sucrine lettuce

Œuf mollet, siphon de champignons,
crumble de lard fumé et croûtons de pain

Free range soft boiled egg with mushrooms,

smoked bacon crumble and croutons

Les Plats - Main Courses 27€

Fish & Chips, salade de sucrine, vinaigre de Malt, sauce tartare

Fish & Chips, sucrine lettuce, malt vinegar and tartare sauce

Pavé de rumsteck,

purée de pomme de terre au beurre noisette, salade de pousses d'épinards

Rump steak,

buttered mashed potatoes, baby spinach salad

Pâtes « Calamarata » épinards, vieux Parmesan

'Calamarata' pasta, spinach, aged Parmesan

Les Desserts – Desserts 9€

Tarte au citron meringuée, zestes confits

Lemon meringue pie, confit lemon zests

Ile flottante à la vanille de Madagascar, opaline caramel

Floated island with vanilla from Madagascar, caramel opaline

Mousse au chocolat Caraïbe, sorbet noix de coco, croustillant de cacao

Caribbean chocolate mousse, coconut sorbet, cacao crisp

Suggestion du Sommelier 6€

« La Dame de Respide » 2015 A.O.C Graves Blanc

LE B O R D E A U X


GORDON RAMSAY

Les verres de Champagne


Delamotte « Brut Réserve »	19 €
Delamotte « Blanc de Blancs »	23 €
Laurent Perrier « Brut Rosé »	25 €

Les vins au verre

VINS BLANCS

Bordeaux Blanc, Château Lamothe	2017	6 €
Bordeaux, Le « B » par Maucaillou	2016	7 €
Vouvray « Empreinte » Domaine Robert – Coup de cœur	2017	9 €
Sancerre, Domaine Cherrier	2017	10 €
Bourgogne Blanc, « Les 2 Dindes » Domaine Antoine Olivier	 2016	12 €
Pessac-Léognan, La Croix de Carbonnieux	2016	12 €

VINS ROUGES

Haut-Médoc, Baron de Malleret	2016	8 €
« IGP » Languedoc Luc Baudet, Luxe, Calme, Volupté	2016	9 €
Bordeaux, Domaine Virginie Thunevin	2015	9 €
Moulis, Impression de Mauvesin Barton – Coup de cœur	 2015	10 €
Saint-Emilion Château La Fleur Morange « La Marchode »	2016	12 €
Pessac-Léognan, Domaine de la Solitude	2014	14 €
Pauillac, Château Pichon-Longueville Baron (servi au Coravin)	2011	44 €

VINS ROSÉS

Bordeaux, M de Mangot	2017	10 €
Côtes de Provence, Château Minuty « Prestige »	2017	11 €
Côtes de Provence Sainte-Victoire, Château Grand Boise-	 2017	12 €

VINS MOELLEUX

Muscat, Domaine Orengea de Gaffory, « Cuvée des Gouverneurs »	2010	11 €
Sauternes, Château Haut Bergeron	2010	13 €