



INTERCONTINENTAL®
BORDEAUX – LE GRAND HOTEL



Crédit photo : C. Gradiski + ©InterContinentalBordeauxLeGrandHotel

Photo non contractuelle - Non contractual picture

Room Service Menu

ROOM SERVICE



Crédit photo : Julien Faure



Photo non contractuelle - Non contractual picture

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 ENFANT

Sélection de boissons chaudes,
Jus de fruit frais
Pancakes et son sirop d'érable
Corbeille du boulanger, beurre doux et demi-sel, miel, confiture,
Nutella et céréales servis avec lait entier ou demi écrémé

PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL

1 boisson chaude
1 jus de fruits (orange, pommes, pamplemousse, cranberry)
1 corbeille du boulanger (viennoiseries, cake et baguette)
Beurres et confitures à l'ancienne
1 fruit (pomme, orange, 1/2 pamplemousse)

PETIT-DÉJEUNER AMÉRICAIN

1 boisson chaude
1 jus de fruits (orange, pommes, pamplemousse, cranberry)
1 corbeille du boulanger (viennoiseries, cake et baguette)
beurres et confitures à l'ancienne
1 fruit (pomme, orange, 1/2 pamplemousse)
2 œufs cuits à votre convenance et 2 garnitures aux choix

PETIT-DÉJEUNER GRAND HÔTEL

1 boisson chaude
1 coupe de mimosa
1 corbeille du boulanger (viennoiseries, cake et baguette)
servie avec du beurre et confitures à l'ancienne ou
1 assiette de pancakes
1 salade de fruits de saison ou 1 bol de granola
2 œufs Bénédicté bacon ou truite fumée

20 € KID BREAKFAST

Selection of hot beverages
Fresh fruit juices,
Pancakes served with maple syrup
Bakery basket, soft and salted butter, honey, jam
Nutella and cereals served with milk

32 € CONTINENTAL BREAKFAST

1 hot beverage
1 fruit juice (orange, apple, grapefruit, cranberry)
1 bakery basket (french pastries, cakes and baguettes)
Jams and butter
1 fruit (apple, orange, 1/2 grapefruit)

42 € AMERICAN BREAKFAST

1 hot beverage
1 fruit juice (orange, apple, grapefruit, cranberry)
1 bakery basket (french pastries, cakes and baguettes)
Jams and butter
1 fruit (apple, orange, 1/2 grapefruit)
2 eggs prepared to order and your choice of 2 side orders

52 € GRAND HOTEL BREAKFAST

1 hot beverage,
1 mimosa,
1 bakery basket (french pastries, cake and baguette)
served with butter and jams or
Pancakes platter
1 seasonal fresh fruits salad or 1 granola bowl,
2 eggs benedict bacon or smoked trout

20 €

32 €

42 €

52 €





Crédit photo : Julien Faure

Photo non contractuelle - Non contractual picture

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 of 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 €
Expresso, décaféiné	7 €
Double expresso, cappuccino, grand crème, chocolat chaud	9 €
Thés et infusions	10 €


LES JUS DE FRUITS FRAIS

Orange, pamplemousse, pomme, canneberge, carotte, tomate	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 pains sans gluten	10 €

LES ASSIETTES FROIDES

Duo de jambon blanc et jambon cru	15 €
Assiette de poisson fumé	18 €
Assiette de fromages	18 €
 Salade de fruits frais de saison	15 €
Yaourt nature ou aux fruits	8 €
Fruits entiers (orange, pomme, pamplemousse)	4 €

LES ASSIETTES CHAUDES

BIO 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 €
jambon blanc, tomates, épinards, fines herbes	


HOT BEVERAGES

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


JUICES AND SMOOTHIES

Orange, grapefruit, apple, cranberry, carrot, tomato	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 fish platter	18 €
Cheese plate	18 €
 Seasonal fresh fruit salad	15 €
Plain or fruit yogurt	8 €
Whole fruit (orange, apple, pamplemousse)	4 €

HOT PLATES

BIO 2 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 €
ham, tomatoes, spinach, herbs	

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 of any allergies or food restrictions.

