CABOT

CABOT BORDEAUX

DÎNER

CABOT

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 diner 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.

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.

CABOT BORDEAUX

Entrées

L'ENTREE DU JOUR 16 €

L'ŒUF DE LA FERME DE VERTESSEC *(SC)* 16 €
Poché, croustillant de cuisse de volaille au citron, purée d'épinards, émulsion au comté.

LES SAINT-JACQUES *(SC)* 19 €
Juste snackées, butternut aux champignons sauvages rissolés, fumet crémé déglacé au Cygne de Fonréaud, billes de betteraves.

LE FOIE GRAS MI-CUIT *(SC)* 19 €
Grillé au feu de bois, compression à la figue et petit pain feuilleté aux figues.

L'ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE *(SG/SC)* 21 €
Crémeux de céleri au café, pickles de raisins, jus court, poêlée de girolles.

LA LANGOUSTINE *(SG/SC)* 22 €
En deux façons, juste poêlée et artichaut farci et caviar.

Plats

L'ASSIETTE VÉGÉTARIENNE *(SG/SC)* 22 €

LE PLAT DU JOUR 27 €

LA VOLAILLE DE LA FERME DE VERTESSEC *(SG/SC)* 27 €
Ballotine de volaille infusée verveine-citron, pomme de terre fondante safranée, mousseline de brocolis, bimi rôti, jus de volaille acidulé.

LE CABILLAUD BRETON *(SG/SC)* 29 €
Confit au beurre salé, coco de Paimpol truffé, brunoise de céleri et pomme Granny Smith, huile estragon.

LE CANARD SAUVAGE *(SG/SC)* 30 €
Filet de canard cuit sur le coffre, cuisses en Salmi, spirale de betterave glacée à la mûre, purée de pommes de terre truffée, figue rôti, jus de braisage.

LE PAVÉ DE BAR SAUVAGE *(SG/SC)* 32 €
Poêlé au beurre mousseux, mousseline de panais, concassé d'olives de Kalatama aux pignons de pin, fumet crémé et œuf de truite.

LE FILET DE BŒUF RACÉ *(SG/SL/SC)* 35 €
Pommes Darphin à la graisse de foie gras et sauge, champignons sauvages et sauce bordelaise.

LE HOMARD BLEU DE NOS CÔTES *(SG/SC)* 44 €
Poêlé au beurre d'algue, marbré de chou-fleur à l'encre de seiche et pamplemousse.

LA COTE DE BŒUF RACÉ A PARTAGER (environ 1 kg) *(SG/SL/SC)* 96 €
Grillée, frites et salade, sauce bordelaise.

Plat signature de notre Chef Pierre Hosteins

Végétarien
(SG) Sans gluten
(SL) Sans lactose
(SC) Sans fruits à coque

Les listes des allergènes et des origines des viandes sont disponibles sur demande.

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 12 €
Savarin maison au Limoncello, zeste de citron jaune et chantilly citronnée.

DÉLICE MARRON ET CHOCOLAT AU LAIT *(SG/SC)* 12 €
Fondant chocolat-châtaigne, crémeux de Calamansi, pickles d'orange.

COMME UN NAPOLITAIN *(SC)* 12 €
Génoise légère chocolat-café, brownies et crumble cacaoté, expresso en gelée.

TARTE TATIN, GLACE AU SARRASIN *(SG/SC)* 12 €
Tarte à la pomme, feuilleté sarrasin, caramel au beurre salé

CAFE GOURMAND 12 €

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS 14 €

Dessert signature de notre Cheffe Pâtissière Delphine

(SG) Sans gluten
(SC) Sans fruits à coque

Les listes des allergènes et des origines des viandes sont disponibles sur demande.

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

Prix nets TTC
Service inclus.

CABOT BORDEAUX