



IN THE  
M  N  
*for wine*



INTERCONTINENTAL.  
BORDEAUX – LE GRAND HOTEL



MESTREZAT

GRANDS CRUS

1815

Chaque mois, la maison Mestrezat Grands Crus a le plaisir de vous faire découvrir une sélection de crus prestigieux de la région bordelaise.

Ce mois-ci, vivez une expérience de dégustation unique avec :

*Each month, Mestrezat Grands Crus is happy to help you discover the finest wines of our Bordeaux region.*

*This month, enjoy a unique tasting experience with :*

## LES VINS DU MOIS WINES OF THE MONTH

### CONTENANCE

Verre de vin .....	15 cl
La bouteille .....	75 cl
Le Magnum .....	150 cl

Bouteille

Caillou Blanc - Château Talbot ..... 125 €  
*Bordeaux - 2018*

Petit Sénéjac ..... 30 €  
*Haut-Médoc - 2014*

Petit Sénéjac ..... 30 €  
*Haut-Médoc - 2016*

Château Talbot ..... 250 €  
*Saint-Julien - 2013*

Château Talbot ..... 345 €  
*Saint-Julien - 2010*

## CHÂTEAU TALBOT ET CHATEAU SÉNÉJAC CHÂTEAU TALBOT AND CHATEAU SÉNÉJAC

*Le Château Talbot*, 4ème Grand Cru Classé 1855 à Saint Julien. Propriété de la famille Cordier depuis 1918, c'est un des plus vastes domaines du Médoc. Il tient son nom du Lord John Talbot, qui fût le Connétable de Guyenne au XVème Siècle.

*Château Talbot, 4th Grand Cru Classé 1855 in Saint Julien. Owned by the Cordier family since 1918, this is one of the largest estates in the Médoc. It takes its name from Lord John Talbot, who was the Constable of Guyenne in the 15th Century.*

*Le Château Sénéjac*, propriété de la famille Bignon-Cordier depuis 1999, le Château Sénéjac s'étend sur 150 hectares, au sein desquels 41 hectares de vignes sont exploitées en appellation Haut-Médoc. Une exceptionnelle mosaïque de terroirs confère à ses vins une complexité et un charme remarquables !

*Château Sénéjac, Owned by the Bignon-Cordier family since 1999, the Château Sénéjac covers 150 hectares, within which 41 hectares of vines are cultivated under the Haut-Médoc appellation. An exceptional mosaic of terroirs gives its wines remarkable complexity and charm!*

*Nos réalisations peuvent contenir un ou plusieurs produits allergènes. Vous pouvez vous rapprocher de notre responsable bar avant toute commande de plats et/ou boissons. Prix nets, taxes, service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.*

*Our products may contain one or more allergens. Please contact our bar manager before ordering any dishes and/or drinks. Net prices, taxes and service included. Payments by credit card and cash are accepted.*

## VIN AU VERRE WINE BY THE GLASS

### Vins Blancs White Wines

Le Blanc de Suduiraut ..... 11 € <i>Bordeaux - 2020</i>	Château Talbot ..... 50 € <i>Saint Julien - 2013</i>
Château Talbot « Caillou Blanc » ..... 25 € <i>Bordeaux - 2018</i>	Château La Tour de Mons ..... 16 € <i>Margaux - 2017</i>
Château Mouton Rothschild « Aile d'Argent » ..... 60 € <i>Bordeaux - 2013</i>	Blason d'Issan ..... 20 € <i>Margaux - 2016</i>
L'Abeille de Fieuzal ..... 16 € <i>Pessac-Léognan</i>	Château Brown ..... 22 € <i>Pessac-Léognan - 2016</i>
La réserve de Malartic ..... 19 € <i>Pessac-Léognan - 2018</i>	Château Maris «La Touge» ..... 10 € <i>Minervois la Livinière - 2018</i>
Château Brown ..... 22 € <i>Pessac-Léognan - 2018</i>	Château Maris « Las Combes » ..... 12 € <i>Minervois La Livinière - 2017</i>
Maris Vermentino ..... 9 € <i>IGP Pays d'Oc - 2020</i>	
Maris Brama ..... 13 € <i>Vin de France - 2018</i>	
Carmes de Rieussec ..... 18 € <i>Sauternes - 2012</i>	

### Vin Rosés Rosé Wines

Maris Rose de Nympe Emue ..... 10 €  
*IGP Languedoc - 2020*

### Vins Rouges Red Wines

Château Simard ..... 15 € <i>Saint-Emilion Grand Cru - 2012</i>
Château de Fonbel ..... 19 € <i>Saint-Emilion Grand Cru - 2015</i>
Château La Clotte ..... 28 € <i>Saint-Emilion Grand Cru - 2011</i>
Prieur de Meyney ..... 13 € <i>Saint-Estephe - 2014</i>
Château Meyney ..... 25 € <i>Saint-Estephe - 2012</i>
Fleur Pedesclaux ..... 19 € <i>Pauillac - 2016</i>
Château Pedesclaux ..... 32 € <i>Pauillac - 2015</i>

