



L'ORANGERIE

Contenance

Digestifs, Eaux de vie, Anisés, Liqueurs.....	4 cl
Apéritifs, Portos, Amers.....	6 cl
Coupe de Champagne.....	12.5 cl
Verre de Vin.....	15 cl
Verre de Moelleux.....	10 cl
La Bouteille.....	75 cl
Le Magnum.....	150 cl

« Conformément au décret en vigueur (art.9 du Règlement (CE) n°1169/2011) applicable au 1er Janvier 2015, nous souhaitons informer notre aimable clientèle que nos réalisations peuvent contenir un ou plusieurs des 14 produits allergènes.

Pour toute information supplémentaire, nous vous invitons à vous rapprocher de notre responsable bar avant toute commande de plats et/ou boissons afin de vous apporter précision.»

Origine des viandes (élevage et traitements) : France, Allemagne et Royaume-Uni.

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.

« According to the new legislation (the EU Food information for Consumers Regulation 1169/2011) referring to the fourteen allergens, we would like to ask our customers, before they order any food and drinks, to please refer to a member of our staff if they have any food allergy or intolerance »

Origin meat (livestock and treatments): France, Germany, UK.

Net prices, taxes and service included.

Credit card and cash are accepted.

Alcohol abuse is bad for your health, please consume in moderation.



INTERCONTINENTAL®
BORDEAUX – LE GRAND HOTEL



SNACKS

12h-22h00

Pimiento "padron" à l'ail <i>Pimiento "padron" with garlic</i>	10 €
Velouté du moment Châtaignes et noisettes grillées <i>Velouté of the day, roasted chestnuts and hazelnuts</i>	13 €
Cromesquis chorizo Mayonnaise au poivres verts <i>Green pepper mayonnaise</i>	14 €
Assiette de fromages De la "Maison Deruelle" <i>Selection maturated cheese of "Maison Deruelle"</i>	16 €
Salade Caesar Poulet en supplément de 10 € <i>Caesar salad, supplement chicken €10</i>	17 €
Croque-monsieur royal Béchamel à la truffe <i>Croque-Monsieur royal with truffle béchamel sauce</i>	18 €
Assiette de jambon Ibérique De la région de Salamanca <i>Iberian ham plate from the Salamanca region</i>	19 €
Tartare de bœuf "Classique" <i>Knife-cut beef tartar, the "Classic"</i>	22 €
Burger du Bordeaux Bun's aux céréales, steak haché, bacon, fromage de saison, marmelade d'oignons fumés, mayonnaise au poivre vert, tomates confites <i>Multigrain bun, ground beef, bacon, seasonal cheese, caramelized onions, green pepper mayonnaise, confit tomato</i>	23 €
Foie gras en supplément de 9 € <i>Supplement foie gras €9</i>	
Club sandwich Sucrine, œuf, dinde <i>Sucrine, egg, turkey</i>	24 €
Huitres n°3 du Cap-Ferret (6) La Kabane Yoan et Chloé <i>Oysters n°3 from Cap-Ferret - La Kabane Yoan et Chloé (6)</i>	19 €
Garnitures	5 €
Frites maison Mesclun de salade <i>Homemade french fries Salad mesclun</i>	
Desserts	
Les créations du Chef Gaëtan Fiard <i>Chef Gaëtan Fiard's creations</i>	8 €
Trilogie de douceurs <i>Trilogy of sweets</i>	9 €

Chers clients,

Dans son ambiance feutrée, imprégnée du style anglais, nous vous proposons une sélection généreuse de boissons et d'encas pour agrémenter vos moments entre amis ou en famille.

Déjeuner sur le pouce en amoureux, rendez-vous d'affaires, goûter en famille ou encore apéritif entre amis, la carte et l'atmosphère de ce lieu hors du temps évoluent au gré de la journée et de vos envies.

Laissez-vous guider par nos équipes pour un moment de détente et de dégustation, sublimé, entre autres, par l'une des délicieuses créations sucrées de notre Chef Pâtissier ou encore par un cocktail sur-mesure de notre Chef Barman.

Tea-Time signé Guerlain

Disponible uniquement sur réservation

—
On reservation only

Afternoon Tea Time 55 €

Une boisson chaude, 8 pièces sucrées,
3 pièces salées.

