



INTERCONTINENTAL®
BORDEAUX – LE GRAND HOTEL



Crédit photo : C. Gradiski + ©InterContinentalBordeauxLeGrandHotel

ROOM SERVICE



BIENVENUE À L'INTERCONTINENTAL BORDEAUX – LE GRAND HÔTEL
WELCOME TO INTERCONTINENTAL BORDEAUX – LE GRAND HOTEL

Notre équipe du Room Service met un point d'honneur à vous proposer des produits de qualité et de proximité en mettant en avant nos producteurs locaux et leur savoir-faire, directement dans votre chambre.

Our In-Room dining team is proud to bring you in the vicinity of your room, the freshest quality products highlighting our local producers and their expertise.

PETIT DÉJEUNER | BREAKFAST

Le petit-déjeuner en chambre est servi de 6 h à 12 h
 Demandez ce plat sans Gluten ☒
 Plats végétariens ✓
 Origines des viandes France, Italie,
 Espagne, Allemagne, Irlande
 Prix en Euro TTC

In-room breakfast is served from 6am to 12pm
 Gluten free option available ☒
 Vegetarian dishes ✓
 All our meats originate from France, Italy,
 Spain, Germany, Ireland
 Prices in Euro including VAT

PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL

Boissons chaudes
 Jus de fruits frais
 Corbeille du boulanger avec son beurre et ses confitures
 Salade de fruits de saison
 Céréales au choix
 Yaourt au choix

32 € CONTINENTAL BREAKFAST 32 €

Hot beverages
 Fresh fruit juice
 Bakery basket with butter and jams
 Fresh fruit salad
 Cereals and milk
 Choice of yogurts

LA MATIN COMEDIE

Boissons chaudes
 Jus de fruits frais
 Salade de fruits de saison
 2 œufs nature cuits à votre convenance avec 2 accompagnements au choix :
 (Bacon, saucisses de volaille, jambon blanc, champignons, pommes de
 terre, tomates, épinards)
 Duo de canelés de Bordeaux

38 € COMEDIE RISE UP 38 €



Hot beverages
 Fresh fruit juice
 Fresh fruit salad
 (2 eggs cooked any style with choice for two sides: bacon, poultry sausage,
 pork ham, mushrooms, potatoes, tomatoes, spinach)
 Canelés de Bordeaux duo



Credit photo : Julien Faure

5 € de livraison seront ajoutés en supplément de chaque commande | A 5 € delivery charge will be applied for every order
 Merci de nous signaler vos allergies ou intolérances alimentaires. When ordering please notify us for any allergies or food restrictions.

PETIT DÉJEUNER | BREAKFAST

Le petit-déjeuner en chambre est servi de 6 h à 12 h
 Demandez ce plat sans Gluten 
 Plats végétariens 
 Origines des viandes France, Italie,
 Espagne, Allemagne, Irlande
 Prix en Euro TTC

In-room breakfast is served from 6am to 12pm
 Gluten free option available 
 Vegetarian dishes 
 All our meats originate from France, Italy,
 Spain, Germany, Ireland
 Prices in Euro including VAT


BOISSONS CHAUDES

Café Américain	7 €
Espresso, décaféiné	7 €
Double espresso, cappuccino, grand crème, chocolat chaud	9 €
Thés et infusions	10 €


LES JUS DE FRUITS FRAIS

Orange, pomme, pamplemousse	10 €
-----------------------------	------

LA BOULANGERIE ET CÉRÉALES

Baguette tradition servie avec beurre et confitures	10 €
Assortiment de viennoiseries	10 €
Céréales au choix	10 €
Toast nature ou complet servi avec beurre et confitures	10 €
 Corbeille de pain sans gluten	10 €

LES ASSIETTES FROIDES

Duo de jambon blanc et jambon cru	15 €
Assiette de truite fumée	18 €
Assiette de fromages	14 €
 Salade de fruits frais de saison	12 €
Yaourt nature ou aux fruits	8 €
Fruits entiers (orange, pomme, banane)	3 €