## BOUTEILLE

### Vins Blancs White Wines

Le Blanc de Suduiraut ..... 55 € <i>Bordeaux - 2018</i>
Château Marjosse blanc ..... 30 € <i>Bordeaux - 2017</i>
Château Reynon ..... 30 € <i>Bordeaux - 2018</i>
Château Talbot « Caillou Blanc » ..... 125 € <i>Bordeaux - 2018</i>
Château Fombrauge blanc ..... 95 € <i>Bordeaux - 2018</i>
Château Mouton Rothschild « Aile d'Argent » ..... 300 € <i>Bordeaux - 2013</i>
Prelat de Pape Clément ..... 65 € <i>Graves - 2018</i>
L'Abeille de Fieuzal ..... 80 € <i>Pessac-Léognan - 2018</i>
La réserve de Malartic ..... 95 € <i>Pessac-Léognan - 2018</i>
La Pommeraie de Brown ..... 70 € <i>Pessac - Leognan - 2017</i>
Château Brown ..... 110 € <i>Pessac-Léognan - 2018</i>
Maris Vermentino ..... 45 € <i>IGP Pays d'Oc - 2020</i>
Maris Brama ..... 65 € <i>Vin de France - 2018</i>

Carmes de Rieussec ..... 75 €  
*Sauternes - 2012*

Château Rieussec ..... 290 €  
*Sauternes - 1997*

Château Suduiraut..... 205 €  
*Sauternes - 2013*

**Vin Rosés Rosé Wines**      Bouteille    Magnum

Maris Rose de Nymphé Emue ..... 50 €      70 €  
*IGP Languedoc - 2020*

**Vins Rouges Red Wines**

Château Simard ..... 75 €  
*Saint-Emilion Grand Cru - 2012*

Château de Fonbel ..... 95 €  
*Saint-Emilion Grand Cru - 2015*

Château La Clotte..... 140 €  
*Saint-Emilion Grand Cru - 2011*

Château La Clotte..... 270 €  
*Saint-Emilion Grand Cru - 2015*

Chapelle d'Ausone ..... 710 €  
*Saint-Emilion Grand Cru - 2008*

Château Fombrauge..... 140 €  
*Saint-Emilion Grand Cru - 2010*

Château Ausone ..... 2 000 €  
*Saint-Emilion Grand Cru - 1995*

Château l'Enclos ..... 100 €  
*Pomerol - 2012*

Magnum  
Château l'Enclos ..... 190 €  
*Pomerol - 2015*

Château l'Evangile ..... 650 €  
*Pomerol - 2007*

Petit Sénéjac ..... 30 €  
*Haut-Médoc - 2014*

Petit Sénéjac ..... 30 €  
*Haut-Médoc - 2016*

Prieur de Meyney ..... 65 €  
*Saint-Estephe - 2014*

Château Meyney ..... 125 €  
*Saint-Estephe - 2012*

Château Duhart-Milon ..... 290 €  
*Pauillac - 2015*

Château Talbot ..... 250 €  
*Saint-Julien - 2013*

Château Talbot ..... 345 €  
*Saint-Julien - 2010*

S de Siran ..... 65 €  
*Margaux - 2018*

Château Siran ..... 110 €  
*Margaux - 2018*

Château La Tour de Mons ..... 80 €  
*Margaux - 2017*

Château Pouget ..... 145 €  
*Margaux - 2015*

La Pommeraie de brown ..... 55 €  
*Pessac-Léognan - 2017*

Château Brown ..... 110 €  
*Pessac Léognan - 2016*

Château Maris «La Touge» ..... 50 €  
*Minervois La Livinière - 2018*

Château Maris « Las Combes » ..... 60 €  
*Minervois La Livinière - 2017*

Château Maris «Dynamic» ..... 165 €  
*Minervois La Livinière - 2016*

**LA SÉLECTION DU CHEF**  
**CHEF'S SELECTION**

Sélection de fromage de chez Nador  
Confiture de cerise noire ..... 14 €

*Selection of cheese from Nador Black cherry jam*

Assiette de charcuterie  
Pickles de légumes et tomate confite ..... 23 €

*Charcuterie plate Vegetable pickles and tomato confit*

Planche Mixte ..... 19 €  
*Mixed board*

Foie gras de Jean Pierre Ribéreau  
Fruits du mendiant ..... 26 €

*Foie gras from Jean Pierre Ribéreau Beggar's fruits*

Terrine de campagne  
Pickles de légumes et tomate confite..... 16 €

*Crispy matchstick apple Ketchup from Marc Perret*

Huîtres du Cap-Ferret de Yoan et Chloé « La Kabane »  
Vinaigre à l'échalote ..... (6) 18 €

(9) 26 €

(12) 33 €

*Yoan and Chloé "La Kabane" – Cap-Ferret Oysters, shallots vinegar shallots vineg*

Les Mini pâtisseries (4 pièces) ..... 12 €  
*Mini pastries*