



CABOT

CABOT BORDEAUX  
DÎNER



# Restaurant Le Club

Ouvert de 19h00 à 22h00

Bienvenue au Restaurant Le Club, un lieu où saveurs et convivialité se rencontrent. Venez découvrir une cuisine raffinée et inventive, orchestrée par notre Chef et sa brigade, qui mettent leur savoir-faire au service de plats préparés avec des produits frais et de saison.

Pour les amateurs de douceurs, notre Cheffe Pâtissière vous invite à savourer ses créations sucrées, alliant tradition et originalité, pour un plaisir gourmand à chaque bouchée.

Au Restaurant Le Club, chaque visite est une expérience culinaire unique, dans un cadre chaleureux et accueillant. Que ce soit pour un déjeuner rapide, un dîner entre amis ou une pause gourmande, nous vous promettons un moment savoureux et inoubliable.

L'équipe du Restaurant Le Club



## Menu du chef

*Du lundi au vendredi*

Entrée du jour, plat du jour & dessert à la carte  
un vin au verre  
(eau plate ou eau pétillante)

69 €

## Enfants

*Jusqu'à 10 ans*

**BOISSON, PLAT, DESSERT**

15 €

Plat : steak haché, poisson du jour ou croustillant de poulet avec frites,  
pâtes au fromage ou légumes de saison.

Dessert : napolitain capuccino ou 1 boule de glace

### FERME DE VERTESSEC

Nous sommes fiers de travailler avec la Ferme de Vertessec, exploitation familiale du Sud-Ouest reconnue pour l'excellence de ses élevages et la qualité remarquable de ses produits. Volailles, œufs et spécialités fermières y sont élaborés avec un soin rare, dans le respect du terroir et du bien-être animal.

Leur savoir-faire traditionnel et leur exigence quotidienne nous permettent de sélectionner des produits d'une grande pureté, dont la finesse et l'authenticité subliment nos créations gastronomiques.

Tous nos plats sont préparés à partir de produits bruts et transformés sur place.

Nos poissons sont issus d'une pêche responsable.

Les listes des allergènes et d'origine des viandes sont disponibles sur demande.

Prix nets TTC  
Service inclus.

Tout au long de votre repas, savourez une huile d'olive française et des beurres maison délicatement parfumés, accompagnés d'un assortiment de pains variés.



## Entrées

|                                                                                                                                             |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>L'ENTRÉE DU JOUR</b>                                                                                                                     | 16 € |
| <b>L'ŒUF DE LA FERME DE VERTESSEC (SC)</b><br>poché, purée d'épinards, écume de comté ; croustillant de cuisse confite citron               | 16 € |
| <b>LA SAINT JACQUES (SC)</b><br>snackée, butternuts aux champignons sauvages rissolés, fumet crémé déglacé au Cygne de Fonreaud ; betterave | 19 € |
| <b>LE FOIE GRAS MI-CUIT (SC)</b><br>grillé au feu de bois, compression de figues, viennoiserie aux figues                                   | 19 € |
| <b>L'ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE (SG/SC)</b><br>crémeux de céleri café, pickles de raisins, jus cour au verjus, poêlée de giroles          | 21 € |
| <b>LA LANGOUSTINE (SG/SC)</b><br>en deux façons, juste poêlée et en farce fine au citron confit, artichaut caviar et bisque                 | 22 € |

## Plats

|                                                                                                                                                                                                                                                                          |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
|  <b>L'ASSIETTE VÉGÉTATIENTE (SG/SC)</b>                                                                                                                                               | 22 € |
| <b>LE PLAT DU JOUR</b>                                                                                                                                                                                                                                                   | 27 € |
|  <b>LA VOLAILLE DE LA FERME DE VERTESSEC (SG/SC)</b><br>ballotine infusée verveine et citron, pomme de terre fondante safranée, mousseline de brocolis, bimy, jus de volaille acidulé | 27 € |
| <b>LE CABILLAUD BRETON (SG/SC)</b><br>confit au beurre salé, coco de Paimpol truffé, céleri en fraîcheur, pomme Granny Smith, huile estragon                                                                                                                             | 29 € |
| <b>LE CANARD SAUVAGE (SG/SC)</b><br>le filet cuit sur le coffre, les cuisses en Salmi, jus de braisage à la mûre spirale de betterave glacé figue rôti, purée de pomme de terre truffé                                                                                   | 30 € |
| <b>LE PAVÉ DE BAR SAUVAGE (SG/SC)</b><br>sauté, mousseline de panais, concassé d'olive de Kalamata, pignon de pin et fumet crémé œuf de truite.                                                                                                                          | 32 € |
| <b>LE FILET DE BŒUF RACÉ (SG/SL/SC)</b><br>sauce bordelaise, pomme darphin à la graisse de foie gras aromatisé à la sauge, purée d'ail confit, échalotte et champignon sauvage.                                                                                          | 35 € |
| <b>LE HOMARD BLEU DE NOS CÔTES (SG/SC)</b><br>décortiqué, poêlée au beurre d'algue, marbré de choux fleur à l'encre de seiche, segment de pamplemousse                                                                                                                   | 44 € |
| <b>LA CÔTE DE BŒUF RACÉ POUR DEUX PERSONNES (environ 1 kg)</b><br>grillées, sauce bordelaise, frites, salade (SG/SL/SC)                                                                                                                                                  | 96 € |



Plat signature de notre  
Chef Pierre Hosteins



Végétarien

(SG) Sans gluten

(SL) Sans lactose

(SC) Sans fruits à coque

Pour toute demande  
spécifique, n'hésitez pas  
à vous rapprocher de  
nos équipes !

Prix nets TTC  
Service inclus.

CABOT BORDEAUX



## Desserts

---

### DELPHINE, NOTRE CHEFFE PÂTISSIÈRE

Depuis son arrivée en 2022, Delphine met tout son savoir-faire et sa passion au service de la gourmandise. Inspirée par les saisons, les produits de notre région et les souvenirs sucrés qui marquent les plus beaux moments de partage, elle imagine des desserts à la fois élégants, généreux et réconfortants.

Chaque création est pensée comme une invitation au plaisir : des textures délicates, des saveurs équilibrées et une touche de créativité qui sublime les ingrédients. Que vous soyez amateur de chocolat, de fruits ou de douceurs plus audacieuses, laissez-vous tenter par l'univers pâtissier de Delphine et accordez-vous une parenthèse de gourmandise pour conclure votre expérience à Cabot Bordeaux en beauté.



#### **BABA LIMONCELLO** (SC)

12 €

savarin maison avec zeste de citron jaune, imbibé au Limoncello et une chantilly citronnée

#### **DÉLICE DE MARRON ET CHOCOLAT AU LAIT, CRÉMEUX KALAMANSI, PICKLES D'ORANGE** (SC)

12 €

fondant au chocolat au lait et à la farine de châtaigne, crèmeux et gel de Calamansi

#### **COMME UN NAPOLITAIN CAPUCCINO**

12 €

Génoise légère au chocolat et café, brownies et crumble cacaoté, expresso en gelée

#### **TARTE TATIN, GLACE AU SARRASIN, CARAMEL** (SC)

12 €

tarte aux pommes sur un feuillage aux sarrasins, servie avec un caramel au beurre salé

#### **CAFÉ GOURMAND** (SC)

12 €

#### **ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS** (SC)

14 €



Dessert signature de notre  
Cheffe Pâtissière Delphine

(SC) Sans fruits à coque

Pour toute demande  
spécifique, n'hésitez pas  
à vous rapprocher de  
nos équipes !

Prix nets TTC  
Service inclus.

CABOT BORDEAUX