



## *Menu La Tupiña*

<https://lacarte.menu>

6 rue Porte de la Monnaie, Bordeaux, 33800, France  
(+33)556915637 - <http://www.latupina.com/>

Le restaurant de Bordeaux propose 63 différents **menus et boissons** sur [la carte](#) pour une moyenne 26 €. Ce que [Jevon Kassulke](#) aime dans La Tupiña :

Repas très agréable à tous points de vue mais assez topy. J'ai adoré le grill à l'ancienne avec des broches et un chaudron dont ils ont fait frire les frites dans de la graisse d'oie bouillonnante. La Côte de Boeuf était splendide mais devrait être à 120 € ! Le vin était correct mais trop cher à 45 € la bouteille. Le service était incroyablement lent, mais l'endroit était enfoncé à l'intérieur et à l'extérieur. Les... [Lire plus](#). Ce que [Alexandrie Lebreton](#) n'aime pas dans La Tupiña :

Il fait partie du petit groupe de restaurants situé à côté de Tupiña, dans le quartier de la Porte de la Monnaie. Le restaurant est magnifique et la carte est très intéressante, avec des plats très solides (la macaronade était délicieuse). L'ambiance est un peu étouffante, trop huppée, et honnêtement, les prix vraiment élevés. C'était bien d'essayer, mais je ne pense pas que je reviendrai. La Tupiña de [Bordeaux](#) est un bon endroit pour un bar pour boire un cocktail après la fin du travail et s'asseoir avec des amis, ici, la **grillade** est fraîchement rôtie sur une flamme ouverte. De plus, on te présente des menus fins à la [française](#).

# Menu La Tupiña



## Mains

FILET

## Végétarien

CHOU-FLEUR

## Snacks

PUCES

## Plats d'accompagnement

PETITS POIS

## Menus de sushis

ENTRÉE

## Cocktails

DÉMODÉ

## Starter

SALADE VERTE DE SAISON \$3.3

## French fries

FRITES

## Plates

DOULEUR PERDUE \$5.4

## Hors d'oeuvres

ASSIETTE DE FROMAGE \$7.6

## Entrées

TERRINE DE FOIE GRAS MI CUIT  
AU VIN DE CADILLAC \$20.6

## Les hors d'uvres froids

ASPERGES VINAIGRETTE \$16.3

## Entrées

BETTERAVES R 244;TIES AU BOIS \$12.0

## Seasonal testing

FOIE GRAS

## Restaurant category

DESSERT

## Desserts

SORBET

PROFITEROLES

## Dessert

G 226;TEAU AU CHOCOLAT \$6.5

PRUNEAUX 224; L'ARMAGNAC \$6.5

## Accompagnements

FRITES CUITES DANS LA GRAISSE  
D'OIE OU DE CANARD \$6.5

PO 234;L 233;E DE L 233;GUMES DE  
SAISON \$7.6

## Boissons non alcoolisées

EAU MINÉRALE

CITRON

EAU

## Non classé

MACARONADE \$21.2

# Menu La Tupiña



JUS DE TOMATE ALAIN MILLAT 33 CL	\$3.3
JUS DE RAISIN ALAIN MILLAT 33 CL	\$3.3
JUS D'ORANGE ALAIN MILLAT 33 CL	\$3.3

## Plats

FILET DE BOEUF GRILL 233; RIBEIRO (CAPUCINS)	\$20.6
TOURNEDOS DE CANARD ROSSINY	\$21.7
CARR 233; D 8217; AGNEAU AU VERT PR 233;	\$18.5
GRATIN DAUPHINOIS AUX C 232; PES	\$14.1
FILET DE BOEUF GRILL 233; RIBEIRO (CAPUCINS) ET FOIE GRAS PO 234; L 233;	\$25.0

## Ces types de plats sont servis



FILET  
STEAK  
POISSON

SOUPE  
AGNEAU  
GLACE  
LA MORUE  
PAIN

## Les plats sont préparés avec

## les ingrédients suivants



SAUCISSE  
BEURRE  
COQUILLES SAINT-JACQUES

CANARD  
PORC  
POULET  
TOMATE  
VIANDE  
HARICOTS  
BŒUF

## Alcools

1/2 PLAISIR DE SIAURAC	\$12.0
CH 226; TEAU PONTET CANET 2006	\$282.6
SA 239; KOUK, M 233; DOC, 2017	\$17.9
CH 226; TEAU CARONNE STE GEMME 2016	\$22.8
MAGNUM DE CH 226; TEAU CARONNE STE GEMME 2015	\$48.9
1/2 CH 226; TEAU HAUT BERTINERIE	\$15.2
LYNCH BAGES 1996	\$162.6
CH 226; TEAU DE PARENCH 232; RE	\$10.9
BLANC LIM 233; 75 CL	\$10.9
BI 232; RE BIO BURDIGALA IPA	\$7.1
CH 226; TEAU TOUR HAUT CAUSSAN	\$25.5

# Menu *La Tupiña*



## *La Tupiña*

6 rue Porte de la Monnaie,  
Bordeaux, 33800, France

**Heures d'ouverture:**

---

Fait avec [lacarte.menu](https://www.lacarte.menu)