A hot drink, 8 sweet and 3 salted pieces.

Le Goûter de l'Orangerie 45 €

Une boisson chaude, 8 pièces sucrées.

A hot drink, 8 sweet pieces.

LE BOUDOIR DE LÉA S'INVITE A L'ORANGERIE

Le Goûter du Boudoir 14 €

Une pâtisserie et une boisson chaude
ou froide

A pastry with a hot or cold beverage

Le goûter de Léa 28 €

Pour deux personnes - For two people

*Trois pâtisseries et deux boissons
chaudes ou froides **

Trio of pastries, two hot or cold beverages

LE BOUDOIR DE LÉA S'INVITE A L'ORANGERIE

Sélection de 5 sandwiches 15€

Selection of 5 sandwiches

Sélection de 7 Sandwichs 20€

Selection of 7 sandwiches

La Cave à Champagne

Sélection à la Coupe

Barons de Rothschild Brut.....21 €

Barons de Rothschild Rosé.....25 €

Barons de Rothschild Blanc de Blancs.....28 €

La Cave à Vins

Vins Blancs

	Verre	Bouteille
La Demoiselle de Sigalas 2017 <i>Bordeaux</i>	12 €	60 €

Domaine William Fèvre 2022 <i>Chablis</i>	18 €	90 €
--	------	------

Empreinte, Domaine Robert 2022 <i>Vouvray</i>	12 €	60 €
--	------	------

La Croix de Carbonnieux 2023 <i>Pessac Léognan</i>	15 €	80 €
---	------	------

Carmes de Rieussec 2013 <i>Sauternes</i>	(10cl) 15 €	105 €
---	-------------	-------

Vins Rosés

	Verre	Bouteille
Pavillon de Trianon 2023 <i>Côtes de Provence</i>	12 €	60 €

M de Mangot 2023 <i>Bordeaux</i>	12 €	60 €
-------------------------------------	------	------

Vins Rouges

	Verre	Bouteille
Château La Tour Cordouan 2018 <i>Médoc</i>	12 €	60 €

« Les Agathes » Rémi Niero 2022 <i>IGP Collines Rodhaniennes</i>	14 €	70 €
---	------	------

Domaine de la Solitude 2019 <i>Pessac Léognan</i>	18 €	95 €
--	------	------

Château Trianon 2011 <i>Saint-Emilion Grand Cru</i>	20 €	110 €
--	------	-------

Les Champagnes Bruts

	Bouteille	Magnum
Barons de Rothschild - Brut	125 €	250 €
GH Mumm - Cordon Rouge.....	150 €	
Billecart-Salmon - Brut Réserve.....	180 €	
Laurent-Perrier - Brut La Cuvée.....	170 €	
Louis Roederer - Brut Collection	160 €	
Perrier Jouët - Grand Brut	170 €	
Bollinger - Spécial Cuvée.....	190 €	

Les Champagnes Rosés

	Deni	Bouteille	Magnum
Barons de Rothschild.....		180 €	
Philipponnat - Brut Royale Réserve.....		170 €	
GH Mumm		180 €	
Laurent-Perrier.....		270 €	
Billecart-Salmon	120 €	240 €	480 €
Ruinart		220 €	

Les Champagnes Blanc de Blancs

	Deni	Bouteille	Magnum
Barons de Rothschild		170 €	340 €
GH Mumm		195 €	
Ruinart	125 €	250 €	
Amour de Deutz 2013		380 €	

Les Champagnes Grandes Cuvées

	Deni	Bouteille	Magnum
Laurent-Perrier - Cuvée Grand Siècle.....		590 €	
Perrier-Jouët - Belle Epoque 2008.....		590 €	
GH Mumm - R. Lalou 2002.....		340 €	
Krug - Grande Cuvée		900 €	
Louis Roederer - Cristal 2014.....		800 €	
Piper-Heidsieck - Rare 2002.....		850 €	

*N'hésitez pas à demander
la carte des vins et des champagnes.*

Les Cafés

Classico.....6 €

La saveur nuancée du café CLASSICO issu de l'assemblage unique d'illy 100% arabica délivre de subtiles notes de caramel, de fleur d'oranger et de jasmin, suivies d'un arrière-goût sucré. Pour les amateurs de café à l'arôme doux et onctueux.

