

# RESTAURANT LE BORDEAUX



## Menu

# Nos Boissons

## Apéritifs

Punch (Bologne, Damoiseau) - 5cl	3.00€
Punch (Neisson, Black Cane) - 5cl	4.00€
Punch Rhum Vieux Darboussier - 5cl	5.00€
Punch coco - 7cl	4.50€
Punch Erotika (coco, gingembre) - 7cl	4.50€
Punch sexy (gingembre) - 7cl	4.50€
Planteur, Piña Colada, Mojito - 33cl	6.50€
Porto Rouge ou Blanc - 10cl	5.00€
Kir (Bourgogne Aligoté) - 10cl	5.00€
Martini Rouge ou Blanc - 10cl	4.30€
Suze - 10cl	5.30€
Gin - 5cl	4.00€
Pastis (Ricard, 51, Anisette) - 4cl	4.00€
Whisky (JB, Ballantines) - 6cl	4.50€
Whisky Jack Daniels - 6cl	6.50€
Kir Royal (Fiole de crème de cassis et champagne Bligny 37,5cl. Environ 3 coupes	29.00€

## Bières

Pression AFLIGEM Belge - 25cl	4.60€
Panaché, Monaco - 25cl	4.50€
Carib, Corsaire - 33cl	4.90€
Heineken - 33cl	4.90€
Lefte - 33cl	6.50€
Desperados, RED, Verde, Lime - 33cl	5.80€
Adelscott - 33cl	5.90€

## Apéritifs non alcoolisés

Sirop (menthe, grenadine) - 2cl	2.00€
Pastis Pacific - 4cl	3.50€
Palermo (Rouge, Blanc) - 10cl	3.50€
Bière Bavaria - 33cl	3.50€

## Jus

Jus de fruits au verre (passion, goyave, ananas, orange) 33cl	3.00€
Jus de fruits frais - 33cl	5.50€
Base : orange / Au choix : pamplemousse, ananas, pomme, kiwi, poire, carotte, gingembre, curcuma)	
Minute Maid (orange, pomme, multi-fruits) - 33cl	3.40€
Ice Tea - 33cl	3.40€

PRIX NETS ET SERVICE COMPRIS

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, a consommer avec modération



## Boissons gazéifiées

Coca, Ordinaire, Orangina - 33cl	3.00€
Ricqlès - 50cl	3.80€
Coca Zéro - 50cl	3.80€
Schweppes (Tonic, Agrumes) - 50cl	3.80€

## Eaux Plates

Matouba 1,50L (eau de source)	2.50€
Capès 1,50L (eau rendue potable par traitement)	2.50€
Vittel 1,50L (eau minérale naturelle)	3.60€
Capès 50cl (eau rendue potable par traitement)	1.50€
Evian 50cl (eau minérale naturelle)	3.00€
Abatilles Eau D'Arcachon 1L (eau minérale naturelle)	3.80€

## Eaux gazéifiées

Didier 1,25L (eau minérale naturelle gazeuse)	4.00€
Capès 1,25L (eau gazeuse rendue potable par traitement)	4.00€
San Pellegrino 1L (eau minérale naturelle gazeuse)	4.30€
San Pellegrino 50cl (eau minérale naturelle gazeuse)	2.90€
Didier 50cl (eau minérale naturelle gazeuse)	2.60€
Perrier 33cl (eau minérale naturellement gazeuse)	2.60€
Abatilles Eau d'Arcachon 1L (eau minérale naturellement gazeuse)	4.80€

## Digestifs

Poire Williams, Vieille Prune - 5cl	8.00€
Get 27/31 - 8cl	8.00€
Armagnac, Cognac - 6cl	8.00€
Rhum Vieux Karukera - 6cl	6.00€
Rhum Vieux Darboussier - 6cl	7.00€
Limoncello - 6cl	6.00€
Limoncello crème - 6cl	6.00€
Cointreau - 6cl	8.00€

