

LE B O R D E A U X

GORDON RAMSAY


Entrée/Plat ou Plat/Dessert *Starter/Main or Main/Dessert* 29 €

Entrée/Plat/Dessert - *Starter/Main/Dessert* 35€

Tous les jours au déjeuner sauf le Samedi et Dimanche et jours fériés

Every day for lunch excluding Saturdays and Sundays and public holidays

Les Entrées – Starters 17€

Soupe de potimarron, crème fraîche 
et grains de courges

Pumpkin soup and seeds with crème fraîche

Stracciatella, légumes du moment
et raisins de Corinthes

Marinated seasonal veggies, stracciatella and currants

Terrine de canard au foie gras et légumes en « Pickles »

Duck and foie gras terrine with Pickles

Les Plats - Main Courses 27€

Épaule de porcelet confite, choux rouge
et purée de poire au miso

confit pig shoulder with red cabbage and pear/ miso purée

Maquereaux tièdes, artichauts et jus de volaille au graines de moutarde

Warm Mackerel, artichokes and chicken juice with mustard seeds

Casarecce à la provençale et Ossau Iraty

Mediterranean casarecce pasta with Ossau Iraty cheese

Les Desserts – Desserts 9€

Irish coffee, chocolat et café

Irish coffee with chocolate and coffee,

Tarte au citron meringuée et zestes confits

Lemon meringue pie with confit lemon zests

Café Gourmand

Coffee with petits fours

LE B O R D E A U X


GORDON RAMSAY

Les verres de Champagne


Delamotte « Brut Réserve »	19 €
Delamotte « Blanc de Blancs »	23 €
Laurent Perrier « Brut Rosé »	25 €

Les vins au verre

VINS BLANCS

Bordeaux Blanc, Château Lamothe de Haux	2018	6 €
Bordeaux, Le « B » par Maucaillou	2016	7 €
Vouvray « Empreinte » Domaine Robert – Coup de cœur	2017	9 €
Sancerre, Domaine Cherrier	2018	10 €
Bourgogne Blanc, « Les 2 Dindes » Domaine Antoine Olivier	 2016	12 €
Pessac-Léognan, La Croix de Carbonnieux	2016	12 €

VINS ROUGES

Haut-Médoc, Baron de Malleret	2016	8 €
« IGP » Languedoc Luc Baudet, Luxe, Calme, Volupté	2016	9 €
Sierra Cantabria « Selección » DOC Rioja, Espagne	2017	9 €
Moulis, Impression de Mauvesin Barton – Coup de cœur	 2015	10 €
Saint-Emilion Château La Fleur Morange « La Marchode »	2017	12 €
Pessac-Léognan, Domaine de la Solitude	2014	14 €

VINS ROSÉS

Bordeaux, M de Mangot	2018	10 €
Côtes de Provence, Whispering Angel, Caves d'Esclans	2018	14 €

VIN MOELLEUX

Sauternes, Château Haut Bergeron	2010	13 €
----------------------------------	------	------