



## LE CLASSIQUE

Vous accueille 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.*

## MENU DU MARCHÉ

39,00 €

### ENTRÉE

Le consommé de boeuf

•

### PLAT

Le poisson du marché, épinards et sauce hollandaise

•

### DESSERT

Le riz au lait

•

### VINS AU VERRE

*(hors menu)*

Vin blanc du moment - 8,00 €

Vin rouge du moment - 8,00 €

•



# 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 €

*À commander en début de repas*

Les crêpes Suzette flambées en salle..... 14,00 €

La crème brûlée façon Paul Bocuse ..... 10,00 €/pers.

*Pour deux personnes*

•

## 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 cassiolette de légumes

### DESSERT AU CHOIX

La mousse au chocolat

Les fruits pochés

# BOISSONS

## APÉRITIFS

Champagne - <i>Sophie Cossy - Eclat</i> - 12cl .....	18,00 €
Champagne - <i>Soutiran Rosé - Grand Cru</i> - 12cl .....	20,00 €
Crémant - <i>Bordeaux</i> - 12cl .....	10,00 €
Bière - <i>Mira Blonde 5,0°</i> - 33cl .....	8,00 €
Bière - <i>Mira Blanche 5,2°</i> - 33cl .....	8,00 €
Bière - <i>Mira Ambrée 5,6°</i> - 33cl .....	8,00 €
Ricard - 4cl .....	5,00 €
Mauresque (Ricard et sirop d'orgeat) - 4cl .....	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 .....	17,00 €
Maury - <i>Mas Amiel - Vintage blanc</i> - 6cl .....	10,00 €
Maury - <i>Mas Amiel - Millésime 99</i> - 6cl .....	10,00 €
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>Maison Mounicq - Assemblage Tourbé Collection N°4 - France</i> - 4cl .....	14,00 €
Whisky - <i>Arran - 10 ans - Irlande</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'Américano (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 €

## COKTAILS SANS ALCOOL

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

## VINS AU VERRE

### Vins Rouges

Cahors - <i>Domaine Combet 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 Bordeeaux**

**[www.leclassique.fr](http://www.leclassique.fr)**