

Bor de l'o

Nous vous souhaitons la bienvenue, nous sommes ouvert du mardi au samedi midi de 12H00 à 15H00 et du mardi au samedi soir 18H30 à 22H30

16 Place des Quinconces
33000 Bordeaux

Penser à réserver au 05 56 33 99 10 ou par mail
Bordelo@hotmail.com



Suivez nous sur Tik Tok
Bordelo restaurant



Et aussi sur notre Instagram
Bordelo

Liste des allergènes

Nos plats peuvent contenir des allergènes pour toutes informations hésiter pas à demander



**Carte
des boissons
et
des vins**

Carte des boissons

Cocktails avec Alcool

| | |
|-----------------------|--------|
| Mojito 12 cl | 9,00 € |
| Expresso Martini 7 cl | 9.00 € |
| Maverick Martini 8 cl | 9,00 € |
| Sunset Boulevard 14cl | 9.00 € |

Apéritifs

| | |
|--------------------------------|--------|
| Ricard Pastis 51 2 cl | 4.00 € |
| Suze 6 cl | 6.00 € |
| Lillet Blanc, Rouge, Rosé 6 cl | 6.00 € |
| Pineau des Charentes 6 cl | 6.00 € |
| Martini Rouge/Blanc 6cl | 6.00 € |
| Campari 6cl | 6.00€ |
| Picon 6cl | 6.00€ |

Whiskies 4 cl

| | |
|-------------------------------|---------|
| Whisky Blended JW Black Label | 8.00 € |
| Whisky Single Malt Dalmore | 12.00 € |
| Whisky Bourbon Blanton's | 10.00 € |
| Whisky Japonais Yamazakura | 12.00 € |

Alcools 4 cl

| | |
|---------------------|--------|
| Rhum blanc Isautier | 5.00 € |
| Vodka Absolut | 8.00 € |
| Gin Gordon's London | 8.00 € |
| Tequila San José | 8.00 € |

Liqueurs et Crème 4cl

| | |
|-------------------|--------|
| Pippermint Get 27 | 8.00 € |
| Pippermint Get 31 | 8.00€ |
| Cointreau France | 8.00 € |

Digestifs 4cl

| | |
|-----------------------------|--------|
| Armagnac St Mérac | 8.00 € |
| Cognac XO Delaitre | 8.00 € |
| Poire William's La Cignogne | 8.00 € |

Eaux Minérales

| | |
|------------------|--------|
| Evian 100 cl | 4.00 € |
| Vittel 100 cl | 4.00 € |
| Abatilles 100 cl | 4.00 € |
| Badoit 100 cl | 4.00 € |

Cocktails sans Alcool

| | | |
|--------------------------------|------|-------|
| Mojito selon saison des fruits | 25cl | 7.00€ |
| Corsica | 25cl | 7.00€ |
| Pâtiszez | 25cl | 7.00€ |
| Prohibition | 25cl | 7.00€ |

Bières bouteille 33cl

| | |
|-----------------|--------|
| Cath Blanche | 3.50 € |
| Sherlock Blonde | 4,50 € |

Bières pression 25cl

| | |
|------------------|--------|
| Leffe | 3.50 € |
| 1664 Kronenbourg | 3.00 € |

Boissons fraîches

| | |
|--|--------|
| Detox Passion ; Fruit de la passion, pastèque, gingembre et mangue 30 cl | 8.00 € |
| Detox Zen ; comcombre, betterave et sirop de menthe glacial 30cl | 8.00€ |
| Jus de fruit maison bio 30cl (Orange, pomme, raisin, citron) | 8.00 € |
| Coca clair maison 30 cl | 6.00 € |
| Coca sombre maison 30 cl | 6.00 € |
| Sirop MONIN 2 cl (Grenadine, menthe, fraise, framboise, cassis) | 2.50 € |


Boissons chaudes

| | |
|------------------------------|--------|
| Café Expresso | 2.00 € |
| Café Blue Mountain | 3.50€ |
| Cappuccino | 3.00 € |
| Décaféiné | 2.00 € |
| Thé Vert Matcha | 4.50 € |
| Thé Blanc Aiguilles d'Argent | 4.50 € |
| Chocolat Chaud Valrhona | 5.50 € |

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

PRIX NETS

Nos Vins Rouges

| | 75 cl | 37.5 cl |
|---|---------|---------|
| AOP Languedoc-Roussillon | | |
| Coteaux du Languedoc « Devois des Agneaux d'Aumelas » 2015 | 24.00 € | 11.00 € |
| Corbières « Castelmaure » 2015 | 26.00 € | |
| AOP Sud-Ouest | | |
| Cahors Malbec « Calvet » 2011 | 25.00 € | 12.00 € |
| Bergerac « Les Celliers du Sud-Ouest) 2017 | 27.00 € | |
| AOP Bordeaux | | |
| Lalande Pomerol « Château La Croix St Jean Ducasse »1981 | 29.00 € | 14.00 € |
| Haut-Médoc « Château La Tour Carnet »2000(4 -ème Grand cru classé) | 41.00 € | |
| Montagne St Emilion « Château Tricot »2009 | 35.00 € | 18.00 € |
| AOP Val de Loire | | |
| Saumur-Champigny « Club des Sommeliers » 2017 | 26.00 € | 12.00 € |
| Menetou-Salon « Les Chais du Val de Loire »2017 | 28.00 € | |
| Chinon « Château de la Grille » 2009 | 32.00 € | 16.00 € |
| AOP Vin d'Alsace | | |
| Pinot noir d'Alsace « Wolfberger »2019 | 35.00 € | 19.00 € |
| AOP Bourgogne | | |
| Bourgogne Couvent des Jacobins « Louis Jacot »2019 | 37.00 € | 20.00 € |
| Mercurey 1 ^{er} Cru Le Clos l'Evêque « Bouchard »2005 | 49.00 € | |
| AOP Vallée du Rhône | | |
| Côtes du Rhône « Delas » BIO  2015 | 28.00 € | 14.00 € |
| Châteauneuf-du-Pape « Domaine du Vieux Lazaret »2001 | 45.00 € | |

