

## APÉRITIFS

PASTIS 51, RICARD	8 €	PASTIS 51, RICARD
KIR Vin Blanc	9 €	KIR white wine
LILLET Blanc, Rouge, Rosé	10 €	LILLET White, Red, Rosé
PINEAU CHÂTEAU BEAULON Blanc, Rouge	10 €	PINEAU CHÂTEAU BEAULON White, Red
MARTINI Blanc, Rouge	11 €	MARTINI White, Red
CAMPARI, SUZE	11 €	CAMPARI, SUZE
PORTO TAYLOR'S FINE TAWNY Blanc	14 €	PORTO TAYLOR'S FINE TAWNY White
PORTO TAYLOR'S Rouge	14 €	PORTO TAYLOR'S Red

## BIÈRES / BEERS

PRESSION 25 cl/50 cl	6 € / 10 €	DRAUGHT 25 cl/50 cl
PANACHÉ / MONACO 25 cl/50 cl	7 € / 12 €	PANACHÉ / MONACO 25 cl/50 cl
GRIMBERGEN / HOEGAARDEN blanche bouteille 33 cl	8 €	GRIMBERGEN / HOEGAARDEN White bottle 33 cl

## RHUM

DILLON	14 €	DILLON
HAVANA CLUB 3 ANS D'ÂGE	16 €	HAVANA CLUB - 3 years
ANGOSTURA 1919	21 €	ANGOSTURA 1919

## GIN

BOMBAY SAPPHIRE	16 €	BOMBAY SAPPHIRE
G'VINE	18 €	G'VINE

## VODKA

STOLICHNAYA	14 €	STOLICHNAYA
GREY GOOSE	16 €	GREY GOOSE

## WHISKY/BLENDED/SCOTCH/BOURBON

JOHNNY WALKER "RED LABEL"	14 €	JOHNNY WALKER "RED LABEL"
JOHNNY WALKER "BLACK LABEL"	16 €	JOHNNY WALKER "BLACK LABEL"
MAKER'S MARK	16 €	MAKER'S MARK
JACK DANIEL'S	17 €	JACK DANIEL'S
GLENFIDDICH – 12 ans d'âge	17 €	GLENFIDDICH – 12 years
MACALLAN « AMBER »	17 €	MACALLAN « AMBER »
LAGAVULIN – 16 ans d'âge	18 €	LAGAVULIN – 16 years

## JUS DE FRUITS / FRUIT JUICE "ALAIN MILLIAT"

ANANAS,	9 €	PINEAPPLE,
FRUIT DE LA PASSION,		PASSION FRUIT,
POMME COX'S,		COX'S APPLE, APRICOT,
ABRICOT, FRAISE, TOMATE		STRAWBERRY, TOMATO

## JUS DE FRUITS PRESSÉS / FRESHLY SQUEEZED

ORANGE, PAMPLEMOUSSE,	7 €	ORANGE, GRAPEFRUIT,
CITRON		LEMON

## SOFTS

SIROP À L'EAU 33 cl EVIAN,	5 €	SIMPLE SYRUP WATER 33 cl EVIAN,
COCA-COLA/LIGHT & ZÉRO 33 cl,		COCA-COLA/LIGHT & ZÉRO 33 cl,
ORANGINA 25 cl, SCHWEPPEs 25 cl,		ORANGINA 25 cl, SCHWEPPEs 25 cl,
LIMONADE 25 cl, PERRIER 33 cl		LEMONADE 25 cl, PERRIER 33 cl

## CAFÉS/THÉS - COFFEE/TEA

Espresso, Décaféiné, Café noisette	5 €	Espresso, Decaffeinated, Café noisette
Double Espresso, Cappuccino, Café crème, Chocolat chaud	6 €	Double Espresso, Cappuccino, Café latte, Hot chocolate
Thés Damman/Infusion	6 €	Tea and Herbals Damman

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,  
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

