

# 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 croûte, 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   
cœur de sucrine snacké**

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

## 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 Orenge de Gaffory, « Impassitu » 2013 11 €

Sauternes, Château Haut Bergeron 2010 13 €