The nuanced flavor of CLASSICO coffee from the unique blend of illy 100% Arabica delivers subtle notes of caramel, orange blossom and jasmine, followed by a sweet aftertaste. For lovers of coffee with a sweet and creamy aroma.

Intenso.....7 €

La torréfaction intense apporte au blend illy une légère amertume et donne vie à un café au corps parfumé de notes de chocolat et pain grillé. Pour les amateurs de café au goût fort, avec du caractère.

The intense roasting gives the illy blend a slight bitterness and gives life to a coffee with a body perfumed with notes of chocolate and toasted bread. For lovers of strong-tasting coffee with character.

Double Espresso.....10 €

Double espresso

Café au Lait.....10 €

Latte

Cappuccino.....10 €

Cappuccino

Lait Chaud.....7 €

Hot milk

Le Chocolat Chaud 10 €

Notre traditionnel chocolat chaud
Grand Cru

Our traditional hot chocolate Grand Cru

Les Thés Blancs

10 €

Thé Des Songes

Délicatement parfumé, il évoque la rose, la fleur d'oranger et les fruits rouges. Agrémenté de pétales de carthame et de morceaux de fraises.

Delicately scented, it evokes rose, orange blossom and red fruits. Decorated with safflower petals and pieces of strawberries.

Bai Mu Dan

Son goût boisé rappelle les fruits mûrs de l'automne comme la noisette et la châtaigne.

Its woody taste is reminiscent of ripe autumn fruits such as hazelnut and chestnut.

Les Infusions

10 €

Rooibos Des Vahinés

Invitation à l'évasion dans des îles exotiques, un rooibos gourmand et chaleureux aux parfums de vanille et d'amande.

An invitation to escape to exotic islands, a delicious and warm rooibos with scents of vanilla and almond.

Détox Scandinave Bio

Délicieuse infusion qui associe les bienfaits détox du bouleau aux vertus antioxydantes de baies nordiques, pour un effet protecteur sur l'organisme.

Delicious infusion which combines the detox benefits of birch with the antioxidant properties of Nordic berries, for a protective effect on the body.

L'Herboriste n°46 Bio

Savoureux mélange de camomille, de pomme et d'épices, reconnues pour leurs vertus relaxantes et réconfortantes.

Tasty blend of chamomile, apple and spices, known for their relaxing and comforting properties.

Cocktail Création Champagne 21€

Pendennis special

Gin, crème de pêche, citron vert, Peychaud bitters, Champagne

Gin, peach cream, lime, peychaud bitters, champagne

Nos Cocktails Signatures

19€

Clover Club

Gin, framboises, vermouth, citron jaune, sirop de sucre, blanc d'œuf

Gin, raspberries, vermouth, lemon, sugar syrup, egg white

Senja

Cognac, pandan, piment vert, citron vert, eau de jasmin

Cognac, pandan, green chili, lime, jasmine water

Lemon Drop

Vodka, citron jaune, sirop de sucre, romarin, eau pétillante

Vodka, lemon, sugar syrup, rosemary, sparkling water

« Dans la victoire vous méritez du champagne, dans la défaite vous en avez besoin »

Napoléon Bonaparte

VODKA

La ville est à nous

Vodka, citron jaune, verveine, Perrier

Vodka, lemon, verbena, Perrier

Yvi Gimlet

Vodka, citron vert, menthe

Vodka, lime, mint

GIN

Smokey Negroni

Gin, Campari, café, vermouth rouge

Gin, Campari, coffee, red vermouth

What a wonderful world

Gin, Lillet rosé, St-Germain, tonic Mediterranean

Gin, pink Lillet, St Germain, Mediterranean tonic

RHUM

Jungle Fever

Rhum ambré, citron vert, bitter, ananas

Amber rum, lime, bitter, pineapple

Daïquiri

Mélange de rhum, citron vert, sucre de canne

Mixed of rum, lime, cane sugar

Vive le Thé ! bio

Thé du bien-être, naturellement antioxydant grâce à sa base de thé vert, tonifiant par ses agrumes et stimulant la digestion grâce au gingembre.