## Boissons chaudes

Café Capress - 4cl	2.00€
Café Nespresso - 4cl	2.80€
Thé (nature, vert, menthe, citron, pêche/ mangue) 10cl	3.00€
Infusion (verveine, tilleul) 10cl	3.00€

PRIX NETS ET SERVICE COMPRIS

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, a consommer avec modération



# Nos Salades

	<b>BUFFET à volonté</b>	<b>16.00€</b>
	<b>(Crudités, fruits de mer, charcuterie, fromage, dessert)</b>	
	<b>BUFFET en entrée suivi d'un plat</b>	<b>8.00€</b>
☺	Salade de gésiers	11.00€
☺	Paysanne (Œufs, lardons, pommes de terre sautés)	10.50€
☺	Salade de foie gras (bloc)	11.00€
☺	Salade Landaïse (Magrets séchés - foie gras (bloc) - gésiers)	14.00€
☺	Salade de magrets séchés et fumés	12.50€
☺	Salade de fruits de mer (Cocktail de fruits de mer)	14.00€
☺	Salade foie de volaille	12.00€
☺	Salade chèvre (bûche) et amandes	9.50€
☺	Omelette salade	9.50€
☺	Omelette Jambon Fromage Crudités	12.50€
☺	Assiette de la mer	17.00€
☺	(Bulots, moules, crevettes, pince de tourteau, palourdes, wakamé, mayonnaise à l'ail)	
	<i>Vinaigrette (huile de tournesol, huile d'olive, moutarde, vinaigre de vin, sel, poivre)</i>	

# Nos Plats

☺	Omelette aux cèpes*	17.00€
☺	Carpaccio de bœuf*	18.00€
☺	Carpaccio de marlin*	18.00€
☺	Carpaccio de poulpe*	18.00€
	Confit de canard* 230grs	20.00€
☺	Entrecôte* 200grs / 300grs (Sauce au poivre, roquefort, beurre maître hôtel)	16.00€ / 22.00€
	Supplément sauce	4.00€
☺	Foie de veau 250grs	22.00€
☺	Magret de canard* 350grs (Sauce à l'orange, poivre vert, roquefort)	23.00€
☺	Supplément sauce	2.00€
	Poêlée Saint-Jacques (Acc. Tagliatelles fraîches)	24.00€
☺	Poêlée de crevettes (Acc. Tagliatelles fraîches)	24.00€
☺	La sole meunière (Acc. Pommes vapeur) 350grs	29.00€
☺		
	<i>*Accompagnement : pomme de terre sautées; pommes de terre à la vapeur; frites; tagliatelles; légumes au four; poêlée forestière; riz)</i>	
	Assiette de Frites (surgelé et frais)	2.00€

# Fromages

## Assiette 3 fromages

Choix : Saint Nectaire, Roquefort, Reblochon,  
Tome de Savoie, Bûche de Chèvre Bleue d'Auvergne

7.00€

# Nos Desserts

## Desserts Authentiques

☺ Coupe de fruits frais	4.50€
☺ Mousse au chocolat	4.50€
Coupe de glaces et sorbets (Vanille, chocolat, coco, rhum raisin, citron vert, cassis, fruit de la passion)	4.50€
☺ Crème brûlée	4.50€
☺ Tiramisu fruits rouges (Mascarpone + biscuits à la cuillère + œufs+ coulis fruits rouges)	4.50€
☺ Soufflé glacé croquant (Crème pâtissière aux fruits de la passion ou citron + blanc d'œuf en neige, éclats de meringue + morceaux de fruits)	7.00€
Tarte tatin + glace vanille	8.00€
Coupe de fraises	6.00€
Cœur fondant au chocolat	6.00€
☺ Profiteroles (1 chou)	4.50€
☺ Profiteroles (3 choux)	7.50€
☺ Nougat glacé	7.00€
☺	

## Crêpes sucrées

☺ Crêpe sucrée	2.00€
☺ Crêpe confiture (au choix)	3.00€
☺ Crêpe chocolat ou Nutella	4.00€
☺ Proficrêpes (glace vanille-chantilly - sauce chocolat)	6.50€