DÉJEUNER - DÎNER | DINNER - LUNCH

Servi en chambre de 12 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 12pm to 10pm
Gluten free option available
Vegetarian dishes
All our meats originate from France, Italy,
Spain, Germany, Ireland
Prices in Euro including VAT

ENTRÉES

Salade César 16 €
Câpres, parmesan, croûtons
Supplément suprême de poulet fermier de la Ferme Tauziet 10 €
Supplément truite des Pyrénées marinée maison 10 €

⊗ V Salade croquante M. Latour 19 € / 27 €
Sucrine, haricot vert, courgette, carotte, olive taggiasche, sauce caesar

Pâté en croûte cochon Duroc 18 €
Piquillos, chorizo, pomme de terre confite au nori

Gravelax de saumon fait maison 18 €
Crème aigrelette, aneth, pickles

Assiette de truite de montagne des Pyrénées marinée 18 €
Crème, pickles

Assiette de charcuteries 18 €
« La ferme Elizaldia »

SANDWICH

Servi avec frites aux couteaux et mesclun

Club sandwich 24 €
Tomate, sucrine, œuf, poulet fermier de la ferme Tauziet, bacon

Burger 35 €
Viande hachée, chiffonnade bœuf braisé, grosse tomate confite,
sucrine grillée, oignon frit, sauce relevée

APPETIZERS

Caesar Salad 16 €
Capers, parmesan cheese, croûtons
Add a chicken filet from Farm Tauziet 10 €
Add Pyrenean mountain trout marinated 10 €

⊗ V M^r Latour crunchy salad, 19 € / 27 €
French bean, zucchini, carrot, olives, Caesar dressing

Pâté en croute, confit pepper, chorizo, 18 €
confit potato with nori seaweed

House-made salmon gravelax 18 €
Citrus creme, dill, pickles

Pyrenean mountain trout marinated, 18 €
pickle and sour cream

Cold cuts from 18 €
« La ferme Elizaldia »

SANDWICH

Served with house cut French fries and mesclun

Club sandwich 24 €
Tomato, romaine, egg, chicken filet from farm Tauziet, bacon

Burger 35 €
Beef patty, braised brisket, confit tomato, grilled salad,
crunchy onion, spicy sauce

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 of any allergies or food restrictions.

DÉJEUNER - DÎNER | DINNER - LUNCH

Servi en chambre de 12 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 12pm to 10pm









Gluten free option available 

Vegetarian dishes 









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

Prices in Euro including VAT

PLATS CHAUDS

 Linguine Burrata d'Aquitaine Pesto de pistache, épinard	32 €
 Veau sous la mère de «La Ferme du Clercq» Ravioles, condiment pissaladière, jus de viande	39 €
 Pêche de nos côtes Fenouil, moules du Croisic, hollandaise au Jurançon, tagette	37 €
GARNITURE GOURMANDE	
 Écrasé de pommes de terre	12 €
 Grosse frite au couteau	12 €
  Poêlée de légumes de saison	15 €
 Salade sucrine	9 €

HOT MAIN COURSES

 Aquitaine Burrata cheese linguini Pistachio pesto, spinach	32 €
 Mother fed veal from the farm «La Ferme du Clercq» Ravioli, confit onion, veal jus	39 €
 Aquitain coast fish, fennel, Croisic mussel, Jurancon hollandaise, marigold	37 €
LAVISH SIDE DISHES	
 Fork mashed potatoes	12 €
 Knife cut big fries	12 €
  Sauteed seasonal vegetables	15 €
 Sucrine salade	9 €

DESSERTS

Fromages affinés de chez « Deruelle » Sélection de la semaine de notre fromagère Elodie	18 €
Entremets chocolat 66%, croustillant et sauce sésame torréfié	12 €
Charlotte aux fraises, verveine citronnée	12 €
Tartelette citron meringuée vaporeuse chiso vert	12 €
Salade de fruits de saison et jus frais	12 €



