

LA TERRASSE

LE BORDEAUX

GORDON RAMSAY

COUPES DE CHAMPAGNE

Delamotte "Brut Réserve"	19 €
Laurent Perrier "Brut rosé"	25 €
Delamotte "Blanc de Blancs"	23 €

COCKTAILS

Le Mimosa	13 €
Crémant de Bordeaux Bonoste, Cointreau, Jus d'Orange	
L'Elixir	13 €
Crème de Cassis, Jus de Fraise, Pulpe de Framboise, Crémant de Bordeaux Bonoste	
Le Gin Fizz	13 €
Jus de Citron Jaune, Sirop de Sucre de Canne, Perrier, Gin G'Vine	
L'Imperial Spritz	13 €
Liqueur de Mandarine Imperial, Apérol Spritz, jus d'Abricot, Prosecco	
Mojito	13 €
Rhum Blanc, Citron Vert, Menthe fraîche, Perrier, Angostura Bitter	

COCKTAILS SANS ALCOOL

Le Bella Luna	9 €
Jus de Citron Jaune, d'Orange et d'Ananas, Sirop de Sucre de Canne	
L'Exotisme	9 €
Pulpe de Framboise et de Litchi, Jus de Citron Jaune, Limonade, Sirop de Gingembre	
Thé Glacé Maison	9 €
Thé Noir Earl Grey, Sirop de Pêche, Jus de Citron	

BIÈRES / JUS DE FRUIT

Pression 25cl/50cl	5/10 €
Panaché / Monaco 25cl/50cl	6/12 €
Grimbergen / Hoegaarden blanche - bouteille 33cl	8 €
Jus de fruit Alain Milliat	9 €
Ananas, Fruit de la passion, Pomme Cox's, Abricot, Fraise, Tomate	
Jus de fruit pressé	7 €
Orange, Pamplemousse, Citron	
Softs	5 €
Sirop à l'eau 33cl Evian, Coca-Cola/Light et zéro 33cl, Orangina 25cl Schweppes 25cl, Limonade 25cl, Perrier 33cl	

CAFÉS/THÉS

Espresso, Décaféiné, Café noisette	4 €
Double Espresso	6 €

VINS BLANCS AU VERRE

Bordeaux, Clos des Lunes "Lune d'Argent" - 2016	9 €
Mâcon Milly-Lamartine, Les Héritiers - 2016	15 €

VINS ROUGES AU VERRE

IGP Languedoc, "Luxe, Calme et Volupté" - 2016	9 €
Haut Médoc, La Demoiselle de Sociandot - 2016	16 €

APÉRITIFS

Kir Vin Blanc	9 €
Pastis 51, Ricard	8 €
Lillet Blanc, Rouge, Rosé	9 €
Pineau Château Beaulon Blanc, Rouge	9 €
Martini Blanc, Rouge	9 €
Campari, Suze	9 €
Porto Taylor's Fine White	10 €
Porto Taylor's Rouge	10 €

RHUM

Dillon	10 €
Havana Club 3 ans d'âge	16 €
Angostura 1919	21 €

GIN

Bombay Sapphire	16 €
G'Vine	16 €

VODKA

Stolichnaya	14 €
Grey Goose	16 €

WHISKY/BLENDED/ SCOTCH/BOURBON

Johnny Walker "Red Label"	14 €
Johnny Walker "Black Label"	16 €
Jack Daniel's	16 €
Glenfiddich 12 ans	16 €
Nikka	18 €
Oban	20 €
Lagavulin -16 ans d'âge	20 €

EAUX MINÉRALES

Evian 33cl	5 €
Abatilles plate ou gazeuse 75cl	9 €
Evian/Badoit 75cl	9 €
San Pellegrino 1l	9 €
Chateldon 75cl	10 €

LA TERRASSE

LE BORDEAUX

GORDON RAMSAY



LA TERRASSE

LE BORDEAUX

GORDON RAMSAY

Service de 12h00 à 18h00 / From 12pm to 6 pm

LES SALADES / SALADS

Tomate de la famille Bastellica au vinaigre balsamique, 19 €
Burrata  

Bastellica family's tomatoes marinated with aged balsamic, Burrata, fresh herbs salad

SALADE AQUITAINE ★ 22 €

Foie gras, magret fumé, gésiers confits, pomme croquante et graines

Smoked duck, foie-gras, confit gizzard, apple shavings, toasted seeds

SALADE CÉSAR 22 €

Filet de volaille, romaine, tomates confites, Parmesan et sauce César

Roasted chicken breast, romaine lettuce, confit tomatoes, caesar sauce and Parmesan