Well-being tea, naturally antioxidant thanks to its green tea base, invigorating with its citrus fruits and stimulating digestion thanks to ginger.

Détox Brésilienne bio

Délicieux mélange qui associe les bienfaits détox et vivifiants du thé vert, du maté, de l'açaï et du guarana aux notes acidulées de l'acérola.

Delicious blend that combines the detox and invigorating benefits of green tea, mate, acai and guarana with the tangy notes of acerola.

Grand Jasmin Impérial bio

Un beau thé vert provenant de la ferme Dao Ren, dans la province du Zhejiang. Parfumé au contact de fleurs de jasmin.

A beautiful green tea from the Dao Ren farm in Zhejiang province. Scented on contact with jasmine flowers.

Gunpowder bio

Thé à feuille roulée récolté dans la plantation de Wukou-Ruikang, dans la province du Jiangsu, en Chine.

Le Gunpowder est le thé de prédilection du rituel marocain.

Rolled leaf tea harvested from the Wukou-Ruikang plantation in Jiangsu province, China. Gunpowder is the tea of choice in Moroccan ritual.

« Heureusement pour l'humanité de grands esprits travaillent encore, amenant de géniales idées qu'un esprit normal n'aurait pu avoir sans ingérer de fantastiques quantités de gin ».

Dave Barry



Les Thés Noirs

10 €

Masala Chai

Mélange de thé noir et d'épices, inspiré de la recette traditionnelle indienne.

Blend of black tea and spices, inspired by the traditional Indian recipe.

Big Ben

Mélange d'Assam et du Yunnan, doux et tonique, rond et épicé. Un breakfast tea typiquement britannique.

Blend of Assam and Yunnan, sweet and tonic, round and spicy. A typical British breakfast tea.

Golden Darjeeling

Récolte d'été des hauts plateaux himalayens, aux notes boisées, miellées et fruitées.

Summer harvest from the Himalayan highlands, with woody, honeyed and fruity notes

Earl Grey Queen bio

Thé noir à la bergamote, au goût intense et zests d'agrumes.

Black tea with bergamot, with intense flavor and citrus zest.

Les Cocktails Sans Alcool 13 €

Agitation Tropicale

Cocktail de fruits exotiques
Exotic fruits mocktail

Yum Yum

Cocktail de fruits rouges
Red fruits mocktail

Floreale Blanc

Martini sans alcool floreale, tonic Hysope concombre
Non alcoholic martini, cucumber tonic

Vibrante Rouge

Martini sans alcool vibrante, Tonic Fever Tree
Non alcoholic martini, lemon tonic Fever-Tree

Le Gin

France

G'vine Floraison, Nouaison.....	16 €
Sorgin.....	16 €
Drouin.....	16 €
Moon Gin.....	16 €
Avem.....	21 €

Royaume-Uni

Bombay Sapphire.....	16 €
Plymouth Navy Strength	18 €
Tanqueray N° Ten.....	21 €

Ecosse

Hendrick's	18 €
Hendrick's - Flora Adora	18 €
Hendrick's - Orbium	18 €

Allemagne

Monkey 47.....	23 €
----------------	------

Japon

Etsu.....	19 €
-----------	------

Adjuvant	4 €
----------------	-----

La Tequila, Le Mezcal, Le Pisco

Casamigos	16 €
Patròn Silver.....	21 €
1800 - <i>añejo</i>	21 €
Azul - <i>reposado</i>	64 €
Mezcal Los Siete Misterios <i>Doba Yej</i>	16 €
Pisco Cuatros Gallos	16 €
Macchu Pisco	16 €
Adjuvant	4 €

La Vodka

France

Pyla, Ciroc.....	18 €
Grey Goose, <i>La Poire</i>	18 €
Le Philtre - <i>organic vodka</i>	20 €
Nadé.....	21 €

Pologne

Belvedere - <i>organic vodka</i>	18 €
--	------

Adjuvant	4 €
----------------	-----

Le Whisky

France - riche & complexe

Moon Harbour Pier 2	18 €
Moon Harbour Dock 1, « <i>Sauternes Rieussec cask</i> »	18 €
Bellevoie, « <i>St Emilion Grands Crus</i> ».....	22 €
Alfred Giraud « <i>Héritage</i> »	24 €
Alfred Giraud « <i>Harmonie</i> »	28 €
Kornog- <i>Single Malt</i>	28 €

