


LES HUITRES

Les Perles de l'Impératrice n°4
6 / 9 / 12 24 € / 34 € / 48 €

LE CAVIAR

Caviar d'Aquitaine Maison Prunier, sélection Paris
30g/50g 120 € / 180 €

 Plat sans gluten  Plat végétarien

 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 !



LES ENTREES

Tartare de bœuf Charolais
coupé au couteau, condiments, pain toasté
entrée 15 € / plat 25 €



Pâté en croûte de canard et volaille
pistaches, condiment Piccalilli
et salade de sucrine
22 €

Salade César
filet de volaille, romaine,
tomates confites, anchois et Parmesan
22 €

Foie gras de canard confit des Landes
condiment pomme-poire à la bergamote
pain toasté
24 €

LES SOUPES

Bisque de homard
beurre de Cognac,
petits croûtons
24 €

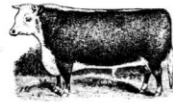
Velouté de potimarron  
crème fumée
et noisettes torréfiées
16 €

LA SELECTION DU SOMMELIER

Bourgogne Blanc, « Les 2 Dindes »
Domaine Antoine Olivier 2016
12 € Verre / 55 € Bouteille


Château Trianon «Petit Trianon»
Saint-Emilion Grand Cru 2016
75 € Bouteille


Assiette de saumon fumé
au bois de hêtre
crème fraîche au citron, pain brioché
21 €




LES PLATS PRINCIPAUX


Entrecôte
taillée épaisse, pomme purée,
jus de viande
38 €

Pâtes Calamarata 
champignons de saison,
vieux Parmesan
21 €

Dos de morue rôtie 
étuvée de poivrons au citron confit
et chorizo, coulis de piquillos grillés
33 €

Sole de côte Bretonne 
façon meunière
pommes de terre Amandine confites
au thym, beurre noisette
49 €

LES PLATS SIGNATURES GORDON RAMSAY

Fish & chips 
salade de sucrine,
vinaigre de Malt, sauce tartare
27 €

Bœuf Wellington
pomme purée, salade sucrine
à partager 98 €

Magret de canard de Puntoun
rôti au poivre Kampot, mousseline de céleri
et échalotes caramélisées
31 €




Burger Angus «Le Bordeaux»
pain brioché maison, vieux Cheddar, bacon, pommes frites coupées au couteau
25 €



LES ACCOMPAGNEMENTS

Mac and cheese
au vieux Parmesan
11 €


Cœur de sucrine 
vinaigrette moutarde à l'ancienne
6 €

Moelleux au chocolat
pur Caraïbes
émulsion de cacahuète
11 €

Tarte au citron meringuée
et zestes confits
9 €

Café ou thé Gordon
12 €

Pommes Frites
Coupées au couteau
8 €

Mousseline 
de pommes de terre
6 €

Baba
rafraîchi aux agrumes
et crème fouettée
11 €

Tarte tatin
à partager
30 €

Millefeuille à la pistache
Sorbet Griotte
9 €

Carottes glacées
au miel de châtaigner
et romarin
6 €

Sélection de Fromages
17 €

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle.
Origine des viandes (élevage et traitements) affiché dans le restaurant. Prix nets, taxes et service compris.
Les paiements en CB et espèces sont acceptés.