



 Lien par code QR  
vers le menu de Le  
Gabriel



## *Menu Le Gabriel*

<https://lacarte.menu>

10 pl. de la Bourse, 33000 Bordeaux, France

(+33)556300030,(+33)556300080,(+33)556300070 - <https://le-gabriel-bordeaux.fr/fr/>



Le restaurant de Bordeaux propose **27** différents repas et boissons sur la carte à un prix moyen de 28 €. Le bistro offre aussi la possibilité de s'installer à l'extérieur pour se restaurer quand il fait bon, et dans les espaces accessibles, peuvent également venir des visiteurs en fauteuil roulant ou avec des handicaps physiologiques. Le Le Gabriel de Bordeaux a des plats typiques de l'Europe à son menu, l'atmosphère contribue également à faire de la consommation des typiques **mets et boissons de l'Ouest** une expérience inoubliable. Si pour le dessert vous souhaitez quelque chose de un dessert, Le Gabriel ne vous déçoit pas non plus avec sa grande *sélection de desserts*, de plus, bien sûr, l'atmosphère joue un grand rôle, de sorte que les invités apprécient non seulement les délicieux plats, mais aussi le Bistro en lui-même adorent.

# Menu Le Gabriel



## Boissons non alcoolisées

EAU

## Apéritif

TEMPURA

## Main course

LOUP DE MER

## Crème glacée

VANILLE

## Take-home-bottes - our mutzenbacher schnapps

NOISETTE

## Digestivi - digestifs

LIMONCELLO

## Add-ons

CÉLERI

## Zuppe e insalate

SALADE DE BETTERAVES

## Drinks

BOISSONS

## Seasonal testing

FOIE GRAS

## Restaurant category

DESSERT

COCKTAIL

## Les plats sont préparés avec les ingrédients suivants

CHOCOLAT

FROMAGE

## Ces types de plats sont servis

SALADE

GLACE

## Entree

SAUMON CONFIT À L'HUILE  
D'OIGNONS DE CÉVENNES,  
CRISPY DE GINGEMBRE ET  
COPEAUX DE POIRE. \$35.9

FOIE GRAS DE CANARD DE MR  
CAMPET EN ÉCAILLE DE POMMES  
RED CHIEF, CONFIT DE SHISO  
VERT ET ROUGE \$37.0

CHAMPIGNONS DU MOMENT AU  
VINAIGRE CHARDONNAY, GELÉE  
D'OLIVES NOIRES LIGURIE ,  
VINAIGRETTE D'AROMATES \$33.7

## Plat

BOEUF DE BAZAS DE BRUNO  
GÉRAUD, COMME UNE  
BORDELAISE AU CASSIS,  
POMMES BOULANGÈRES ET  
GIROLLES \$38.0

PIGEON DE LA FERME DE LA  
FONT DES LOGES, CUIT SUR L'OS,  
DÉCLINAISON AUTOUR DE LA  
BETTERAVE ET NOISETTE «  
CAZETTE » \$39.1

# Menu Le Gabriel



FILET DE SAINT PIERRE JUSTE  
POÊLÉ, CONCOMBRE ET RADIS  
ROSE AU ROMARIN, JUS  
BALSAMIQUE ET BEURRE  
D'ALGUES. \$40.2

## Dessert

GLACE À LA VANILLE

TOMME DE SAVOIE JUSTE  
SNACKÉE, SPOUMA MAÏS ET POP \$15.2  
CORN

SUR L'IDÉE D'UN MONT BLANC,  
MARRON CONFIT ET SORBET AUX \$15.2  
GRAINES DE PASSION.

MÉLI-MÉLO DE RHUBARBE CUITE  
ET CRUE PARFUMÉE À LA \$15.2  
VERVEINE ET SORBET  
RAFRAÎCHISSANT

PLATEAU À FROMAGE

# Menu *Le Gabriel*



## *Le Gabriel*

10 pl. de la Bourse, 33000  
Bordeaux, France

**Heures d'ouverture:**

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

