



L'ORANGERIE

« Conformément au décret en vigueur (art.9 du Règlement (CE) n°1169/2011) applicable au 1er Janvier 2015, nous souhaitons informer notre aimable clientèle que nos réalisations peuvent contenir un ou plusieurs des 14 produits allergènes.

Pour toute information supplémentaire, nous vous invitons à vous rapprocher de notre responsable bar avant toute commande de plats et/ou boissons afin de vous apporter précision.»

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.

« According to the new legislation (the EU Food information for Consumers Regulation 1169/2011) referring to the fourteen allergens, we would like to ask our customers, before they order any food and drinks, to please refer to a member of our staff if they have any food allergy or intolerance »

Origin meat (livestock and treatments): France, Germany, UK.
Net prices, taxes and service included.
Credit card and cash are accepted.



INTERCONTINENTAL
BORDEAUX – LE GRAND HOTEL





Gordon Ramsay, séduit par son atmosphère et sa cuisine savoureuse et créative.

De son profond respect pour l'authenticité des produits, le Chef Ecossais y propose des spécialités du Sud-Ouest agrémentées d'une inspiration British. Parmi les plats fétiches: la salade César ou encore le célèbre Club Sandwich offrent une carte qui fait la part belle aux produits régionaux, tout en gardant une note fraîche et saine.

Huîtres du Banc d'Arguin, légumes issus de l'agriculture biologique du Pays Basque... sont autant d'hommages à la richesse du patrimoine culinaire français.

Gordon Ramsay seduces by its special atmosphere and its delectable and creative cuisine.

From his deep respect of authenticity, the Scottish Chef serves local specialties with a British touch. Among famous dishes: the Caesar salad or the Club Sandwich have created a menu on which local produces take pride of place, while keeping a balanced and healthy style.

Oysters from the Banc d'Arguin, organic vegetables from Basque country, pay tribute to the French culinary heritage.

NIGHT BEACH BAR - TERRASSE



Les Fromages

Saint Marcellin.....12 €
Saint Marcellin cheese

Les Cannelés

Assortiment de trois cannelés faits maison.....9 €
Homemade cannelés assortment

Mini Pâtisseries

Assortiment de 5 mini pâtisseries.....7 €
Assortment of 5 small pastries

Pâtisseries.....9 €

Le Caviar d'Aquitaine

L'esturgeon (localement appelé « créac ») est pêché depuis l'Antiquité pour la qualité et la saveur de sa chair dans les eaux de la Garonne. Son élevage pour ses œufs, remonterait à 1916, initié sur la côte charentaise par un Russe.

Le caviar de Gironde deviendra un produit de luxe dans les salons parisiens. Dans les années 1960 l'exploitation intensive conduit à la disparition progressive de l'esturgeon local, l'*Aspenser sturio*. Une autre espèce d'esturgeon, ramenée de Sibérie dans les années 1980, sera ainsi élevée en bassins.

Parmi les sites français de production de caviar, quatre sont implantés en Gironde. La France produit une vingtaine de tonnes par an.

30 grammes.....140 €

50 grammes.....190 €



Les Huîtres x 6 x 9 x 12

Bassin d'Arcachon

Les « Perles de l'Impératrice » n°4 24 € 34 € 48 €

Les Salades

Tomates Bastelica, Burrata 19 €
Vinaigrette citronnée, salade d'herbes aromatiques
Bastelica Tomatoes, Burrata cheese, fresh herbs salad

Salade César - Poulet22 €
Romaine, Parmesan, tomates confites, sauce césar
Free range chicken, romaine lettuce, parmesan cheese, Confit tomatoes, Caesar sauce

Les Signatures

Saumon Fumé des Iles Féroé19 €
Crème fraîche double aux zestes de citron
*Beech wood with « Iles Féroé » smoked salmon
Lemon crème fraîche*

Tartare de Bœuf Charolais25 €
Coupé au couteau, accompagné de frites maison
Hand cut beef tartar served with homemade French fries

Dos de morue rôti33 €
Haricots coco, piquillos au piment d'Espelette
Roasted codfish, baked "Coco" beans, piquillos, Espelette pepper

Fish & Chips27 €
Salade de sucrine, pommes frites
Sucrine lettuce heart, hand cut chips

Les Garnitures

Mousseline de pommes terres6 €
Mash potatoes

Légumes de saison, à l'huile d'olive vierge6 €
Steamed seasonal green vegetables

Pommes Frites8 €
Hand cut chips

Salade de cœur de Sucrine6 €
Sucrine lettuce heart

Les Sandwichs

Accompagnés de Frites Maison
With French fries

Club Sandwich Poulet Roti19 €
Volaille, salade, pancetta, mayonnaise, tomate, œuf
Chicken club sandwich, lettuce, pancetta, mayonnaise, tomato, egg

Club Sandwich Saumon Fumé19 €
Saumon fumé, concombre, radis, mayonnaise de roquette
Smoked salmon club sandwich, cucumber, radish, rocket salad mayonnaise

Croque-Monsieur19 €
Jambon, sauce béchamel, Emmental
avec un œuf3 €
*Ham, cheese, béchamel sauce,
Fried egg*

Burger Angus «Le Bordeaux»27 €
Burger au vieux cheddar et bacon
Beef burger with aged cheddar and bacon

Pâtes Casarecce 24 €
Pétales de tomates confites, Osso-Iraty, huile d'herbes
Confit tomatoes, Osso-Iraty cheese and fresh herb oil

Les Déjeuners

d'Affaires28 €
Du lundi au vendredi, hors jours fériés
From Monday to Friday, excluding bank holidays

Plat du jour et café gourmand
Dish of the day and café gourmand