# O Bordeaux a Timoun



## Menu enfant

-10 ans  
6€

- ☰ 1 plat entrecôte frites
- + 1 boule de glace
- + 1 boisson au verre (soda 33cl ou sirop)
- + 1 jouet

Jusqu'à 14ans  
14€

- ☰ 1 plat entrecôte frites
- ☰ + 1 crêpe
- + 1 boisson au verre (soda 33cl ou sirop)
- + 1 jouet



\* **Supplément sauce**  
\* **Modification plat**

2.00€  
2.00€

# Nos pizzas

<b>Margherita</b> (tomate, mozzarella/emmental, olives)	10.00€
<b>Romana</b> (tomate, mozzarella/emmental, olives, jambon)	10.00€
<b>Capricciosa</b> (tomate, mozzarella/emmental, olives, champignons)	10.00€
<b>Reine</b> (tomate, mozzarella/emmental, olives, jambon, champignon, oignon)	10.00€
<hr/>	
<b>Thon</b> (tomate, thon, mozzarella/emmental, olives)	12.00€
<b>Végétarienne</b> (tomate, mozzarella/emmental, olives, champignons, oignon, artichaut, poivron, asperge)	12.00€
<b>Espagnole</b> (tomate, mozzarella/emmental, olives, poivron, oignon, chorizo, champignons)	12.00€
<b>Orientale</b> (tomate, mozzarella/emmental, olives, poivron, oignon, merguez, champignons)	12.00€
<b>Basquaise</b> (tomate, mozzarella/emmental, olives, poivron, oignon, poulet, champignons)	12.00€
<hr/>	
<b>Fromagère</b> (tomate, bleu d'auvergne, fromage de chèvre en bûche, mozzarella/emmental, olive)	14.00€
<b>Paysanne</b> (tomate, mozzarella/emmental, olives, poivron, oignon, pommes de terre, lardons, œuf)	14.00€
<b>Landaise</b> (tomate, mozzarella/emmental, olives, oignon, magret de canard, foie gras, champignon)	14.00€
<b>Aphrodisiaque</b> (Bwabandé, tomate, mozzarella ou emmental, olives, poivron, fruits de mer, Saint-Jacques)	14.00€
<b>Erotika</b> (tomate, poivron, moules, queue de crevettes, gingembre mozzarella/emmental, olives)	14.00€
<b>Supplément ingrédient au choix</b>	2.00€

***Demí-pizza + Salade***

**10€ 12€ 14€**

***Tarif selon la gamme***

# Carte des Vins

## Vins Blancs



### VIIGNIER SECRET DE LUNES 1

Le viognier est un cépage très aromatique. Le soleil languedocien amplifie ses arômes. La bouche est fraîche et vive.

75CL : 18€



### ENTRE 2 MERS CHÂTEAU MALENE 3/4

Ce vin blanc sec se distingue par l'équilibre et l'étoffe de son palais. Couleur or pâle. Idéal aussi bien sur un plateau de fruits de mer que sur des poissons grillés.

37.5 CL : 12.90€

75CL : 18€



### MONBAZILLAC ROC DE MIREMONT 2

Robe dorée et brillante. Arômes de fruits frais. Il est apprécié en apéritif, avec le foie gras, les fromages bleus ou comtés affinés et les desserts.

75CL : 24.00€



### PICPOUL DE PINET ORMARINE 5

Vin vif, sec, agrume et minéral. Bouche souple, soyeuse et légèrement grasse.

75CL : 16.00€



### CHARDONNAY

Verre 10cl : 4.00 €

Verre 10cl BIO : 4.30€

Pichet 25cl : 7.00 € / Pichet 50cl : 13.00€

## Vins Rosés



### COTES DE PROVENCE VILLA GARREL 6

Couleur rose pâle. Le nez est intense dominé par des arômes de peau d'orange. En bouche, un belle longueur soutenue par des arômes francs.

75CL : 16.00€



### COTES DE PROVENCE AUERADE 7/8

Vin cristallin, au nez très aromatique dominé par la fraîcheur du fruit et des arômes de grenadine. Cru classé.