BIO LES ASSIETTES CHAUDES

2 œufs bio nature (à la coque, mollets, durs, pochés, au plat, omelette)	16 €
2 garnitures au choix : bacon, saucisse de porc ou volaille, champignons, pommes de terre sautées	
Pancakes	14 €

ACCOMPAGNEMENTS

Bacon, saucisse de porc ou volaille, champignons, pommes de terre sautées	3 €
---	-----


HOT BEVERAGES

Drip coffee	7 €
Espresso, decaffeinated	7 €
Double espresso, cappuccino, latte, hot chocolate	9 €
Teas and Herbal teas	10 €


JUICES AND SMOOTHIES

Orange, apple, grapefruit	10 €
---------------------------	------

BAKER'S CORNER AND CEREALS

Traditional French baguette, butter and jams	10 €
Bakery basket	10 €
Choice of cereals	10 €
White or wheat toast, butter and jam	10 €
 Gluten free bread	10 €

COLD PLATES

Coked and cured ham duo	15 €
Smoked trout	18 €
Cheese plate	14 €
 Seasonal fresh fruit salad	12 €
Plain or fruit yogurt	8 €
Whole fruit (orange, apple, banana)	3 €

HOT PLATES

BIO Eggs any style	16 €
Choice of 2 sides of: bacon, pork or poultry sausage, mushroom, sauted potatoes	
Pancakes	14 €

SIDES

Bacon, pork or poultry sausage, mushroom, sauted potatoes	3 €
---	-----

5 € de livraison seront ajoutés en supplément de chaque commande | A 5 € delivery charge will be applied for every order

Merci de nous signaler vos allergies ou intolérances alimentaires. When ordering please notify us for any allergies or food restrictions.

DÉJEUNER | LUNCH

Servi en chambre de 12 h à 19 h

Demandez ce plat sans Gluten 

Plats végétariens 

Origines des viandes France, Italie, Espagne, Allemagne, Irlande

Prix en Euro TTC

Lunch is served from 12pm to 7pm



Gluten free option available 

Vegetarian dishes 



All our meats originate from France, Italy, Spain, Germany, Ireland

Prices in Euro including VAT



ENTRÉES

 Crème de topinambours rôtis et ses croquettes praliné de noisettes	14 €
Foie gras de canard mi-cuit de la Ferme de Fonteneau, pressé de pommes navets	22 €
 Huîtres du Cap-Ferret de Yohan et Chloé « La Kabane » vinaigre à l'échalote	6/18 € 12/33 €
Salade César romaine, Parmesan, croûtons, sauce César	19 €
Supplément filet de volaille	8 €



PLATS

  Falafels de pois chiches et sésame crème de coco, gel citron et mélange d'herbes	26 €
Linguine au Parmigiano Reggiano Supplément filet de volaille	27 € 8 €
Burger 'Le Bordeaux' au cheddar mûré oignons frits, potatoes maison	29 €



DESSERTS

 Assiette de fromages affinés Maison Nador	14 €
Tarte citron meringuée biscuit huile d'olive, suprême et jus acidulé	12 €
 Salade de fruits frais de saison jus acidulé	13 €



APPETIZERS

 Roasted Jerusalem artichoke's cream and croquettes, hazelnuts praline	14 €
Fonteneau's farm semi-cooked foie gras Appleand turnip chutney	22 €
 Yohan and Chloé "La Kabane" – Cap-Ferret Oysters shallots vinegar	6/18 € 12/33 €
Caesar Salad Romaine, Parmesan cheese, croutons, Caesar dressing	19 €
Accompagnement Chicken breast	8 €

MAIN COURSES

  Chick peas and sesame falafels Coconut cream, lemon jelly and fresh herbs	26 €
Parmeggiano Reggiano Linguine Accompagnement Chicken breast	27 € 8 €
"Le Bordeaux" CheeseBurger Agged cheddar, fried onions, house-made potatoes	29 €

DESSERTS

 Cheese selection Maison Nador	14 €
Lemon tartlet olive oil biscuit and citrus juice	12 €
 Seasonal fruit salad citrus jus	13 €

5 € de livraison seront ajoutés en supplément de chaque commande | A 5 € delivery charge will be applied for every order

Merci de nous signaler vos allergies ou intolérances alimentaires. When ordering please notify us for any allergies or food restrictions.

