

# Découvrez Le Bar l'Orangerie



Ouvert de 10h00 à 19h00 en été  
Ouvert de 10h00 à 1h00 en hiver  
Soirées Music live



Contenance

Digestifs, Eaux de vie, Anisés	4 cl
Apéritifs, Porto, 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

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes.

Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle.

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.

Please note that our food products and ingredients may contain allergens.

We invite you to check with the Maître D'.

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

Net prices, taxes and service included. Credit card and cash are accepted.

# Le Restaurant

## NIGHT BEACH



INTERCONTINENTAL®  
BORDEAUX – LE GRAND HOTEL

Le Chef a confectionné

pour vous une cuisine de printemps aux produits de saison

Ouverture de 12h à 14h30

## La Cave à Champagne

	Verre	Bouteille
Laurent-Perrier Brut La Cuvée	19 €	99 €
Laurent-Perrier Ultra Brut	23 €	125 €
Laurent-Perrier Rosé	25 €	150 €

## La Cave à Vins

### Vins Blancs

	Verre	Bouteille
« Les Centenaires » 2017 <i>Costières de Nîmes</i>	9 €	45 €
Domaine Cherrier 2017 <i>Sancerre</i>	10 €	50 €
La Croix de Carbonnieux 2016 <i>Pessac Léognan</i>	12 €	60 €
Château Haut Bergeron 2010 <i>Sauternes</i>	(10cl) 13 €	90 €

### Vins Rosés

	Verre	Bouteille
M de Mangot 2018 <i>Bordeaux</i>	10 €	50 €
Château Grand Boise 2018 <i>Côtes de Provence</i>	12 €	60 €
Whispering Angel 2018 <i>Côtes de Provence</i>	14 €	75 €

### Vins Rouges

	Verre	Bouteille
Château La Comédie 2015 <i>Côtes de Castillon</i>	10 €	49 €
Pascal Jolivet 2017 <i>Sancerre</i>	12 €	70 €
Domaine de la Solitude 2014 <i>Pessac Léognan</i>	14 €	75 €
L'Aspirant de Beychevelle 2016 <i>Saint-Julien</i>	16 €	95 €

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

## Les Softs

Coca-Cola, Coca Zéro (25cl)	7 €
Limonade Bois Bordet (25cl)	7 €
Ginger Ale Fever Tree (20cl)	7 €
Schweppes Premium Ginger Beer Chili (20cl)	7 €
Tonic Water Fever Tree (20cl)	7 €
Abatilles (50cl), Abatilles gazeuse (50cl)	8 €
Abatilles (75cl), Abatilles gazeuse (75cl)	9 €

## Bière

Mira Blonde Bio - Artisanale du Bassin d'Arcachon 5,6 %	13 €
---	------

## Les Thés Glacés

### CLASSIC

Thé noir, sirop de pêche  
*Black tea, peach syrup*

### DETOX

Thé jasmin aux arômes de pétales de fleurs, de litchi et de fruits de la passion  
*Jasmine tea, flower petals, lychee and passion fruit flavours*

### DETHEINE

Infusion aux arômes de fraise Gariguettes et framboise  
*Infusion, Gariguettes strawberry and raspberry flavours*

## Les Cocktails Sans alcool

13 €

### Agitation Tropicale

Cocktail de fruits exotiques

*Exotics fruits cocktail*

### Yum Yum

Cocktail de fruits rouges

*Red berries cocktail*

## Les Jus de fruits frais

Orange

Pamplemousse

Citron

## Les Jus Alain Milliat *(33cl)*

Ananas

Fraise

Fruit de la passion

Litchi

Pêche de vigne

Pomme

Tomate

## Les cafés

### Café ou Décaféiné

Sélectionnés parmi les plus grands crus, torréfiés artisanalement

*Selected among the most famous grands crus, roasted by craftsmen*

6 €

## Les Cocktails Légers

18 €

### FOLLE-ENVIE / TONIC 100% BIO

Liqueur Bordelaise, Tonic Bordelais Archibald

*Liquor from Bordeaux, Archibald Tonic from Bordeaux, 100% BIO*

### LILLET / TONIC 100% Bordelais

Lillet Blanc, Rouge ou Rosé, Tonic Archibald

*Lillet Blanc, Rouge or Rosé, Archibald Tonic from Bordeaux, 100% Bordelais*

9 €

### JUNE / TONIC

Liqueur de Gin by G'Vine aromatisée à la pêche et aux fruits d'été

*Gin liquor aromatised peach and summer fruits*

11 €

### ST GERMAIN COCKTAIL

Liqueur St Germain, Prosecco, Perrier

*St Germain Liquor, Prosecco, Perrier*

## Tartare de bœuf Charolais

25 €

Coupé au couteau, condiments, pain toasté  
*Steak tartare*

## Tartare de Thon à la Tahitienne

21 €

Thon rouge mariné au lait de coco, jus de citron vert, tomate  
*Red tuna marinated coco, lime juice, tomato*

## Club Sandwich Saumon Fumé

19 €

Saumon fumé, citron confit, concombre, radis, mayonnaise de roquette  
*Smoked salmon club sandwich, confit lemon, cucumber, radish, rocket salad mayonnaise*

## Club Sandwich Poulet et Bacon Grillé

19 €

Salade, pancetta, mayonnaise, tomate, œuf  
*Chicken club sandwich with bacon, lettuce, pancetta, mayonnaise, tomato, egg*

## Croque-Monsieur

19 €

Salade de sucrine, vinaigrette au miel  
*Sucrine lettuce, honey vinegar*

## Burger Angus « Le Bordeaux »

25 €

Pain brioché maison, vieux Cheddar, bacon  
*Home-made brioche bun, old Cheddar, bacon*

## 6 Huîtres Perles de l'Impératrice

24 €

Vinaigre de vin à l'échalotte  
*6 Perles de l'Impératrice oysters, with wine vinegar and shallots*

## Pâte Calamarata

21 €

Champignons de saison et vieux Parmesan  
*Calamarata pasta with seasonal mushrooms and aged Parmesan*

## Salade César au Poulet Rôti

22 €

Poulet rôti, salade romaine, tomates confites et Parmesan  
*Cesar salad with roasted chicken, romaine lettuce, confit tomatoes and Parmesan*

## Le Sucré

Salade de fruits frais à la vanille Bourbon  
*Fruits salad with Bourbon vanilla*

9 €

Assortiment de mini pâtisseries  
*Assortment of small pastries*

7 €