37.5 cl : 13.50€

75CL : 18.50€



### VAR ROSE

Verre 10cl : 4.00 €

Verre 10cl BIO : 4.30€

Pichet 25cl : 7.00 € / Pichet 50cl : 13.00€

## Vins Rouges



### COSTIERES DE NIMES LES COMBELLES 9

Robe rouge et brillante et limpide. Un vin d'une belle rondeur avec une jolie souplesse. Richesse de fruits rouges et d'épices douces (poivre, paprika).

75CL : 14.00€



### PINOT NOIR SECRET DE LUNES 10

Alliant la finesse naturelle du cépage Pinot Noir à l'ensoleillement du Languedoc, ce vin nous offre des fruits rouges bien murs et des tanins d'une grande finesse. Tout en rondeur, il accompagnera parfaitement les viandes blanches.

75CL : 25.00€

PRIX NETS ET SERVICE COMPRIS

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération





## Vins Rouges



### COTES DE BLAYE CHÂTEAU LE MANCEAU 11

Bouquet aux arômes de griotte, de raisin frais et de sous-bois. Franc en bouche, il révèle des tanins bien fondus. Son agréable finale poivrée s'accompagne de senteurs de fruits rouges.

75CL : 21.00€



### GRAVES ST GALIER CHÂTEAU VIEILLE FRANCE 13

Arômes de petits fruits rouges qui se développent vers des notes florales et de boisé. Vin porté sur la fraîcheur du fruit. Vin gourmand et frais.

75CL : 24.00€



### MONTAGNE ST EMILION CHÂTEAU ROC DES MARCHANDS 12

Robe grenat profond. Bouquet aromatique de fruits mûrs et épicés et notes de chêne. Plaisant et rond en bouche avec des tanins soyeux.

75CL : 29.00€



### BROUILLY « ÉTÉ INDIEN » CAVE DE BEL AIR 14/15

Belle robe pourpre. Nez concentré et élégant aux parfums de fleurs et de fruits rouges bien mûrs.

75CL : 29.00€  
37.5CL : 16.00€



### BOIS GOURMAND / COTES DU RHONE

Verre 10cl : 4.00 €  
Verre 10cl BIO : 4.30€  
Pichet 25cl : 7.00 €  
Pichet 50cl : 13.00€

### MEDOC CHÂTEAU FONSECHE

Verre 16cl : 7.00 €

## Champagnes



### CHAMPAGNE—Château de Bligny 16/17

50% Chardonnay / 50% Pinot Noir

Robe or pâle avec un beau cordon. Un nez subtile, sur la pêche plate, les fruits à noyau. Des touches citronnées en arrière-plan. Une bouche fraîche, vive, aux arômes de mirabelle et d'abricot très présents.

37.5CL : 27.00€  
75CL : 42.00€



### CHAMPAGNE—Tsarine Brut 18/19

34% Chardonnay / 33% Pinot Meunier / 50% Pinot Noir

Fine et légère, la valse des bulles se prolonge jusqu'au cordon sous des reflets or vert. Lentement les parfums s'expriment : les fleurs de tilleul, de citronnelle accompagnent des notes plus frivoles d'orange amère et de coing. Les arômes dominants d'agrumes se mêlent à ceux, plus évolués, de pêche blanche et de raisin de Corinthe.

37.5CL : 36.00€  
75CL : 60.00€



### CHAMPAGNE Canard Duchêne / Jacquart / Mercier 20/21/22

75CL : 49.00€

Selon stock



### CREMANT DE BOURGOGNE BRUT LOUIS BOUILLOT 23

75CL : 24.00€



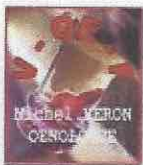
### CREMANT DE BOURGOGNE ROSE LOUIS BOUILLOT 24

75CL : 26.00€

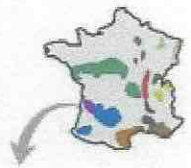
PRIX NETS ET SERVICE COMPRIS

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, a consommer avec modération