DÎNER | DINNER

Servi en chambre de 19 h à 22 h

Demandez ce plat sans Gluten 

Plats végétariens 

Origines des viandes France, Italie, Espagne, Allemagne, Irlande

Prix en Euro TTC

Dinner is served from 7pm to 10pm

Gluten free option available 

Vegetarian dishes 

All our meats originate from France, Italy, Spain, Germany, Ireland

Prices in Euro including VAT

ENTRÉES

 Crème de topinambours rôtis et ses croquettes praliné de noisettes 14 €



Foie gras de canard mi-cuit 22 €
de la Ferme de Fonteneau, pressé de pommes navets

 Huîtres du Cap-Ferret de Yohan et Chloé « La Kabane » 6/18 €
vinaigre à l'échalote 12/33 €

Salade César 19 €
romaine, Parmesan, croûtons, sauce César

Supplément filet de volaille 8 €

PLATS

  Falafels de pois chiches et sésame 26 €
crème de coco, gel citron et mélange d'herbes

Linguine au Parmigiano Reggiano 27 €
Supplément filet de volaille 8 €

Burger 'Le Bordeaux' au cheddar mûré 29 €
oignons frits, potatoes maison

Poisson du moment de moules de Bouchot 29 €
carottes, choux-fleurs et estragon

Paleron de bœuf cuisson basse température 29 €
gnocchis de patates douces, épinards et pignons de pin

DESSERTS

 Assiette de fromages affinés 14 €
Maison Nador


Tarte citron meringuée 12 €
biscuit huile d'olive, suprême et jus acidulé

 Salade de fruits frais de saison 13 €
jus acidulé

APPETIZERS

 Roasted Jerusalem artichoke's cream 14 €
and croquettes, hazelnuts praline

Fonteneau's farm semi-cooked foie gras 22 €
Appleand turnip chutney

 Yohan and Chloé "La Kabane" – Cap-Ferret Oysters 6/18 €
shallots vinegar 12/33 €

Caesar Salad 19 €
Romaine, Parmesan cheese, croutons, Caesar dressing

Accompagniment Chicken breast 8 €

MAIN COURSES

  Chick peas and sesame falafels 26 €
Coconut cream, lemon jelly and fresh herbs

Parmeggiano Reggiano Linguine 27 €
Accompagniment Chicken breast 8 €

"Le Bordeaux" CheeseBurger 29 €
Agged cheddar, fried onions, house-made potatoes

Catch of the day and Bouchot mussels, 29€
carrots, cauliflower and tarragon

Shredded chuck roast 29 €
Sweet potatoes gnocchi, spinach and pine nuts

DESSERTS

 Cheese selection 14 €
Maison Nador



Lemon tartlet 12 €
olive oil biscuit and citrus juice

 Seasonal fruit salad 13 €
citrus jus




5 € de livraison seront ajoutés en supplément de chaque commande | A 5 € delivery charge will be applied for every order


Merci de nous signaler vos allergies ou intolérances alimentaires. When ordering please notify us for any allergies or food restrictions.


LE COIN DES ENFANTS | CHILDREN'S CORNER




Servi en chambre de 12 h à 19 h
 Demandez ce plat sans Gluten 
 Plats végétariens 
 Origines des viandes France, Italie, Espagne, Allemagne, Irlande
 Prix en Euro TTC


Kids menu is served from 12pm to 7pm
 Gluten free option available 
 Vegetarian dishes 
 All our meats originate from France, Italy, Spain, Germany, Ireland
 Prices in Euro including VAT


ENTRÉES 8 €
  Salade de tomates cerises
 huile d'olive vierge
 Petite César de poulet
 Assiette de jambon blanc
 Soupe de saison

