



LE CLASSIQUE

Vous accueillez dans une ambiance chaleureuse et authentique.

Redécouvrez les grands classiques de la cuisine française,
sublimés par un service en salle élégant et précis.

Chariot de desserts emblématique, gestes maîtrisés et atmosphère d'antan
vous offrent, le temps d'un repas, une parenthèse dans
la grande tradition gastronomique française.

*Nos plats sont fabriqués à partir de produits bruts sélectionnés
et transformés par nos cuisiniers.*

*Merci à tous nos producteurs et partenaires,
ce sont eux qui apportent chaque jour dans nos assiettes, la diversité et le goût.*

À LA CARTE

LES ENTRÉES

Le maquereau à l'escabèche	12,00 €
L'oeuf mayonnaise, effiloché de volaille fermière	13,00 €
La soupe à l'oignon en croûte de feuilletage	14,00 €
<i>15 minutes de temps de cuisson</i>	
La terrine de foie gras Lucullus	18,00 €
Le pâté en croûte, retour de chasse	18,00 €

•

LES PLATS PRÉPARÉS EN SALLE

Le steak de veau aux poivres	35,00 €
La canette à l'orange cuite sur coffre	30,00 €/pers.
<i>Pour deux personnes</i>	
L'épaule d'agneau rôtie,	37,00 €/pers.
frottée aux herbes fraîches	
<i>Pour deux personnes</i>	

•

LES PLATS SERVIS À L'ASSIETTE

La quenelle de brochet,	27,00 €
sauce homardine crémeuse	
L'aile de raie à la grenobloise	28,00 €
Le filet de canette à l'orange	28,00 €
L'épaule d'agneau tranchée	34,00 €
Le classique lièvre à la royale	42,00 €

•

LES GARNITURES SERVIES À PART

La salade	4,00 €
Les pommes allumettes.....	6,00 €
La purée de pomme de terre et son jus de poulet	7,00 €
La cassolette de légumes	7,00 €
Le gratin de pommes de terre	7,00 €
Le gratin de macaronis, sauce au porc noir de Bigorre	9,00 €

LE CHARIOT DE FROMAGE

3 parts de fromages	12,00 €
6 parts de fromages	20,00 €

•

LES DESSERTS

Le soufflé au Grand Marnier	15,00 €
<i>À commander en début de repas</i>	
Les crêpes Suzette flambée en salle	14,00 €
La crème brûlée façon Paul Bocuse	10,00 €/pers.
<i>Pour deux personnes</i>	

•

LE CHARIOT DE DESSERTS

Flan pâtissier, Mousse au chocolat, Tarte Tatin,
Saint-Honoré, Île flottante, Coupe de fruits

La part : 10,00 €
La grande expérience : 32,00 €

•

MENU ENFANT

19,00 €

PLAT AU CHOIX

Le steak haché de la Ferme des Belles Robes
Le poisson du Marché

GARNITURE AU CHOIX

Les pommes allumettes
La cassolette de légumes

DESSERT AU CHOIX

La mousse au chocolat
Les fruits pochés

Liste des allergènes consultable sur demande.

BOISSONS

APÉRITIFS

Champagne - <i>Sophie Cossy - Eclat</i> - 12cl	16,00 €
Champagne - <i>Soutiran Rosé - Grand Cru</i> - 12cl	18,00 €
Crémant - <i>Bordeaux</i> - 12cl	8,00 €
Bière - <i>Mira Blonde 5°</i> - 33cl	6,00 €
Kir (Cassis, Framboise, Pêche) - 12cl	8,00 €
Kir Royal (Cassis, Framboise, Pêche) - 12cl	17,00 €
Lillet (Blanc, Rouge) - 6cl	6,00 €
Dolin Vermouth (Blanc, Rouge) - 6cl	6,00 €
Pineau des Charentes (Blanc, Rouge) - 6cl	6,00 €
Porto - <i>Quinta do Portal - Fine Ruby</i> - 6cl	6,00 €
Porto - <i>Quinta do Portal - Fine White</i> - 6cl	6,00 €
Maury - <i>Mas Amiel - Vintage rouge</i> - 6cl	6,00 €
Maury - <i>Mas Amiel - Vintage blanc</i> - 6cl	6,00 €
Maury - <i>Mas Amiel - Millésime 99</i> - 6cl	17,00 €
Gin & Tonic - <i>Avem Hippolais Bio - France</i> - 4cl	10,00 €
Gin & Tonic - <i>Acrobate - France</i> - 4cl	10,00 €
Vodka - <i>Nadé 100% Bordelaise - France</i> - 4cl	15,00 €
Whisky - <i>Bulleit Bourbon - USA</i> - 4cl	9,00 €
Whisky - <i>Bellevoye - Bleu Finition Grain Fin - Fût de Cognac - France</i> - 4cl	10,00 €
Whisky - <i>Nikka « From The Barrel » - Japon</i> - 4cl	10,00 €
Whisky - <i>Bellevoye Blanc - Fût de Sauternes - France</i> - 4cl	11,00 €
Whisky - <i>Monkey Shoulder - Monkey Smokey - Ecosse</i> - 4cl	12,00 €
Whisky - <i>Arran - 10 ans - Irlande</i> - 4cl	14,00 €
Whisky - <i>Maison Mounicq - Assemblage Tourbé Collection N°4 - France</i> - 4cl	14,00 €
Whisky - <i>Bellevoye Noir - Edition Tourbée - France</i> - 4cl	15,00 €