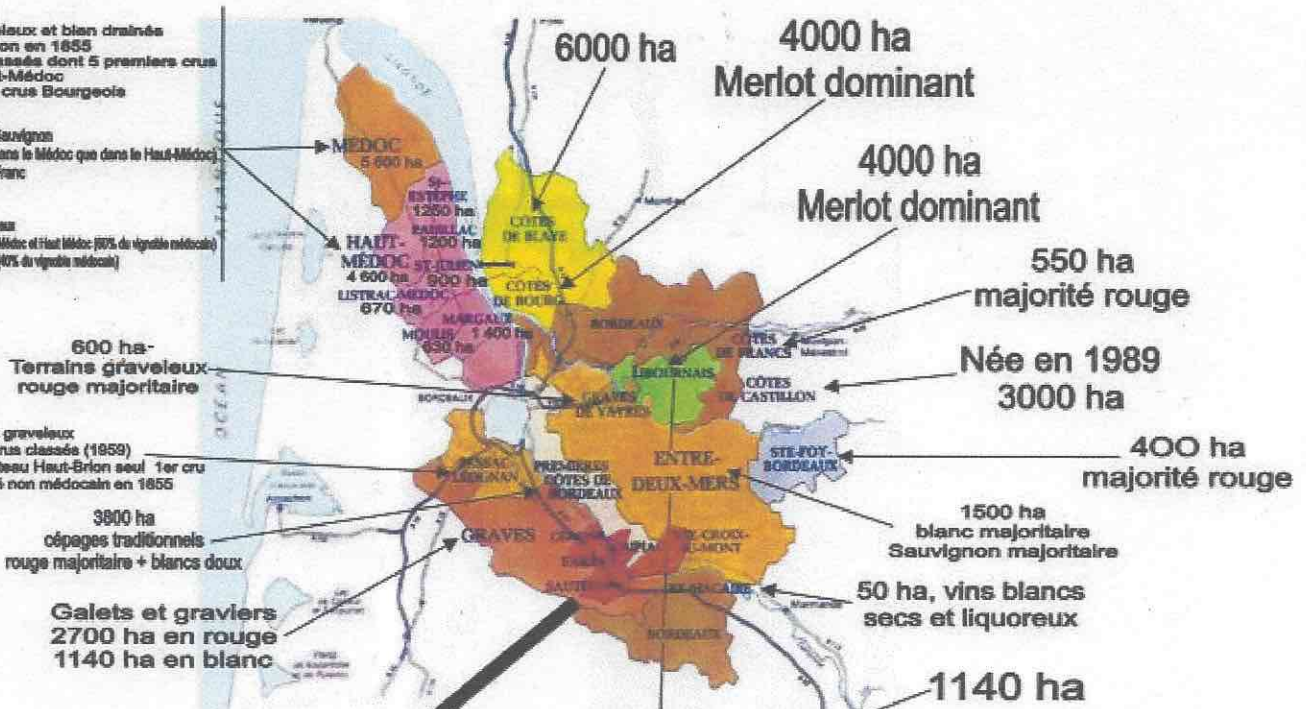
# LE BORDELAIS



- 16 300 ha
- Sols graveleux et bien drainés
- classification en 1855
- 60 crus classés dont 5 premiers crus dans le Haut-Médoc
- nombreux crus Bourgeois

Encépagement :  
 - 52% Cabernet Sauvignon  
 - 34% Merlot (+ dans le Médoc que dans le Haut-Médoc)  
 - 10% Cabernet Franc

AOC :  
 - AOC régionale Bordeaux  
 - AOC sous-régionale Médoc et Haut-Médoc (100% de vignoble médocain)  
 - AOC communales (40% du vignoble médocain)



- Sols graveleux, argilo-calcaires ou calcaires
- 3 cépages :
  - \* 70 à 80% Sémillon
  - \* 20 à 30% Sauvignon
  - \* Muscadelle
- seules AOC blanc classées en 1855
- 1700 ha