PLATS 12 €
 Suprême de volaille
 légumes de saison et jus au thym
 Cheeseburger de bœuf Angus
 potatoes maison
 Poisson du jour
 pommes de terre grenaille
 Linguine au beurre
 copeaux de Parmesan Reggiano

DESSERTS 5 €
 Salade de fruits de saison
 Yaourt nature ou aux fruits
 Mousse au chocolat

STARTERS 8 €
  Cherry tomato salad
 virgin olive oil
 Chicken baby Caesar salad
 Assiette de jambon blanc
 Seasonal soup

MAIN COURSES 12 €
 Chicken breast
 thym jus, seasonal vegetables
 Angus cheeseburger
 house-made fries
 Catch of the day
 fingerling potatoes
 Butter linguine
 Parmesan cheese



DESSERTS 5 €
 Seasonal fruits salad
 Plain or fruit yogurt
 Chocolate mousse



Crédit photo : Eric Cuiviller

5 € de livraison seront ajoutés en supplément de chaque commande | A 5 € delivery charge will be applied for every order
 Merci de nous signaler vos allergies ou intolérances alimentaires. When ordering please notify us for any allergies or food restrictions.

LA CARTE DE NUIT | NIGHT MENU

Servi en chambre de 22 h à 6 h
 Demandez ce plat sans Gluten 
 Plats végétariens 
 Origines des viandes France, Italie,
 Espagne, Allemagne, Irlande
 Prix en Euro TTC

Night menu is served from 10pm to 6am
 Gluten free option available 
 Vegetarian dishes 
 All our meats originate from France, Italy,
 Spain, Germany, Ireland
 Prices in Euro including VAT

LIVRAISON EN CHAMBRE - ENVIRON 45 MINUTES | IN-ROOM DELIVERY - AROUND 45 MINUTES

 Crème de topinambours rôtis et ses croquettes praliné de noisettes	14 €	 Roasted Jerusalem artichoke's cream and croquettes, hazelnuts praline	14 €
Duo de jambon blanc et jambon cru cornichons aigre-doux	15 €	Cooked and cured ham duo pickles	15 €
Blanquette de veau traditionnelle duo de riz blanc et riz sauvage	27 €	Traditional veal blanquette white and wild rice	27 €
 Linguine au Parmesan Reggiano	24 €	 Parmegiano Reggiano Linguine	24 €
 Assiette de fromages affinés Maison Nador, cœur de sucrine	14 €	 Cheese selection Maison Nador, side of salad	14 €
 Salade de fruits rouges de saison jus acidulé	13 €	 Seasonal berries citrus jus	13 €
Yaourt nature ou aux fruits	8 €	Plain or fruit yogurt	8 €



Credit photo : Alain Caboche

5 € de livraison seront ajoutés en supplément de chaque commande | A 5 € delivery charge will be applied for every order
 Merci de nous signaler vos allergies ou intolérances alimentaires. When ordering please notify us for any allergies or food restrictions.

MINI BAR | MINI BAR

BOISSONS 10 €
Coca
Coca Zéro
Orangina
Abatille plate 50 cl
Abatille Gazeuse 50 cl
Jus de Fraise Meneau
Jus de Pomme Meneau
Jus de Pamplemousse Meneau
Jus d'Orange Meneau

DRINK 10 €
Coca
Coca Zéro
Orangina
Abatille plate 50 cl
Abatille Gazeuse 50 cl
Strawberry juice Meneau
Apple juice Meneau
Grapefruit juice Meneau
Orange juice Meneau



Credit photo : @Eric Cuvillier

LES COCKTAILS | COCKTAIL SELECTION

CANCÙN	18 €
Tequila Altos Blanco, liqueur Velvet Falernum, jus de mangue, jus de citron vert	
IA ORA NA	18 €
Gin Nouaison, jus de citron et de cranberry, infusion hibiscus, tonic hibiscus	
NUMERO UNO	22 €
Aperol, Lillet rosé, sirop d'orange sanguine, Champagne, jus de citron vert	
DARK & STORMY	18 €
Rhum Havana Club 3 ans, gingembre, citron vert, sucre, ginger beer	
SEX ON THE NIGHT BEACH	18 €
Vodka Grey Goose, framboise, mûre, citron jaune, limonade	

