

Découvrez Le Bar l'Orangerie



Ouvert de 10h00 à 19h00 en été
Ouvert de 10h00 à 1h00 en hiver
Soirées Music live



Contenance

Digestifs, Eaux de vie, Anisés	4 cl
Apéritifs, Porto, Amers	6 cl
Coupe de Champagne	12.5 cl
Verre de Vin	15 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 Maître D'.

Origin meat (livestock and treatments): France, Germany, UK.

Net prices, taxes and service included. Credit card and cash are accepted.

Le Restaurant

NIGHT BEACH



INTERCONTINENTAL®
BORDEAUX - LE GRAND HOTEL

Le Chef a confectionné

pour vous une cuisine de printemps aux produits de saison

Ouverture de 12h à 14h30

La Cave à Champagne

	Verre	Bouteille
Laurent-Perrier Brut La Cuvée	19 €	99 €
Laurent-Perrier Ultra Brut	23 €	125 €
Laurent-Perrier Rosé	25 €	150 €

La Cave à Vins

Vins Blancs

	Verre	Bouteille
« Les Centenaires » 2017 <i>Costières de Nîmes</i>	9 €	45 €
Domaine Cherrier 2018 <i>Sancerre</i>	10 €	50 €
La Croix de Carbonnieux 2016 <i>Pessac Léognan</i>	12 €	60 €
Château Haut Bergeron 2010 <i>Sauternes</i>	(10cl) 13 €	90 €

Vins Rosés

	Verre	Bouteille
M de Mangot 2018 <i>Bordeaux</i>	10 €	50 €
Château Grand Boise 2018 <i>Côtes de Provence</i>	12 €	60 €
Whispering Angel 2018 <i>Côtes de Provence</i>	14 €	75 €

Vins Rouges

	Verre	Bouteille
Château La Comédie 2015 <i>Côtes de Castillon</i>	10 €	49 €
Pascal Jolivet 2017 <i>Sancerre</i>	12 €	70 €
Domaine de la Solitude 2014 <i>Pessac Léognan</i>	14 €	75 €
L'Aspirant de Beychevelle 2016 <i>Saint-Julien</i>	16 €	95 €

N'hésitez pas à demander la carte des vins et des champagnes

Les Softs

Coca-Cola, Coca Zéro (25cl)	7 €
Limonade Bois Bordet (25cl)	7 €
Ginger Ale Fever Tree (20cl)	7 €
Schweppes Premium Ginger Beer Chili (20cl)	7 €
Tonic Water Fever Tree (20cl)	7 €
Abatilles (50cl), Abatilles gazeuse (50cl)	8 €
Abatilles (75cl), Abatilles gazeuse (75cl)	9 €

Bière

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

13 €

Les Thés Glacés

13 €

CLASSIC

Thé noir, sirop de pêche
Black tea, peach syrup

DETOX

Thé jasmin aux arômes de pétales de fleurs, de litchi et de fruits de la passion
Jasmine tea, flower petals, lychee and passion fruit flavours

DETHEINE

Infusion aux arômes de fraise Gariguettes et framboise
Infusion, Gariguettes strawberry and raspberry flavours

Les Cocktails Sans alcool

13 €

Agitation Tropicale

Cocktail de fruits exotiques

Exotics fruits cocktail

Yum Yum

Cocktail de fruits rouges

Red berries cocktail

Les Jus de fruits frais

Orange

Pamplemousse

Citron

Les Jus Alain Milliat *(33cl)*

Ananas

Fraise

Fruit de la passion

Litchi

Pêche de vigne

Pomme

Tomate

Les cafés

Café ou Décaféiné

Sélectionnés parmi les plus grands crus, torréfiés artisanalement

Selected among the most famous grands crus, roasted by craftsmen

Les Cocktails Légers

18 €

FOLLE-ENVIE / TONIC 100% BIO

Liqueur Bordelaise, Tonic Bordelais Archibald

Liquor from Bordeaux, Archibald Tonic from Bordeaux, 100% BIO

LILLET / TONIC 100% Bordelais

Lillet Blanc, Rouge ou Rosé, Tonic Archibald

Lillet Blanc, Rouge or Rosé, Archibald Tonic from Bordeaux, 100% Bordelais

JUNE / TONIC

Liqueur de Gin by G'Vine aromatisée à la pêche et aux fruits d'été

Gin liquor aromatised peach and summer fruits

9 €

11 €

ST GERMAIN COCKTAIL

Liqueur St Germain, Prosecco, Perrier

St Germain Liquor, Prosecco, Perrier

6 €

Ceviche de saumon

Accompagné de coriandre miso
Salmon ceviche, with Miso coriander

19 €

Tartare de Thon Rouge

Mariné au lait de coco façon tahitienne
Marinated red tuna tartar, with coco milk in Tahitiene style

22 €

Salade Tomates Mozzarella

Pesto de basilic, vinaigre balsamique
Tomatoes salad with mozzarella cheese, basilica pesto and balsamic vinegar

22 €

Salade César au Poulet Rôti

Poulet rôti, tomates confites et Parmesan
Cesar salad with roasted chicken, confit tomatoes and Parmesan

22 €

Minis-Burgers de Bœuf

Pain brioché maison, vieux Cheddar, marmelade d'oignons
Home-made brioche bun, old Cheddar, onions marmalade

19 €

Club Sandwich Saumon Fumé

Saumon fumé, citron confit
Smoked salmon club sandwich, confit lemon,

19 €

Club Sandwich Poulet et Bacon Grillé

Salade, pancetta, mayonnaise, tomate, œuf
Chicken club sandwich with bacon, lettuce, pancetta, mayonnaise, tomato, egg

19 €

Le Sucré

Salade de fruits frais à la vanille
Fresh fruit salad, vanilla

9 €

Assortiment de mini pâtisseries
Assortment of small pastries

7 €