Highland - doux & légers

Oban - <i>14 ans</i>	20 €
----------------------------	------

« *Tout le monde a un talent caché,
qu'ils ne connaissent pas jusqu'à ce
que la tequila soit versée* »

Inconnu

Les Sodas

Orangina - <i>25 cl</i>	7 €
Soda Pamplemousse Three Cents - <i>20 cl</i>	8 €
Soda Agrumes Bio La French - <i>25 cl</i>	8 €
Coca-Cola, Coca Zéro - <i>33 cl</i>	8 €
Limonade Bois Bordet - <i>25 cl</i>	8 €
Ginger Ale, Ginger Beer Fever-Tree - <i>20 cl</i>	8 €
Tonic Fever-Tree - <i>20 cl</i>	8 €
Tonic Français Hysope - <i>20 cl</i>	8 €
Red bull - <i>25 cl</i>	8 €

Les Eaux Minérales

Perrier - <i>33 cl</i>	7 €
Abatilles Plate/Gazeuse - <i>50 cl</i>	8 €
Abatilles Plate/Gazeuse - <i>75 cl</i>	9 €

Les Jus de Fruits Frais 9 €

Orange
Pamplemousse
Citron

Les Jus et Nectar Alain Milliat

11 €

Abricot Bergeron
Ananas
Fraise Sengana
Fruits de la passion
Pêche de vigne
Poire Williams
Pomme Cox's
Tomate rouge

« *Ne croyez surtout pas que je fume toute la journée !
Je suis bien trop tempérament pour cela.
Il s'agit en réalité de faux cigares :
ils sont creux et remplis de cognac à l'intérieur...* »

Winston Churchill

Liqueurs & Crèmes

Fernet Branca, Drambuie.....	16 €
Get 27, Get 31.....	16 €
Anisette Marie Brizard, Manzana Verde.....	16 €
Kalhua, Bailey's, Cointreau.....	16 €
Amaretto Disaronno, Saint-Germain.....	16 €
Grand Marnier Cordon Rouge, Chambord.....	16 €
Mandarine Napoléon, Bénédictine.....	16 €
Chartreuse verte.....	16 €
Chartreuse verte VEP.....	49 €

Les Apéritifs

Lillet <i>Blanc, Rosé ou Rouge</i>	10 €
Ricard, Pastis 51.....	10 €
Pineau des Charentes Beaulon <i>5 ans Blanc ou Rouge</i>	10 €
Pineau des Charentes Beaulon <i>20 ans Blanc ou Rouge</i>	16 €
Martini <i>Blanc, Rosé ou Rouge</i>	11 €
Campari, Apérol.....	11 €
Noilly Prat.....	11 €
Suze.....	11 €
Pernod Absinthe.....	12 €
La Quintinye Vermouth Royal.....	12 €

Les Portos & Autres

Taylor's - <i>10 ans d'âge</i>	14 €
Taylor's - <i>20 ans d'âge</i>	24 €
Taylor's Blanc - <i>Fine tawny</i>	14 €
Tio Pepe - <i>Palomino Fino</i>	11 €

Les Bières & Le Cidre

1664.....	8 €
Hoegaarden Blanche.....	8 €
Carlsberg.....	8 €
Pelforth brune.....	8 €
Grimbergen.....	8 €
Mira Blonde Bio - <i>Artisanale du Bassin d'Arcachon</i>	11 €
Cidre Sassy.....	9 €

Speyside - subtile & fruité

Monkey shoulder - <i>Triple Malt</i>	16 €
Cardhu - <i>12 ans</i>	18 €
Benriach smoky - <i>12 ans</i>	18 €
Craigellachie - <i>13 ans</i>	18 €
Balvenie - <i>12 ans</i> - « <i>Double wood</i> ».....	20 €
Balvenie - <i>14 ans</i> « <i>Caribbean rum cask</i> ».....	22 €
Glenfiddich - <i>12 ans</i> « <i>Special reserve</i> ».....	17 €
Glenfiddich - <i>15 ans</i> « <i>Solera</i> ».....	21 €
Glenfiddich - <i>21 ans</i> « <i>Caribbean rum cask</i> ».....	46 €
Glenfiddich - <i>40 ans</i> « <i>600 bottles worldwide</i> ».....	330 €