LES ENTRÉES / STARTERS

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ 19 €

Crème fraîche au citron

Smoked salmon, crème fraîche

LES HUÎTRES / OYSTERS 24 € / 34 € / 48 €

Les perles de l'impératrice n°4

6 / 9 / 12

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS  ENTRÉE / Starter 17 €

ou PLAT / Main 25 €

Coupé au couteau, condiments, pain toasté

Beef tartar served with toasted bread

CARPACCIO DE BŒUF 17 €

Accompagné de câpres, Parmesan, cœur de sucrine

Beef Carpaccio, Capers, Parmesan, lettuce

LES SANDWICHES / SANDWICHES

ACCOMPAGNÉ DE FRITES MAISON

CLUB SANDWICH POULET ROTI 19 €

Volaille, salade, pancetta, mayonnaise, tomate, œuf

Chicken club sandwich, lettuce, pancetta, mayonnaise, tomato, egg

CLUB SANDWICH SAUMON FUMÉ ★ 19 €

Saumon fumé, concombre, mayonnaise de roquette

Smoked salmon club sandwich, cucumber, rocket salad mayonnaise



CROQUE-MONSIEUR ★ 19 €

Jambon, sauce béchamel, emmental

Ham, cheese, béchamel sauce

Extra œuf Bio / Add Organic Egg 3 €

★ Uniquement de 12h00 à 14h00 / Only from 12pm to 2pm

 Plats sans gluten / Gluten Free dishes  Plats végétariens / Vegetarian dishes

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle. Origines des viandes (élevage et traitement) affichés dans le restaurant.

Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

LA TERRASSE

LE BORDEAUX

GORDON RAMSAY

Service de 12h00 à 18h00 / From 12pm to 6 pm

LES PLATS / DISHES

FISH & CHIP ★ 27 €

Salade de sucrine, vinaigre de Malt, sauce tartare et frites coupées au couteau

Seasonal lettuce, hand cut chips, malt vinegar, tartare sauce

BURGER ANGUS "LE BORDEAUX" 27 €

Pain brioche maison, vieux cheddar, bacon et pommes frites coupées au couteau

Brioche bun, aged cheddar, bacon and hand cut chips

PÂTE À LA PROVENCALE  ★ 24 €

Tomates confites, Ossau-Iraty, huile d'herbes

Provençal pastas, confit tomatoes, Ossau-Iraty cheese and fresh herb oil

LES DESSERTS / DESSERTS

FROMAGE 12 €

Saint Marcelin ★

Saint Marcelin cheese

TARTELETTE 9 €

Fraises et chantilly à la verveine

Strawberry tart with verveine cream

TARTE AU CITRON MERINGUÉE 9 €

et zestes confits

Lemon meringue pie with confit lemon zests

COUPE GLACÉES FRUITS ROUGES 12 €

Glace fraise, framboise, yaourt, sauce fruits rouges, crumble de pignon de pin,

chantilly, fraises et framboises fraîches

Strawberry ice-cream, raspberry ice-cream, yogurt ice-cream, red fruits sauce, pine nuts

crumble, whipped cream, fresh strawberries and raspberries

COUPE GLACÉE CHOCOLAT 12 €

Glace chocolat, vanille, sauce chocolat, crumble cacao, brisures de chocolat,

chantilly et fleur de sel

Chocolate ice-cream, vanilla ice-cream, chocolate sauce, cocoa crumble, chocolate break,

whipped cream and sea salt

COUPE GLACÉE CAMEL 12 €

Glace caramel, vanille, sauce caramel, crumble amande, noix de pécan

caramélisées, chantilly et fleur de sel

Caramel ice-cream, vanilla ice-cream, caramel sauce, almond crumble, pecan nuts,

whipped cream and sea salt

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 12 €

Avec ses mignardises

Coffee or Tea with petits fours

★ Uniquement de 12h00 à 14h00 / Only from 12pm to 2pm

 Plats sans gluten / Gluten Free dishes  Plats végétariens / Vegetarian dishes

Please note that our food products and ingredients may contain allergens. We invite you to check with the Maître D'hotel. Origin meat (livestock and treatments): France, Argentine. Net prices, taxes and service included. Credit card and cash are accepted.