

NOTRE SEMAINIER

20€

DÉJEUNER UNIQUEMENT

DÉCOUVREZ NOTRE SEMAINIER METTANT
À L'HONNEUR LES PAYS D'ORIGINE
DES MEMBRES DE NOTRE ÉQUIPE.

LUNDI

Paleron de bœuf cuisiné
comme un Goulash,
pommes de terre vapeur

« Istvan, Hongrie »

MARDI

Saltimbocca
de volaille
et grenier médocain

« Francesco, Italie »

MERCREDI

Risotto à l'encre
de seiche, encornets,
cebette et chorizo

« Enrique, Espagne »

JEUDI

Saucisse de porc,
gingembre, tomates
et oignons cuisinés
dans l'esprit d'un Rougail

« Idriss, Réunion Island »

VENDREDI




Lieu jaune rôti,
pommes de terre grenaille
au beurre d'algue,
moules de bouchot
et arlette au sarrasin

« Charles, Bretagne »




DIMANCHE

Notre incontournable
BRUNCH
de 12h00 à 15h00
68€ par personne

NOS ENTRÉES

Œuf bio basse température 	12€
déclinaison de choux fleur et grenier médocain de Sylvain Andreux	
Potage Parmentier 	12€
aux légumes des Petits Capus de Saint-André-de-Cubzac, croûtons aillés et cerfeuil	
Os à moelle gratiné au persil	14€
pain de campagne toasté de la Maison Perrin	
Saumon Label Rouge confit 	17€
salade d'endives cuites et crues, kiwi, huile vierge de noix du Domaine de la Porte	
Foie gras de canard mi-cuit de la Ferme de Fontenau	22€
agrumes au sirop et kumquats caramélisés	
Hûîtres du Cap-Ferret de Yohan et Chloé « La Kabane » (6, 9 ou 12 unités)	19€, 26€, 33€
pain de seigle, beurre demi-sel	
Caviar de la Maison Prunier, 30 g	120€
blinis, condiments	

NOS PLATS PRINCIPAUX

Linguine aux légumes de saison 	19€
huile d'olive vierge	
Linguine à la Vongole	21€
palourdes, ail et persil	
Poitrine de cochon fondante de la ferme d'Elizaldia au pays Basque	21€
haricots de Troncens et espuma léger à l'ail	
Magret de canette de la ferme de Fonteneau	22€
brocolis cuisinés en trois façons, zeste d'orange et Bigarade	
Poisson de la criée selon arrivage 	33€
risotto crémeux de céleri, émulsion aux coquillages	
Entrecôte de bœuf de Monsieur Bardet 	39€
potatoes, béarnaise légère	

LE BORDEAUX



À PARTAGER (2 PERSONNES)

Poisson entier de la criée selon arrivage 	59€
risotto crémeux de céleri, émulsion aux coquillages	
Epaule d'agneau de lait des Pyrénées Label Rouge confite 10 heures	66€
pommes grenailles et champignons bruns de Rauzan	
Tarte tatin	25€

NOS FROMAGES & DESSERTS

Sélection de pâtisseries	9€
imaginées par notre chef pâtissier et son équipe	
Assiette de fromages affinés de Jean D'Alos	12€
Café ou thé et ses mignardises	12€

SÉLECTION DE NOTRE CHEF SOMMELIER

LE VERRE LA BOUTEILLE

Bourgogne Blanc, « Les 2 Dindes »	12€	55€
Domaine Antoine Olivier, 2016		
Sauternes	13€	90€
Château Haut Bergeron, 2011		
Pessac-Léognan	12€	60€
La Croix de Carbonieux, 2016		
Bordeaux, Le « B »	7€	35€
Maucaillou, 2018		
Médoc	7€	35€
Château Bégadan, 2016		
Saint-Emilion Grand Cru	16€	96€
Château Trianon, 2012		
Pessac-Léognan	14€	75€
Domaine de la Solitude, 2014		

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes.
Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle.
Origine des viandes (élevage et traitement) affichée dans le restaurant.
Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Plats sans gluten  Plats végétariens 

LE BORDEAUX

L'histoire du restaurant Le Bordeaux, autrefois appelé « Café de Bordeaux » s'écrit depuis 1850. Des siècles durant, cet établissement mythique a été la vitrine de l'art de vivre Bordelais. Fidèle à sa ville et à son terroir on y venait des quatre coins de la France pour y déguster les trésors de la gastronomie locale. Près de 200 ans plus tard la tradition se perpétue. Désireux de

rendre hommage à notre terroir et aux producteurs locaux, l'équipe du Bordeaux s'efforce de travailler main dans la main avec celles et ceux qui façonnent notre belle région pour proposer tout au long des saisons, une cuisine du terroir entre terre et mer. Une adresse incontournable en plein cœur historique de la capitale Girondine.