Islay - très tourbé

Talisker - <i>Port Ruighe</i>	16 €
Laphroaig - <i>10 ans</i>	18 €
Lagavulin - <i>16 ans</i>	22 €

Old Blended - sec & aéré

Johnnie Walker - <i>Black label</i>	16 €
Chivas Regal - <i>12 ans</i>	16 €
Chivas Regal - <i>25 ans</i>	78 €
Ballantine's - <i>30 ans</i>	82 €

American - harmonieux & soyeux

Jack Daniel's.....	16 €
Gentleman Jack.....	18 €
Woodford Reserve Rye.....	20 €
Jack Daniel's <i>Single Barrel</i>	27 €

Bourbon - rond & chaleureux

Maker's Mark.....	16 €
Woodford Reserve - <i>Double oak</i>	20 €
Blanton's.....	27 €

Irish - onctueux & parfumé

Jameson Black Barrel.....	16 €
Bushmills - <i>10 ans</i>	16 €
Slane - <i>triple cask</i>	16 €

Japanese - intense & généreux

Nikka - <i>From the Barrel</i>	18 €
Hibiki - <i>Japanese Harmony</i>	25 €
Hakushu - <i>12 ans</i>	50 €
Yamazaki - <i>12 ans</i>	80 €
Yamazaki - <i>18 ans</i>	150 €

Adjuvant	4 €
----------------	-----

Le Rhum

France

Trois Rivières - <i>Cannes Brulées</i>	16 €
Neisson blanc - <i>Martinique</i>	18 €
J.Bally 12 - <i>Martinique</i>	25 €

Cuba

Havana Club - <i>7 ans</i>	19 €
Pacto Navio - <i>Sauternes cask</i>	21 €

République Dominicaine

Matusalem - <i>gran reserva 15 ans</i>	19 €
Matusalem - <i>gran reserva 23 ans</i>	23 €

Guatemala

El Pasador de Oro	23 €
Zacapa 23.....	23 €

Barbades

Plantation - <i>Pineapple</i>	18 €
Plantation - <i>XO</i>	23 €
Mount Gay - <i>1703</i>	29 €

Venezuela

Santa Teresa - <i>1796</i>	21 €
----------------------------------	------

Porto Rico

Bacardi - <i>8 ans</i>	19 €
------------------------------	------

Venezuela

Angostura - <i>1919</i>	21 €
Adjuvant.....	4 €

Les Digestifs

Cognac

La Guilde - <i>Borderies - 2010</i>	25 €
Bourgoin - <i>Brut de Fût 2002</i>	30 €
Martell - <i>Cordon Bleu</i>	30 €
Rémy Martin <i>XO, Hennessy XO</i>	32 €
Martell <i>XO, Delamain XO</i>	32 €
Martell - <i>Création</i>	72 €
Rémy Martin - <i>Centaure de Diamant</i>	118 €
Hennessy - <i>Paradis Impérial</i>	172 €
Hennessy - <i>Cuvée Richard</i>	220 €
AE.DOR - <i>Cuvée Sign of time</i>	450 €

Dégustation

Louis XIII

1cl	80€
2cl	140€
3cl	190€
4cl	250€

Armagnac

Dartigalongue - <i>1979</i>	32 €
Laubade - <i>brut de fût - 1983</i>	38 €
La Fontaine de Coincy - <i>1990</i>	76 €
La Fontaine de Coincy - <i>1985</i>	88 €

Calvados

Roger Groult - <i>Vénérable</i>	24 €
Roger Groult - <i>Doyen d'Age</i>	36 €
Adrien Camut - <i>Reserve de Semainville</i>	36 €
Adrien Camut - <i>Prestige</i>	80 €

Eaux De Vie & Marc

Sambuca.....	16 €
Grappa.....	16 €
Poire Williams, Framboise, Mirabelle.....	22 €
Marc de Gewurztraminer	22 €
Vieille Prune de Souillac <i>Louis Roque</i>	24 €

« Il faut boire de la vodka en deux occasions seulement,
quand on mange, et quand on ne mange pas »

Proverbe Russe