ALCOHOL ABUSE IS BAD FOR YOUR HEALTH,  
PLEASE CONSUME WITH MODERATION

LE B O R D E A U X

# LE B O R D E A U X

By François Durand et sa brigade

## ENTREES / STARTERS


Gaspacho de concombre "de ma maman" 	15 €
crème d'Isigny, aneth, estragon	
<i>Cucumber Gazpacho "like at Mom's"</i>	
dill and taragon Isigny light cream	
Os à moelle gratiné au persil	16 €
pain de campagne toasté de la Maison Perrin	
<i>Persillade roasted bone marrow</i>	
Perrin's toasted country bread	
Tomates de plein champ de Christophe Latour 	21 €
burrata Bio de la Laiterie Burdigala, pignons de pin, basilic pourpre	
<i>Christophe Latour's farm Heirloom Tomatoes</i>	
Laiterie Burdigala's Organic farm marinated burrata, pine nuts, purple basil	
Huîtres du Cap-Ferret de Yohan et Chloé « La Kabane »	(6) 18 €
pain de seigle, beurre demi-sel, vinaigre à l'échalote	
	(9) 26 €
	(12) 33 €
<i>Yohan and Chloé "La Kabane" – Cap-Ferret Oysters</i>	
rye bread, semi-salted butter, shallots vinegar	
Foie gras mi-cuit de la ferme de Fonteneau	22 €
abricots au romarin, cardamome, amandes fraîches	
<i>Fonteneau's farm semi-cooked duck foie gras</i>	
rosemary infused apricot, cardamom, raw almonds chutney	
L'aubergine POUR DEUX, légumes cuits et crus 	13 €
salade de quinoa Bio à la coriandre	
<i>Eggplant FOR TWO, raw and cooked vegetables</i>	
organic quinoa, coriander	

## PLATS / MAIN COURSES

Curry de légumes de saison au lait de coco 	23 €
duo de céréales aux herbes fraîches	
<i>Seasonal vegetables curry, coconut milk</i>	
micro herbs, cereals duo	
Linguine à la Vongole	27 €
palourdes ail et persil	
<i>Vongole linguini</i>	
clams, garlic and parsley	
Coquelet de la maison Tauziet cuisiné façon Basquaise	27 €
jambon de Bayonne, riz basmati au thym	
<i>Tauziet's Farm Cockerel cooked Basquaise style</i>	
Bayonne ham, thyme basmati rice	
Canard en deux façons de Monsieur Ribéreau	31 €
polenta crémeuse, tombée d'artichauts, vinaigrette à l'orange	
<i>Monsieur Ribéreau's duckling cooked two ways</i>	
creamy polenta, artichokes, orange vinaigrette	
Poisson de la criée 	34 €
frégola sarda, chorizo et moules de bouchot	
<i>Catch of the day</i>	
fregola sarda, chorizo, Bouchot mussels	
Pièce de boeuf Français de la Boucherie Bardet	36 €
potatoes maison, béarnaise légère	
<i>Bardet's Farm beef cut of day</i>	
roasted potatoes, light Béarnaise sauce	
Épaule d'agneau confite 10 heures POUR DEUX	36 €
pommes de terre grenaille, tomates, roquette	
<i>Slow cooked 10-hour lamb shoulder FOR TWO</i>	
fingerling potatoes, tomatoes, rocket salad	

## DESSERTS

Assiette de fromages affinés de Jean D'Alos	12 €
<i>Jean d'Alos Cheeses selection</i>	
Tarte citron meringuée zestes confits	9 €
<i>Meringue lemon tart lemon zest confit</i>	
Crèmeux chocolat aux éclats de cacahuètes	9 €
sauce à la fève de tonka	
<i>Creamy chocolate with peanuts chips</i>	
tonka bean sauce	
La framboise sorbet noix de coco et pistaches sablées	9 €
<i>The raspberry coconut sorbet with sanded pistachios</i>	

 Plats sans gluten / Gluten Free dishes  Plats végétariens / Vegetarian dishes

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle. Origines des viandes (élevage et traitement) affichés dans le restaurant. 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'hotel. Origin meat (livestock and treatments) displayed in the restaurant. Net prices, taxes and service included. Credit card and cash are accepted.

