

LE GARDE MANGER



Au Bourbon, l'ensemble de nos assiettes sont faites maison et conçues pour être partagées. Nous avons porté une attention particulière au sourcing de l'ensemble de nos produits, afin de vous servir un maximum de mets français et locaux. *Prix net, service compris.*

VIANDE

Les aiguillettes de poulet façon panko 8
servies avec leur sauce aigre-douce maison - 200g

La chiffonnade aux deux jambons 9
jambon de cochon et jambon de Bayonne 18 mois d'affinage - 100g

Le magret du Bourbon 15
émincé servi avec sa pulpe de patate douce et sa sauce au miel - 150g

Les cromesquis d'effiloché de canard du Sud-Ouest 15
et leur dés de foie gras cachés - 5 pièces - 150g

L'assiette de canard 15
saucisson de canard, magret séché et sa rillette en provenance de la ferme d'Hournadet - 150g

La planche mixte 45
tomme d'Aquitaine, comté, brie de Meaux, jambon de cochon, jambon de Bayonne 18 mois d'affinage, rosette artisanale, guindillas, beurre et chutney aux figues et gingembre - 4/5 personnes - 500g

La côte de bœuf 60/kg
au poids, servie avec ses frites fraîches, sa sauce béarnaise et sa sauce au vin - viande d'origine française

L'assiette terre et mer 17
Foie gras mi-cuit à la Fine de Bordeaux Ô Chartrons, pain d'épices maison, Saint-Jacques juste snackées, condiment gingembre et cassis - 4 pièces - 140g

POISSON

Les tempuras de crevettes 7
servis avec leur sauce aigre-douce maison - 7 pièces - 100g

L'olivade d'esturgeon 10
rillettes d'esturgeon aux olives, tapenade maison et ses petits croûtons - 100g

Les gyozas d'esturgeon 10
servis avec leur sauce thaï épicée maison - 5 pièces - 150g

Les accras d'esturgeon 12
à la moutarde bio, échalotes, persil et ail, sauce acidulée, ciboulette et vinaigre de calamansi - 5 pièces - 150g

Les piquillos au poivron et thon 12
farcis d'une rillette de thon aux échalotes et persil, servis avec son crémeux de poivron rouge - 4 pièces - 150g

Le tataki de thon au sésame et sa sauce ponzu 16
marinade au yuzu, sauce soja sucrée, gingembre et citron vert, condiment gingembre et cassis - 5 pièces - 150g

Le caviar d'Aquitaine Sturia Baeri
10g 20 100g 190
Suggestion Vodka Nadé - récolte 2017 2cl 7

VÉGÉTAL & CO

La bruschetta aux légumes 7
compotée de tomates maison, légumes de saison - 200g

La tartine de courgettes 8
tronçon de courgettes grillées, champignons, tomates et potimarron confit, comté et beurre maître d'hôtel - 5 pièces - 180g

L'assiette de fromage 10
tomme d'Aquitaine, comté et brie de Meaux AOP - 120g

Les ravioles 12
farciés aux champignons*, sauce suprême - 5 pièces - 140g

Les cannellonis farcis 13
gratinés au vieux comté, farcis aux champignons frais et à la ricotta - 5 pièces - 220g
truffés (si l'envie vous prend en supplément) 3

La burrata de chèvre 14
et sa piperade froide, vinaigrette acidulée au basilic, citron et miel - 120g

Le brie de Meaux AOP pané 15
fumé maison au sapin bio des Pyrénées, crème au mascarpone, truffé, fabriqué à partir de lait cru, moulé manuellement à la pelle comme autrefois, pâte onctueuse et finement persillée, affinage 6 à 8 semaines - 150g

GARNITURE

Frites fraîches - ~ 180g 5

Courgettes rôties - 200g 5

Poivrons sautés au beurre et à l'ail - 150g 5

GOURMANDISE

Le coulant 8
au chocolat noir servi avec sa chantilly à la fève de tonka et sa tuile dentelle - 100g

La figue 11
confite au vignoble bordelais, agrumes et cassis, crème glacée à la vanille de Madagascar maison et tuile croustillante - 4 pièces - 100g

Les profiteroles 13
choux croustillants, crème glacée à la vanille de Madagascar maison, chantilly à la fève de tonka, sauce chocolat noir - 4 pièces - 100g

www.lebourbon-bordeaux.fr

