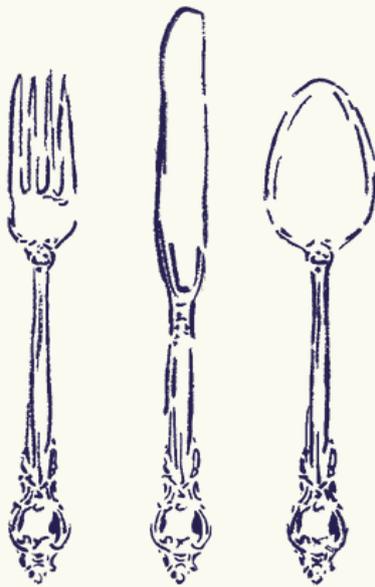


Le Bourbon Bordeaux



ON COMMENCE PAR SAVOURER. ON FINIT
PAR DANSER : C'EST L'HISTOIRE DU
BOURBON.

La carte des mets

LE BOURBON

*est un lieu de festivités où se rencontrent gastronomie et fête unies
autour du concept de bien manger, bien boire et bien danser,
grâce à son restaurant, son bar à cocktails et son club, bienvenue
chez nous !*

*L'ensemble de nos assiettes sont faites maison. 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.*



NOS FORMULES

Menu Entrée | Plat ou Plat | Dessert : 32€

Menu Entrée | Plat | Dessert : 39€

Menu Accords Mets & Vins : 53€

Bonne dégustation.



UN PREMIER COUP D'OEIL

Assiette de charcuterie

*Assiette de charcuterie, selon
l'inspiration du Chef*

11.

Assiette de fromages

*Assortiment de fromages à
partager*

10.

Encornets

*Encornets frits, herbes fraîches,
citron, piment d'Espelette*

8.

Houmous

*Houmous de pois chiches, graines de
sésame, pain pita*

6.

Oeufs mimosa du B

*Oeufs mayonnaise, moutarde à l'ancienne, graines
de sarrasin soufflées, yaourt grec citronné*

6.

Cromesquis de comté

*Cromesquis de comté, cœur
coulant, panure dorée*

8.

Mini Bao

*Mini bao garni de pulled pork, sauce
barbecue, cébette et cacahuète*

9.

Gambas

*Croc croustillant, farce de gambas et
agrume, mayonnaise de crustacé, oeuf de
lompe*

9.

Carpaccio de boeuf Angus

*Carpaccio de boeuf Angus,
parmesan, roquette, huile d'olive*

12.

Bruschettas

*Bruschettas de tomate, stracciatella,
roquette
supplément truffe +2€*

7.

Frites

*Bol de frites maison
supplément truffe & parmesan +2€*

5.

Caviar Sturia Aquitaine

10 g.....20. 30 g.....50.



ENTRÉES

Jardin nordique

Saumon gravlax, chou rouge croquant, gaspacho de melon, huile verte.

12.

Radis pastèque en carpaccio

Carpaccio de radis pastèque, siphon de fromage de chèvre, brunoise de radis, vinaigre de fraise, framboises fraîches, poudre d'olive noire.

9.

L'oeuf en velours

Oeuf parfait, velouté de mâche, dés de jambon Serrano frits, croûtons, crème fraîche.

11.



PLATS

Risotto de langoustines

Risotto de langoustines, tombée d'épinards, tomates confites, bisque de langoustines montée au beurre épicié.

23.

Canard corsé

Tournedos de magret de canard, millefeuille de pommes de terre, mâche, raifort, gelée de mûres, jus corsé.

24.

Daurade en deux cuissons

Filet de daurade sébaste en deux cuissons, chutney de tomate, crémeux de patate douce, fumet de poisson citronné, oeufs de lompe, crumble de parmesan.

23.

Côte de boeuf Angus

Prix indiqué au kilo, votre serveur/serveuse vous précisera le poids de nos pièces. Accompagnée de frites maison, sauces variées et salade.

74/kg



DESSERTS

Sélection de fromages affinés

Une sélection de 6 fromages affinés, selon l'inspiration du Chef.

14.

Secret Tatin

Pommes confites, noix de pécan caramélisées, glace vanille, caramel au beurre salé, disque de chocolat blanc.

11.

Verveine gourmande

Mousse verveine, meringues craquantes à la framboise, compote de fruits rouges, financier matcha, framboises fraîches.

9.

Ravioles exotiques

Ravioles de mangue, coeur ricotta-coco, sauce onctueuse au lait de coco & mangue, huile de menthe.

10.



*Et si on écrivait un nouveau chapitre ensemble ?
Anniversaires, EVG, EVJF et repas d'entreprise, nous serions
ravis d'avoir de vos nouvelles !*

*reservation@lebourbon-bordeaux.fr
0680410141*

Le Bourbon Bordeaux.