DESSERTS

Aged cheese Selection of the week from our cheese maker «Deruelle»	18 €
66% chocolate entremets, crunch and roasted sesame sauce	12 €
Strawberry short cake, lemon verbena	12 €
Vaporous lemon meringue tartlet, green chiso	12 €
Seasonal fruit salad and fresh juice	12 €

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 of 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 de saison
 huile d'olive vierge

Petite César

Assiette de jambon blanc


 Soupe de saison

PLATS 12 €

Suprême de volaille
 légumes de saison et jus au thym


Cheeseburger de bœuf
 potatoes maison

Poisson du jour
 pommes de terre grenaille

 Pâtes au beurre et parmesan



DESSERTS 5 €

Salade de fruits de saison

 Yaourt nature ou aux fruits


Brownie au chocolat

STARTERS 8 €

  Tomatoes Salad
 seasonal tomatoes served with the homemade vinaigrette

Baby Caesar salad

Assiette de jambon blanc

 Seasonal soup

MAIN COURSES 12 €

Chicken breast
 thym jus, seasonal vegetables


Cheeseburger
 house-made fries

Catch of the day
 fingerling potatoes

 Pasta with butter and parmiggiano

DESSERTS 5 €

Seasonal fruits salad

 Plain or fruit yogurt

Chocolate Brownie





Crédit photo : Eric Cuiviller

Photo non contractuelle - Non contractual picture

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 of 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

Pâté en croûte cochon Duroc Piquillos, chorizo, pomme de terre confite au nori	18 €	Pâté en croute, confit pepper, chorizo, confit potato with nori seaweed	18 €
 Assiette de truite de montagne des Pyrénées marinée Crème, pickles	18 €	 Pyrenean mountain trout marinated, pickle and sour cream	18 €
Assiette de charcuteries «La Ferme Elizaldia»	18 €	Cold cuts from «La Ferme Elizaldia»	18 €
 Linguine Burrata d'Aquitaine Pesto de pistache, épinard	29 €	 Aquitaine Burrata cheese linguini Pistachio pesto, spinach	29 €
Parmentier de bœuf Pomme purée au beurre	30 €	Beef potato parmentier Buttered mashed potato	30 €
DESSERTS		DESSERTS	
Fromages affinés de chez « Deruelle » Sélection de la semaine de notre fromagère Elodie	18 €	Aged cheese Selection of the week from our cheese maker "Deruelle"	18 €
Dessert du chariot	12 €	Night Dessert	12 €

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 of any allergies or food restrictions.

MINI BAR | MINI BAR

BOISSONS
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

10 €

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

10 €



Crédit photo : @Eric Cuvillier

Photo non contractuelle - Non contractual picture

LES COCKTAILS | COCKTAIL SELECTION

LA BELLE ENDORMIE	18 €	LA BELLE ENDORMIE	18 €
Tequila Casamigos, Chartreuse verte, coulis de poire, cardamone, blanc d'œuf, ginger beer Fever Tree		Casamigos tequila, green Chartreuse, pear coulis, cardamone, egg white, ginger beer Fever Tree	
LAST SUMMER	18 €	LAST SUMMER	18 €
Gin Nouaison, basilic, coulis de litchi et de framboise, liqueur St Germain, jus de citron vert, blanc d'œuf		Nouaison gin, basil, litchi and raspberry coulis, St Germain liqueur, lime, egg white	
NUMERO UNO	22 €	NUMERO UNO	22 €
Aperol, Lillet rosé, sirop d'orange sanguine, Champagne, jus de citron vert		Aperol, Lillet rosé, blood orange syrup, Champagne, lime juice	
DARK & STORMY	18 €	DARK & STORMY	18 €
Rhum Havana Club 3 ans, gingembre, citron vert, sucre, ginger beer		Rhum Havana Club 3 years, ginger, limes, sugar, ginger beer	
SEX ON THE NIGHT BEACH	18 €	SEX ON THE NIGHT BEACH	18 €
Vodka Grey Goose, framboise, mûre, citron jaune, limonade		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.

