

# Plat/Dessert-Main/Dessert

29€

Entrée / Plat - Starter / Main 32€

Entrée / Plat / Dessert Starter / Main / Dessert 39€

Tous les jours au déjeuner et au dîner sauf le Dimanche midi

*Every day for lunch and dinner except for Sunday lunch*

## Les Entrées – Starters 14€

Œuf de ferme mollet et magret de canard fumé

poireaux fondants et pommes de terre, Gribiche

*Free range soft-boiled egg, smoked duck breast, leeks, potatoes and Gribiche sauce*

Pâté en croûte au porc Gascon,

condiment Piccalilli

*Gascon pork pâté en croute, Piccalilli*

Velouté glacé de petits pois ✓

brousse de brebis à la menthe et citron

*Iced peas velouté,  
sheep's cheese with mint and lemon*

## Les Plats - Main Courses 27€

Merlu rôti, écrasée de pomme de terre à l'huile d'olive ☺

sauce vierge aux herbes fraîches

*Roasted hake, mashed potatoes with olive oil  
virgin sauce and fresh herbs*

Paleron de bœuf braisé ☺

pois gourmand sautés aux amandes, aubergines et sauce Bordelaise

*Braised beef chuck,*

*mange tout peas with almonds, aubergines and Bordelaise sauce*

Risotto Arborio au citron confit et légumes de printemps ✓☺

œur de sucrine snacké

*Arborio risotto with confit lemon and seasonal vegetables,  
toasted sucrines*

## Les Desserts – Desserts 9€

Tarte au citron meringuée

et zestes confits

*Lemon meringue pie with lemon confit*

Tiramisu crémeux

et voile cacao

*Creamy tiramisu with cocoa*

Baba au rhum

fruits exotiques marinés au Maracuja

*Rum baba, tropical fruits and light cream*

# LE BORDEAUX

GORDON RAMSAY

## Le Cocktail Le Bordeaux

Lillet rosé, sirop de violette, zestes d'orange et citron vert, crémant de Bordeaux 19 €

## Les verres de Champagne

Moët & Chandon «Brut Impérial» 18 €  
Moët & Chandon «Impérial rosé» 21 €

## Les vins au verre

### VINS BLANCS

Entre-Deux-Mers, Château Fontenille	2016	6 €
Graves Blanc, Château Camus	2016	7 €
I.G.P. Collines Rhodaniennes, « Viognier » J. Gaillard – Coup de cœur ☀️	2016	10 €
Sancerre, Domaine Cherrier	2017	10 €
Bourgogne Blanc, « Les 2 Dindes » Domaine Antoine Olivier	2016	12 €
Pessac-Léognan, La Croix de Carbonnieux	2015	12 €

### VINS ROUGES

Côtes du Rhône « Cuvée du Grand Père » Domaine Tourbillon	2016	7 €
Haut-Médoc, Baron de Malleret	2012	8 €
Côtes du Marmandais, Elian Da Ros « Le Vin est une fête »	2016	9 €
Castillon-Côtes de Bordeaux, Château La Comédie – Coup de cœur ☀️	2015	10 €
Saint-Emilion Château La Fleur Morange « La Marchode »	2015	12 €
Saint-Emilion Grand Cru, Château Trianon « Petit Trianon »	2015	14 €

### VINS ROSÉS

Bordeaux, M de Mangot	2017	10 €
Côtes de Provence, Château Minuty « Prestige »	2017	11 €
Côtes de Provence Sainte-Victoire, Château Grand Boise-Coup de cœur ☀️	2017	12 €

### VINS MOELLEUX

Muscat du Cap Corse, Domaine Orenga de Gaffory, « Impassitu »	2013	11 €
Sauternes, Château Haut Bergeron	2010	13 €