



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.*

MENU DU MARCHÉ

39,00 €

ENTRÉE

L'Œuf Meurette

•

PLAT

Le Parmentier de Bœuf

•

DESSERT

La Profiterole

•

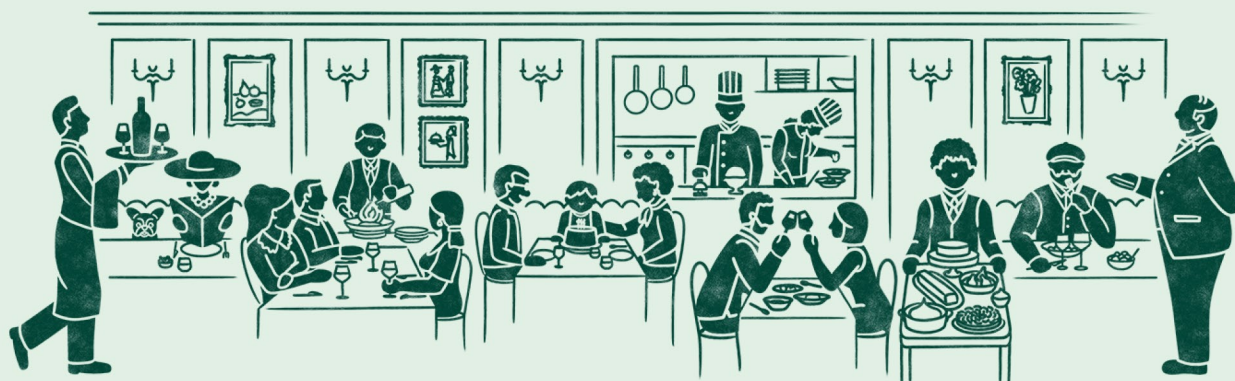
VINS AU VERRE

(hors menu)

Vin blanc du moment - 8,00 €

Vin rouge du moment - 8,00 €

•



À LA CARTE

LES ENTRÉES

Asperges blanches, sauce hollandaise	13,00 €
L'oeuf mayonnaise, effiloché de volaille fermière	13,00 €
La soupe à l'oignon en croûte de feuilletage <i>15 minutes de temps de cuisson</i>	14,00 €
La terrine de foie gras Lucullus	18,00 €
Le pâté en croûte, vinaigrette aux herbes	18,00 €

•

LES PLATS PRÉPARÉS EN SALLE

Le steak de veau aux poivres	35,00 €
La canette à l'orange cuite sur coffre <i>Pour deux personnes</i>	30,00 €/pers.
La truite à l'oseille façon Troisgros <i>Pour deux personnes</i>	30,00 €/pers.

•

LES PLATS SERVIS À L'ASSIETTE

La quenelle de brochet, sauce homardine crémeuse	27,00 €
La truite à l'oseille façon Troisgros	28,00 €
Le filet de canette à l'orange	28,00 €
La côte de cochon, sauce charcutière	32,00 €
Le Filet de Boeuf Rossini, sauce périgieux	47,00 €

•

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 FROMAGES

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

•

LES DESSERTS

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

•

LE CHARIOT DE DESSERTS

Flan pâtissier, Mousse au chocolat, Tarte Tatin,
Paris-Brest, Île flottante, Baba au Rhum

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
Île flottante

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 €
Vodka - <i>Nadé 100% Bordelaise - France</i> - 4cl	15,00 €
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>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'Américano (Vermouth rouge, Campari, eau gazeuse)	10,00 €
Le Moscow Mule (Vodka, Ginger beer, citron vert)	10,00 €
Le Tom Collins (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 Aperol (Prosecco, Aperol, eau gazeuse)	10,00 €
Le Spritz Bordelais (Prosecco, Lillet blanc, eau gazeuse)	10,00 €
Le Sidecar (Cointreau, Cognac, jus de citron)	10,00 €
L'Old Fashioned (Whisky bourbon, sucre, Angostura bitters)	12,00 €

•

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 €
Rouge Épicéa (sirop de thé maison, jus de cranberry, jus de citron)	6,00 €

VINS AU VERRE

Vins Rouges

Côtes du Rhône - <i>Château de Montfrin</i> 2024	9,00 €
Chinon - <i>Philippe Alliet - Cuvée Tradition</i> 2024	10,00 €
Saint-Julien - <i>Château Lagrange - Les Fiefs de Lagrange</i> 2014	12,00 €
Saint-Estèphe - <i>Château Tronquoy-Lalande</i> 2006	15,00 €

Vins Blancs

Muscadet sèvre et maine - <i>Domaine Landron - Amphibolite</i> 2024	9,00 €
Vin de France - <i>Laure & Seb</i> 2024	10,00 €
Sainte-Foy Côtes de Bordeaux - <i>Château Hostens Picant</i> 2022	13,00 €

Vin Blanc Moelleux

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

Vin Rosé

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

•

EAUX

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

•

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