CANCÙN	18 €
Tequila Altos Blanco, liqueur Velvet Falernum, mango juice, lime juice	
IA ORA NA	18 €
Gin Nouaison, lemon and cranberry juice, infusion hibiscus, tonic hibiscus	
NUMERO UNO	22 €
Aperol, Lillet rosé, blood orange syrup, Champagne, lime juice	
DARK & STORMY	18 €
Rhum Havana Club 3 years, ginger, limes, sugar, ginger beer	
SEX ON THE NIGHT BEACH	18 €
Vodka Grey Goose, raspberry, blackberry, lemon juice, lemonade	

LES VERRES DE VIN | WINES BY THE GLASS

Tous nos vins au verre sont servis en utilisant le système D-Vine, le premier système qui permet de servir des Grands Vins au verre dans des conditions parfaites d'aération et de température. Une innovation naturelle sans gaz made in France.

All our wines by the glass are served using the D-Vine system, the first system which allow the service of Grands Vins by the glass with the perfect conditions of openness and temperature. Natural gas less innovation made in France.

CHAMPAGNES	
Barons de Rothschild Brut	21 €
Barons de Rothschild Rosé	25 €
Barons de Rothschild Blanc de Blancs	28 €

CHAMPAGNES	
Barons de Rothschild Brut	21 €
Barons de Rothschild Rosé	25 €
Barons de Rothschild Blanc de Blancs	28 €

VINS BLANCS	
AOP Chablis 1 ^{er} cru Montmains ,2016	19 €
AOP Pouilly Fumé, Domaine Joseph Merlot, 2017	19 €
AOP Château Baret, Pessac Léognan, 2015	21 €
AOP Château de Malle 2nd Cru Classé, Sauternes, 2012	29 €
Agriculture Bio Hermitage, Domaine Laurent Habrard, 2018	26 €

WHITE WINES	
AOP Chablis 1 ^{er} cru Montmains ,2016	19 €
AOP Pouilly Fumé, Domaine Joseph Merlot, 2017	19 €
AOP Château Baret, Pessac Léognan, 2015	21 €
AOP Château de Malle 2nd Cru Classé, Sauternes, 2012	29 €
Agriculture Bio Hermitage, Domaine Laurent Habrard, 2018	26 €

VINS ROSES	
Côtes de Provence Grand Boise, 2020	17 €

ROSE WINES	
Côtes de Provence Grand Boise, 2020	17 €

VINS ROUGES	17 €
AOP Bourgogne, Domaine Camus frères, 2018	20 €
AOP Château Bechaud, St Emilion grand cru, 2016	28 €
AOP Château La Gurgue, Margaux, 2016	22 €
AOP Châteauneuf du Pape, 2016	65 €
AOP Château Beychevelle Grand Cru Classé, St Julien, 2015	

RED WINES	20 €
AOP Bourgogne, Domaine Camus frères, 2018	28 €
AOP Château Bechaud, St Emilion grand cru , 2016	22 €
AOP Château La Gurgue, Margaux, 2016	65 €
AOP Châteauneuf du Pape, 2016	
AOP Château Beychevelle Grand Cru Classé, St Julien, 2015	

5 € de livraison seront ajoutés en supplément de chaque commande | A 5 € delivery charge will be applied for every order

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION | ALCOHOL CONSUMPTION CAN LEAD TO HEALTH ISSUES, DRINK RESPONSIBLY.