•

COCKTAILS

Le Négroni (Vermouth rouge, Campari, Gin)	10,00 €
L'Americano (Vermouth rouge, Campari, eau gazeuse)	10,00 €
Le Moscow Mule (Vodka, Ginger beer, citron vert)	10,00 €
Le Tom Collin (Gin, jus de citron, sucre, eau gazeuse)	10,00 €
Le Dry Martini (Gin, Vermouth blanc)	12,00 €
Le Jack Rose (Calvados, grenadine, jus de citron)	10,00 €
Le Spritz Apérol (Prosecco, Apérol, eau gazeuse)	10,00 €
Le Spritz Campari (Prosecco, Campari, eau gazeuse)	10,00 €
Le Spritz Bordelais (Prosecco, Lillet blanc, eau gazeuse)	10,00 €
Le Bloody Mary (Vodka, jus de tomate, citron)	10,00 €
Le SideCar (Cointreau, Cognac, jus de citron)	10,00 €
L'Old Fashioned (Whisky bourbon, sucre, Angostura bitters)	12,00 €
La Suze Tonic	10,00 €
Le Barbarigo Tonic (Liqueur de Poire Williams, Tonic)	10,00 €

•

COCKTAILS SANS ALCOOL

Citronnade maison (jus de citron, sirop de jasmin, limonade, menthe)	5,00 €
Shirley Temple (sirop de grenadine, limonade, ginger beer)	6,00 €

VINS AU VERRE

Vins Rouges

Cahors - <i>Domaine Combel La Serre - Pur Fruit du Causse 2023</i>	8,00 €
Chinon - <i>Philippe Alliet - Cuvée Tradition 2024</i>	10,00 €
Saint-Emilion - <i>La Réserve de Jean Faure 2019</i>	10,00 €
Saint-Emilion - <i>Grand Cru - Château La Commanderie 2016</i> (servi en Magnum)	12,00 €
Saint-Estèphe - <i>Château Tronquoy-Lalande 2006</i>	15,00 €

Vins Blancs

Vin Atlantique (Entre deux Mers) - <i>Domaine de Fontenille - Je suis Gris 2024</i>	8,00 €
Muscadet Sèvre et Maine - <i>Domaine Landron - Amphibolite 2024</i>	10,00 €
Beaujolais - <i>Domaine G.Hoppenot 2023</i>	10,00 €
Bourgogne Aligoté - <i>Sylvain Pataille 2023</i>	12,00 €

Vin Blanc Moelleux

Côtes de Gascogne - <i>Domaine de Chiroulet - Soleil d'Automne 2024</i>	12,00 €
---	---------

Vin Rosé

Côtes de Provence - <i>Château la Martinette 2024</i>	12,00 €
---	---------

•

EAUX

Abatilles plate - 75cl	6,00 €
Abatilles pétillante - 75cl	6,50 €

•

SODAS & JUS DE FRUITS

Coca-Cola - 33cl	5,50 €
Coca-Cola Zéro - 33cl	5,50 €
Orangina - 25cl	5,50 €
Jus Meneau (orange, pomme, abricot, tomate) - 25cl	5,00 €
Limonade OGEU - 25cl	4,00 €
Tonic HYSOPE - 20cl	6,00 €
Ginger Beer - 20cl	6,00 €
Thé glacé à la pêche - 20cl	5,00 €
Sirop à l'eau (menthe, grenadine, fraise, citron, pêche) - 20cl	3,00 €
Diabolo (menthe, grenadine, fraise, citron, pêche) - 20cl	5,00 €

•

BOISSONS CHAUDES

Ristretto	3,00 €
Expresso	3,10 €
Café allongé	3,30 €
Décaféiné	3,10 €
Café noisette	3,50 €
Cappuccino	4,50 €
Latte	6,50 €
Supplément lait chaud ou froid	1,00 €
Thé (thé vert, thé vert à la menthe, earl grey)	5,00 €
Tisane (camomille, verveine, infusion aux fruits rouges)	4,00 €

LE CLASSIQUE

**3 Rue du Pas Saint-Georges
33 000 Bordeaux**

www.leclassique.fr