MILLÉSIMÉ

LES VINS BLANCS AOP

	15cl	75cl
Bordeaux 12° *entre 2 mers « bistrot chic de la mer » 2021*	6	25
Côtes de Gascogne 11° *Orby Moelleux 2019*	6	25
Chardonnay *Domaine Laurent Dufouleur 2022*	8	40
Pessac Léognan 12,5° *Abeille de Fieuzal 2019*	9	45
Bourgogne Chablis 1er cru Mont de Milieu *Domaine Garner & fils 2019*	10	50
Pessac-Léognan *Château Carbonnieux 2021*		70

LES VINS ROSÉS AOP

	15cl	75cl
IGP Atlantique 12,5° *Esprit Pyla 2022*	6	25
Côtes de Provence 12,5° *Château Ste Marguerite, Symphonie Maison Fayard* BIO	8	40

LES VINS ROUGES AOP

	15cl	37,5cl	75cl
Côtes du Rhône 14,5° *Famille Philippe Pitchouline 2021*	6		25
Bordeaux supérieur 14° *Château Chapelle d'Aliénor by La Gaffelière 2018*	7		30
Pic Saint-Loup *Château Aerien*	8		35
Bourgogne Pinot Noir *Domaine Laurent Dufouleur 2020*	10		48
Pessac-Léognan 13° *Abeille de Fieuzal 2019*	10	25	50
Margaux *Brio de Cantenac Brown 2016*			60
Saint-Emilion Grand Cru *La Dame de Gaffelière 2018*			65
Pessac-Léognan *Château Carbonnieux 2019*			70

Les millésimes sont susceptibles de changer

**Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus au moins 10%.

Tous nos prix sont en euros et TTC.

L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant.

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

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

BIO Produits issus de l'agriculture biologique.

PEFC 10-31-1560 Ici, le durable c'est du sérieux ! Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC.

BIEN AU CHAUD

BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso

Expresso	2,8
Double expresso	4
Latte Macchiato	4,5
Cappuccino	4,5

Thés Kusmi tea BIO 3,5

THÉS NOIRS :
Thé earl Grey
Thé english Breakfast
Thé quatre fruits rouges

THÉS VERTS :
Thé vert de Chine
Thé vert à la menthe
Thé détox

Infusions 3,5

AquaRosa : Mélange aromatisé d'hibiscus, baies noires, fruits et plantes
Camomille

Lattés

Chocolat Commerce Equitable Monbana BIO 3,5

LARMES DE CROCO

EAUX MINÉRALES

	33cl	50cl	1l
Vittel		4	6
San Pellegrino		4	6
Perrier	4		

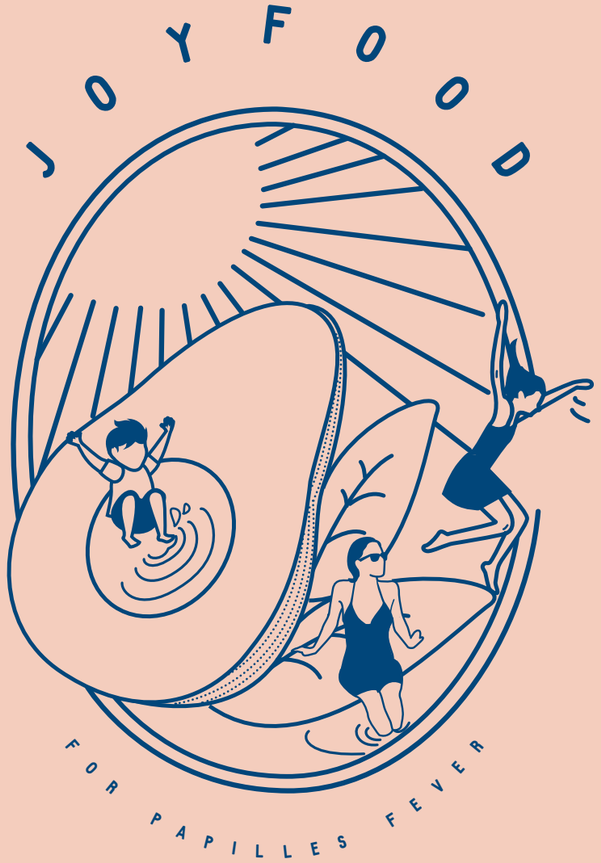
SODAS 5

Coca-Cola, Coca-Cola sans sucre (33 cl)
Fanta orange, Sprite, Orangina, Schweppes agrumes, Schweppes Indian tonic, Redbull, Fuze tea pêche, Oasis Tropical (25 cl)

NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI 25 cl 5

Jus de tomate, orange ou pomme
Nectar pamplemousse rose, ananas, abricot ou fraise

Novotel Bordeaux le Lac by BRIGADE x AMOUR x



RESTAURANT

APEROTHÉRAPIE

Club sandwich au jambon truffé Sauce miel moutarde & noix	15
Club sandwich veggie Ricotta, épinards, tomates séchées & roquette	14
Bolinette d'accras de morue Sauce blanche citronnée	12
Padrón grillés, oignons frits, Fleur de sel	9
Sélection de mezze	10
Fuet ou chorizo entier	7
Saint-marcelin entier	8

ENTRÉE
EN MATIÈRE

Oeufs mayonnaise **BIO** au piment d'Espelette	7
Bresaola farcie à la ricotta & copeaux de parmesan	12
Carpaccio de concombre, gambas snackées, vinaigrette acidulée	15
Médaillons de poulpe grillé, suprême d'agrumes, émulsion à l'orange	15
Velouté de cèpes, écume de girolles	10
Camembert au lait cru rôti, échalotes, vin blanc	8

SALADES GOURMANDES

Salade veggie butternut, betterave, radis noble, échalotes confites & pousses d'épinard	14
Salade de la mer poulpe et encornets en persillade, pommes de terre grenaille	22
Salade d'automne jambon de Bayonne, chèvre chaud, poire au vin de Bordeaux, cresson, noix de pécan	20

Tous nos plats sont élaborés
avec des produits frais et faits maison

PAR ICI
LA SUITE

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE LEURS GARNITURES, SI VOUS SOUHAITEZ EN CHANGER, N'HÉSITEZ PAS !

Noix de Saint-Jacques snackées, beurre de sauge légumes de saison	24
Blanquette de poissons de ligne ou sauvage selon arrivage	26
Carpaccio de bœuf Black Angus 180gr Crème de burrata, copeaux de pecorino, oignons frits, roquette	20
Burger du chef 150gr viande d'Aquitaine, cheddar, frites maison & salade	18
Souris d'agneau confite à l'orientale purée de patate douce & huile de sésame	28
Demi coquelet rôti Pommes de terre grenaille et légumes de saison	17
Lasagnes aux légumes	16

DERNIERS
PLAISIRS

Crème brulée aux deux citrons	8
Brownie américain	12
Tiramisu à l'ancienne	10
Crumble poires, banane & chocolat	9
Tarte aux pommes, noix & cannelle	8
Café gourmand 5 mignardises selon la séléction du chef	10
Assiette de fromages affinés	10

PRESQUE
GRAND

MENU ENFANT = 10

Jusqu'à *12* ans, demandez nous le kids menu !

À L'ABORDAGE !

LES CHAMPAGNES	12,5cl	37,5cl	75cl
Champagne Tsarine 12,5° Premium Brut	9		45
Vranken 12° Cuvée Diamant	10		55
Vranken 12° Cuvée Diamant rosé	10		60
Laurent Perrier 12° La Cuvée Brut	12	35	58

APÉRITIFS	
Pastis 51, Ricard 45° (2cl)	5
Porto rouge Graham's Fine Tawny 19° (6cl)	6
Martini bianco ou rosso 14,4° (6cl)	5
Campari 28,5° (6cl)	5

VINS D'APÉRITIFS	
Kir au Bourgogne blanc 12,5° (12,5cl) avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre ou framboise	5
Lillet Tonic 17° (15cl)	8
St Raphaël ambré 14,9° (6cl)	6

BIÈRES	25cl	50cl
Bières pression		
Heineken 5°	4,5	7,5
Affligem 6,7°	5,5	8,5
Pression du moment	5,5	8,5
Bières bouteille		
Grimbergen ambrée, Amère & sucrée 6,5° (33cl)		6
Desperados, Arômes de tequila & d'agrumes 5,9° (33cl)		6
Heineken 0.0 (33cl)		6
Mort Subite Kriek, Cerise associée à l'acidulé du lambic 4,5° (33cl)		6,5
Mira blonde **BIO** 5,2° (33cl)		6
Mira ambrée N°3 5,6° (33cl)		6
Mira blanche N°2 5,2° (33cl)		6
La Chouffe 8° (33cl)		6
Galia west IPA 6° (33cl)		7

CIDRE	
Cidre "SASSY" de Normandie 5,2° (33cl) **BIO**	6