CARTE DES VINS | WINE SELECTION

CHAMPAGNES

Barons de Rothschild Brut,	125 €
Barons de Rothschild Blanc de Blancs,	170 €
Barons de Rothschild Rosé,	150 €
Tarlant Brut Zéro,	132 €
Billecart-Salmon Brut Réserve	144 €
Mumm de Cramant « Blanc de Blancs »,	264 €
Ruinart « Blanc de Blancs »	264 €
Laurent-Perrier, La Cuvée	158 €
Laurent-Perrier, « Grand Siècle »,	408 €
Laurent-Perrier, Brut Rosé	180 €
Krug Grande Cuvée,	456 €

VINS BLANCS

IGP Côtes de Gascogne « Les Fumées Blanches », 2020	36 €
Entre-deux-Mers, Château Lestrille, 2019	47 €
Sancerre Domaine Cherrier, 2019	55 €
Pessac-Léognan, La Clarté de Haut-Brion, 2015	468 €
Pessac-Léognan, La Croix Carbonnieux, 2018	75 €
Bordeaux «Tertre Blanc» Château du Tertre, 2016	126 €
Bordeaux «Caillou Blanc « Château Talbot, 2018	168 €
Bourgogne Blanc «Les 2 Dindes» A. Olivier, 2016	66 €
Saint-Aubin «Les Friottes» Hubert Lamy, 2017	150 €

½ Saint-Joseph «Silice» Domaine Coursodon, 2019,	36 €
½ Pessac-Léognan, Château de Rochemorin, 2016	34 €
½ Cerons Château de Cerons 25cl Sweet Wine, 2001	43 €

VINS ROSES

Bordeaux Château Mangot, 2019	54 €
Côtes de Provence Odyssée, 2020	60 €

VINS ROUGES

Bordeaux Supérieur - Pavillon de Trianon, 2018	43 €
Saint Emilion Grand Cru - Château Trianon, 2014	115 €
Bordeaux Petit Pabus, 2015	126 €
Blaye Côtes de Bordeaux, Quintessence de Peybonhomme, 2014	84 €
Pessac-Leognan - Domaine de la Solitude, 2016	90 €
Savigny-Les-Beaune -Nicolas Rossignol, 2015	114 €
Vosne-Romanée - Mongeard-Mugneret, 2014	276 €
Cornas - Pierre Gaillard, 2017	168 €
Côteaux du Languedoc - Domaine de la Peira, 2013	108 €
½ Pessac-Léognan, Château de Rochemorin, 2015	42 €
½ Moulis en Medoc - Câteau Maucaillou, 2016	72 €

CHAMPAGNES

Barons de Rothschild Brut,	125 €
Barons de Rothschild Blanc de Blancs,	170 €
Barons de Rothschild Rosé,	150 €
Tarlant Brut Zéro,	132 €
Billecart-Salmon Brut Réserve	144 €
Mumm de Cramant « Blanc de Blancs »,	264 €
Ruinart « Blanc de Blancs »	264 €
Laurent-Perrier, La Cuvée	158 €
Laurent-Perrier, « Grand Siècle »,	408 €
Laurent-Perrier, Brut Rosé	180 €
Krug Grande Cuvée,	456 €

WHITE WINES

IGP Côtes de Gascogne « Les Fumées Blanches », 2020	36 €
Entre-deux-Mers, Château Lestrille, 2019	47 €
Sancerre Domaine Cherrier, 2019	55 €
Pessac-Léognan, La Clarté de Haut-Brion, 2015	468 €
Pessac-Léognan, La Croix Carbonnieux, 2018	75 €
Bordeaux «Tertre Blanc» Château du Tertre, 2016	126 €
Bordeaux «Caillou Blanc « Château Talbot, 2018	168 €
Bourgogne Blanc «Les 2 Dindes» A. Olivier, 2016	66 €
Saint-Aubin «Les Friottes» Hubert Lamy, 2017	150 €

½ Saint-Joseph «Silice» Domaine Coursodon, 2019,	36 €
½ Pessac-Léognan, Château de Rochemorin, 2016	34 €
½ Cerons Château de Cerons 25cl Sweet Wine, 2001	43 €