# BOISSONS / DRINKS

## COCKTAILS

AUSSIE SLINGER	13 €	AUSSIE SLINGER
Rhum Havana 3 ans, jus de citron, limonade, sirop de grenadine, angustura bitter		Rhum Havana 3 years, lemon juice, lemonade, dash of grenadine, angustura bitter
BORDEAUX MARTINI		BORDEAUX MARTINI
Lillet blanc, liqueur de Chambord, jus d'ananas		Lillet blanc, Chambord liquor, pineapple juice
FRAÎCHEUR D'ORIENT		FRAÎCHEUR D'ORIENT
Porto blanc Taylor fine, jus de citron, jus de pomme, feuille de menthe, limonade		Taylor fine Port, lemon juice, apple juice, fresh mint, lemonade
GINGER LILLET		GINGER LILLET
Lillet blanc, sirop de gingembre, jus de citron, aqua gaz		Lillet blanc, ginger syrup, lemon juice, aqua gas

## COCKTAILS SANS ALCOOL / NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

LE SUNRISE	10 €	LE SUNRISE
Jus d'orange, jus d'abricot, jus de pomme, jus de citron, sirop de grenadine		Orange juice, apricot juice, apple juice, lemon juice, dash of grenadine
BLACK VIRGIN MOJITO		BLACK VIRGIN MOJITO
Purée de myrtilles, jus de citron vert, sirop d'érable, menthe fraîche, limonade		Blueberry purée, lime juice, mapple syrup, fresh mint, lemonade
GREEN DETOX		GREEN DETOX
Purée de kiwi, jus de citron vert, jus de pomme, tranche de concombre		Kiwi purée, lime juice, apple juice, cucumber slice

## COUPES DE CHAMPAGNE

### CHAMPAGNE by the glass

LAURENT PERRIER « La Cuvée »	22 €	LAURENT PERRIER « La Cuvée »
LAURENT PERRIER « Brut rosé »	25 €	LAURENT PERRIER « Brut rosé »
DELAMOTTE « Blanc de Blancs »	25 €	DELAMOTTE « Blanc de Blancs »

## VINS BLANCS SECS au verre

### WHITE WINES by the glass

BORDEAUX BLANC, Château Lamothe de Haux, 2018	8 €	WHITE BORDEAUX, Château Lamothe de Haux, 2018
BORDEAUX BLANC, le « B » par Maucaillou, 2018	9 €	WHITE BORDEAUX, le « B » par Maucaillou, 2018
VOUVRAY, « Empreinte » Domaine Robert, 2018	9 €	VOUVRAY, « Empreinte » Domaine Robert, 2018
SANCERRE, Domaine Cherrier, 2018	12 €	SANCERRE, Domaine Cherrier, 2018
BOURGOGNE BLANC, « Les 2 Dindes » Domaine Antoine Olivier, 2016	14 €	WHITE BURGUNDY, « Les 2 Dindes » Domaine Antoine Olivier, 2016
PESSAC LÉOGNAN, La Croix de Carbonnieux, 2017	14 €	PESSAC LÉOGNAN, La Croix de Carbonnieux, 2017

## VINS ROSÉS au verre / ROSÉ WINES by the glass

CÔTES DE PROVENCE Odysé Domaine Compeyrot 2019	10 €	CÔTES DE PROVENCE Odysé Domaine Compeyrot 2019
CÔTES DE PROVENCE Château Grand Boise, 2019	12 €	CÔTES DE PROVENCE Château Grand Boise, 2019
CÔTES DE PROVENCE Whispering Angel, 2019	14 €	CÔTES DE PROVENCE Whispering Angel, 2019

## VINS ROUGES au verre / RED WINES by the glass

« IGP » LANGUEDOC Luc Baudet, Luxe Calme et Veloupté, 2016	9 €	« IGP » LANGUEDOC Luc Baudet, Luxe Calme et Veloupté, 2016
MÉDOC, Cru Bourgeois, Château Bégadan, 2016	9 €	MÉDOC, Cru Bourgeois, Château Bégadan, 2016
HAUT MEDOC, Baron de Malleret, 2017	11 €	HAUT MEDOC, Baron de Malleret, 2017
MOULIS EN MÉDOC, « Impression » du Château Mauvesin Barton, 2015	11 €	MOULIS EN MÉDOC, « Impression » du Château Mauvesin Barton, 2015
PESSAC LÉOGNAN, Domaine de La Solitude, 2014	15 €	PESSAC LÉOGNAN, Domaine de La Solitude, 2014
SAINT-EMILION GRAND CRU Château Trianon, 2012	16 €	SAINT-EMILION GRAND CRU Château Trianon, 2012

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION  
ALCOHOL ABUSE IS BAD FOR YOUR HEALTH, PLEASE CONSUME WITH MODERATION