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

Prix nets

Nos Vins Blancs

| | 75 cl | 37.5 cl |
|---|---------|---------|
| AOP Val de Loire | | |
| Muscadet Blanc de Blanc « Rémy Pannier » 2019 | 25.00 € | |
| Sancerre « J.de Villebois » 2019 | 28.00 € | |
| Saumur « Club des Sommeliers » 2017 | 32.00 € | 14.00 € |

AOP Vin d'Alsace

| | | |
|---|---------|---------|
| Riesling Alsace « Maison Trimbach » 2017 | 33.00 € | |
| Alsace Gewurztraminer « Wolfberger » 2019 | 36.00 € | 17.00 € |

AOP Bourgogne

| | | |
|---|---------|---------|
| Les Sétilles « Olivier Leflaive » 2018 | 39.00 € | |
| Bourgogne Chardonnay « Louis Jadot » 1999 | 24.00 € | 12.00 € |

AOP Vallée du Rhône

| | | |
|--|---------|--|
| Vallée du Rhône Blanc « Domaine Gallety » 2011 | 38.00 € | |
|--|---------|--|

Nos Vins Rosés

| | 75 cl | 37.5 cl |
|--|---------|---------|
| AOP Val de Loire | | |
| Rosé de Loire « Château des Cerdres » 2012 | 23.00 € | 10.00 € |
| Sancerre « Château de Sancerre » 2010 | 28.00 € | |

AOP Vin d'Alsace

| | | |
|--|---------|--|
| Alsace Pinot Noir « Maison Trimbach » 2010 | 32.00 € | |
|--|---------|--|

AOP Vallée du Rhône

| | | |
|---|---------|---------|
| Tavel Roc Epine « Lafond » BIO  2009 | 36.00 € | 17.00 € |
|---|---------|---------|

AOP Provence

| | | |
|--|---------|---------|
| Bandol « Domaine de la Laidière » 2008 | 24.00 € | 13.00 € |
|--|---------|---------|

Nos Champagnes

| | 75 cl | 37.5 cl |
|-----------------------------|----------|---------|
| Ayala Brut Majeur | 85.00 € | 42.00 € |
| Ayala Rosé Brut Majeur 2010 | 125.00 € | |

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

Prix nets

BOR DE L'O
Menu Gastronomique à 65 €

Terrine de homard en verrine

Arc-en-ciel aux sept légumes en terrine

Lotte à l'Armoricaine

Mignon de porc Ibérique, sauce aigre douce

Riz sauté au curry et ananas

Déclinaison de Comté et 1 verre du Châteauneuf-du-Pape

Queen's Apple

Menu régional 45 €

Un verre de Lillet Blanc

Bar en brochette de citronnelle, chips de peau, étuvée de légumes

Trio de foie gras et sa confiture de figues

Filet de bœuf de Bazas grillé (Origine Fr)

Sauce Bordelaise

Carottes fanes confites

Ossau-Iraty et confit de cerises d'Itxassou

Pruneaux flambés à l'Armagnac et glace Malaga

Nos entrées

Velouté de lentille au foie gras

15 €

La planche du charcutier

14 €

La douzaine d'huitres du bassin d'Arcachon

16 €

Salade du Périgord

14 €

Vol au vent d'œufs brouillés à la Châtaigne

12 €

Coté Terre

Confit de canard aux cèpes

Pommes sarladaises

23 €

Poulet Basquaise

Riz pilaf

18 €

Pavé de bœuf de Bazas (Origine Fr)

Sauce Bordelaise

Pommes allumettes

25 €

Gigot d'agneau rôti au miel de romarin

Pommes Pont Neuf et tomate rôtie

27 €

Rôti de porc du fermier aux Châtaignes

22€

Côté Mer

Truite meunière aux amandes grillées

Polenta

18 €

Sole Dugléré

Chou rouge aux pommes fruits

24 €

Salade de homard bleu, avocat framboise

Vinaigre aux fruits rouges

26 €

Tartare de thon Germon

Pommes Duchesse et salade d'olives

22 €

Cassolette de la mer

Sauce armoricaine

25 €

Nos fromages

Chabichou du Poitou

Confit de cerises d'Itxassou

11 €

Roquefort

Salade d'endives et noix du Périgord

11 €

Feuilletés de Camembert et de tomate séchée au piment d'Espelette

11 €

Mini croissant au Munster, miel, cumin

11 €

Nos desserts

Coupe à l'italienne aux fruits exotiques

10 €

Crème brûlée à la vanille Bourbon

12 €

Gratin de fruits rouges au sabayon de Champagne

13 €

Nems banane chocolat et sa crème anglaise

14 €

***Tulipe feuilletée poire pochée à la cannelle et sauce caramel au
beurre salé***

12 €