CHAMPAGNES	
Barons de Rothschild Brut	21 €
Barons de Rothschild Rosé	25 €
Barons de Rothschild Blanc de Blancs	28 €
VINS ROSES	
Bordeaux Château Mangot, 2019	12 €
Côtes de Provence Odyssee, 2020	12 €
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 €
VINS ROUGES	
AOP Bourgogne, Domaine Camus frères, 2018	17 €
AOP Château Bechaud, St Emilion grand cru, 2016	20 €
AOP Château La Gurgue, Margaux, 2016	28 €
AOP Châteauneuf du Pape, 2016	22 €
AOP Château Beychevelle Grand Cru Classé, St Julien, 2015	65 €
VINS D'EXCEPTION	
Château Kirwan, Margaux 2016	50 €
Château Nénin, Pomerol, 2015	65 €
Château Pichon Longueville Comtesse, 2010	90 €

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 €
ROSE WINES	
Bordeaux Château Mangot, 2019	12 €
Côtes de Provence Odyssee, 2020	12 €
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 €
RED WINES	
AOP Bourgogne, Domaine Camus frères, 2018	17 €
AOP Château Bechaud, St Emilion grand cru , 2016	20 €
AOP Château La Gurgue, Margaux, 2016	28 €
AOP Châteauneuf du Pape, 2016	22 €
AOP Château Beychevelle Grand Cru Classé, St Julien, 2015	65 €
EXCEPTIONAL WINES	
Château Kirwan, Margaux 2016	50 €
Château Nénin, Pomerol, 2015	65 €
Château Pichon Longueville Comtesse, 2010	90 €

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.



Crédit photo : Yoris Photographe Agence Taylor Yandell

Photo non contractuelle - Non contractual picture

CARTE DES VINS | WINE SELECTION

CHAMPAGNES

Barons de Rothschild Brut	125 €
Barons de Rothschild Rosé	150 €
Barons de Rothschild Blanc de Blancs	170 €
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	45 €
Entre-deux-Mers, Château Lestrille, 2020	47 €
Sancerre Domaine Cherrier, 2020	65 €
Pessac-Léognan, La Clarté de Haut-Brion, 2015	468 €
Pessac-Léognan, La Croix Carbonnieux, 2019	75 €
Bordeaux «Tertre Blanc» Château du Tertre, 2016	126 €
Bordeaux «Caillou Blanc « Château Talbot, 2018	168 €
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 Odysée, 2020	60 €

VINS ROUGES

Bordeaux Superieur - Pavillon de Trianon, 2019	45 €
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, 2017	90 €
Savigny-Les-Beaune -Nicolas Rossignol, 2018	140 €
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 Rosé	150 €
Barons de Rothschild Blanc de Blancs	170 €
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	45 €
Entre-deux-Mers, Château Lestrille, 2020	47 €
Sancerre Domaine Cherrier, 2020	65 €
Pessac-Léognan, La Clarté de Haut-Brion, 2015	468 €
Pessac-Léognan, La Croix Carbonnieux, 2019	75 €
Bordeaux «Tertre Blanc» Château du Tertre, 2016	126 €
Bordeaux «Caillou Blanc « Château Talbot, 2018	168 €
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 Odysée, 2020	60 €

RED WINES

Bordeaux Superieur - Pavillon de Trianon, 2019	45 €
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, 2017	90 €
Savigny-Les-Beaune -Nicolas Rossignol, 2018	140 €
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.



Crédit photo : @JFAURE

Photo non contractuelle - Non contractual picture

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)		LOCAL JUICES (25 cl)	
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)		SMOOTHIES MENEAU (25 cl)	
Smoothie mangue/passion	10 €	Mango and passion fruit smoothie	10 €
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