ROSE WINES

Bordeaux Château Mangot, 2019	54 €
Côtes de Provence Odyssée, 2020	60 €

RED WINES

Bordeaux Supérieur - Pavillon de Trianon, 2018	43 €
Saint Emilion Grand Cru - Château Trianon, 2014	115 €
Bordeaux Petit Pabus, 2015	126 €
Blaye Côtes de Bordeaux, Quintessence de Peybonhomme, 2014	84 €
Pessac-Leognan - Domaine de la Solitude, 2016	90 €
Savigny-Les-Beaune -Nicolas Rossignol, 2015	114 €
Vosne-Romanée - Mongeard-Mugneret, 2014	276 €
Cornas - Pierre Gaillard, 2017	168 €
Côteaux du Languedoc - Domaine de la Peira, 2013	108 €
½ Pessac-Léognan, Château de Rochemorin, 2015	42 €
½ Moulis en Medoc - Câteau Maucaillou, 2016	72 €

5 € de livraison seront ajoutés en supplément de chaque commande | A 5 € delivery charge will be applied for every order

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION | ALCOHOL CONSUMPTION CAN LEAD TO HEALTH ISSUES, DRINK RESPONSIBLY.



BOISSONS ET CAFETERIE | BEVERAGES AND COFFEES

BIÈRES - BOUTEILLES		BEER - BY THE BOTTLE	
Carlsberg	8 € €	Carlsberg	8 €
Grimbergen Fruits rouges	8 € €	Grimbergen Fruits rouges	8 €
Hoegaarden Blanche	8 € €	Hoegaarden Blanche	8 €
BOISSONS SANS ALCOOL		SOFT DRINKS	
Coca-Cola ou Coca-Cola zéro (33 cl)	7 €	Coca-Cola or Coca-Cola zéro (33 cl)	7 €
Orangina (25 cl)	7 €	Orangina (25 cl)	7 €
Limonade Bordet (25 cl)	7 €	Limonade Bordet (25 cl)	7 €
Schweppes (25 cl)	7 €	Schweppes (25 cl)	7 €
JUS MENEAU (25 cl)	9 €	LOCAL JUICES (25 cl)	9 €
Nectar d'abricot		Apricot nectar	
Nectar framboise fraise		Raspberry strawberry nectar	
Nectar pur jus d'ananas		Pineapple nectar	
Pur jus d'orange		Orange juice	
Pur jus de pomme du Lot et Garonne clarifié		Organic Lot et Garonne grown apple juice	
BIO Pur jus de Carotte des Landes		BIO Organic Landes grown carrot juice	
BIO Pur jus de tomate de Marmande		BIO Organic Marmande grown tomato juice	
SMOOTHIES MENEAU (25 cl)	10 €	SMOOTHIES MENEAU (25 cl)	10 €
Smoothie mangue/passion		Mango and passion fruit smoothie	
Smoothie banane/pomme/myrtilles		Banana/apple/blueberry smoothie	
EAUX MINÉRALES PLATE		STILL MINERAL WATER	
Evian (75 cl)	10 €	Evian (75 cl)	10 €
Abatilles (75 cl)	10 €	Abatilles (75 cl)	10 €
EAUX MINÉRALES GAZEUSES		SPARKLING MINERAL WATERS	
Perrier (33 cl)	7 €	Perrier (33 cl)	7 €
Badoit (75 cl)	10 €	Badoit (75 cl)	10 €
Abatilles (75 cl)	10 €	Abatilles (75 cl)	10 €
BOISSONS CHAUDES		HOT BEVERAGES	
Café Américain	7 €	Café Américain	7 €
Espresso ou décaféiné	7 €	Espresso, decaffeinated	7 €
Double espresso, cappuccino, grand crème, chocolat chaud	9 €	Double espresso, cappuccino, café latte, hot chocolate	9 €
Thés et infusions	10 €	Teas and herbals teas	10 €

5 € de livraison seront ajoutés en supplément de chaque commande | A 5 € delivery charge will be applied for every order

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION | ALCOHOL CONSUMPTION CAN LEAD TO HEALTH ISSUES, DRINK RESPONSIBLY.

InterContinental Bordeaux - Le Grand Hôtel
2-5 place de la comédie - 33000 Bordeaux,
France
T : +33 (0)5 57 30 44 44
info.bordeaux@ihg.com
www.intercontinental.com/bordeaux