

LE BORDEAUX GORDON RAMSAY

La brasserie Le Bordeaux Gordon Ramsay fait partie intégrante de l'histoire de la ville depuis plus de 160 ans. C'est en effet en 1850 que l'ancien hôtel particulier de Sacriste de Rolly, descendant de Jeanne d'Albret, mère d'Henri IV, devient pour la première fois un établissement de restauration : l'élégant Café de Bordeaux. Des générations de Bordelais et de Parisiens fréquentent ce lieu incontournable. Victor Hugo y prononce un discours sur l'Europe, Toulouse-Lautrec y croque la curieuse tête du garçon de café Antoine, et les élégantes s'affichent en terrasse de cet établissement fort d'une cave de 30.000 bouteilles.



Entrées

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

Bisque de homard
beurre de cognac, croustons
24 €

Tartare de Boeuf Charolais
coupé au couteau, pain toasté
ENTREE 17 € / PLAT 25 €


Caviar
Aquitaine Caviar 'Prunier', sélection Paris
50g 190 €


Assiette de saumon fumé
crème fraîche au citron,
Pain de seigle
19 €


Foie gras de canard mi-cuit
du sud-ouest, chutney de figues,
brioche toastée
25 €





Les Plats Principaux

Entrecôte 
taillée épaisse, pomme purée,
sauce Bordelaise
39 €

Pâte à la Provençale 
tomates confites, Ossau-Iraty,
huile d'herbes
24 €

Maigre façon meunière 
courgettes snackées, sauce vierge
parfumée à l'huile d'olive
27 €

Filet de canard au sautoir
de la ferme Puntoun 
navet rond et jus perlé
31 €

Dos de morue rôti 
haricots coco, piquillos au piment
d'Espelette
33 €





Accompagnements

Cœur de sucrine
vinaigrette de moutarde à
l'ancienne
6 €

Légume de saison vapeur
à l'huile d'olive vierge
6 €

Pommes frites
coupées au couteau
8 €

Les Salades

Tomates de la famille Bastellica  
aux vieux balsamique, Burrata Di Bufala
19 €

Salade Aquitaine
foie gras, magret fumé, gésiers confits,
pommes croquantes et graines
22 €

Salade César
filet de volaille, romaine, tomates
confites, parmesan et sauce César
22 €

Les Plats Signatures

Fish & Chips
salade de sucrine, vinaigre de
Malt, sauce tartare et frites
coupées au couteau
27 €

Burger Angus "Le Bordeaux"
pain brioché, vieux cheddar, bacon et pommes
frites coupées au couteau
27 €

Boeuf Wellington
pomme purée, salade sucrine
Pour 2 personnes- 98 €



Desserts

Moelleux au chocolat
Guanaja
émulsion et croustillant cacao, glace
vanille
11 €

Fraises chantilly
pignons de pins et poivre Timut
11 €

Tarte citron meringuée
zestes confits
8 €

Millefeuille à la pistache et
framboises fraîches,
sorbet herbacé
11 €

Nos coupes glacées
aux choix
chocolat, fruits rouges ou caramel
12 €

St Marcellin affiné
12 €

Café ou thé
et ses mignardises
12 €

Sans Gluten  Végétarien 

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