



LA TUPINA
Rue Gourmande

LES MENUS DE GROUPE DE LA RUE GOURMANDE **Octobre 2016 – Avril 2017**

Les menus qui suivent sont réservés aux groupes de 10 à 60 personnes : pour un nombre de personnes supérieur, veuillez en discuter avec nous pour établir un devis.

Capacité d'accueil de La Tupina : 90 personnes
Possibilité de privatiser le restaurant pour 80 personnes.

Capacité d'accueil de Kuzina : 40 personnes
Possibilité de privatiser le restaurant pour 25 personnes.
Kuzina est pourvue d'une grande cave pouvant accueillir des anniversaires, des expositions ou des événements divers.

Capacité d'accueil du Comestible : 20 personnes.
La salle est privatisée pour des groupes de 15 à 20 personnes. Possibilité d'organiser des repas de dégustations autour d'une thématique régionale et de saison.

Afin d'optimiser le déroulement de votre déjeuner ou de votre dîner, un choix unique de plats (à partir de 12 personnes) pour l'ensemble des convives devra être établi au préalable. Il devra nous être communiqué une semaine à l'avance.

Un acompte de 30 % sera demandé à la confirmation de votre réservation.

Dans l'attente de vous recevoir nous restons à votre disposition pour tous renseignements complémentaires.

SARL LA TUPINA
6, 8 rue Porte de La Monnaie – 33800 Bordeaux
Tél 00 33 (0)5 56 91 56 37
Site : www.latupina.com – Contact : Catherine ROUSSET
latupina@latupina.com



LA TUPINA

6-8 rue Porte de la Monnaie

Restaurant emblématique de la défense de la gastronomie locale, La Tupiña s'est forgée la réputation d'être l'une des meilleures tables bordelaises. Autour de la cheminée, quatre salles peuvent vous accueillir dans une ambiance intimiste et chaleureuse pour savourer la qualité des produits qui ont fait la renommée de la région.





Menu à 34 € (44 € vin compris)

Servi au déjeuner uniquement à La Tupina ou au Comestible en soirée

ENTREES

Terrine de Campagne au Foie Gras de Canard

Ou

Garbure du moment, mijotée à la cheminée

PLATS

Rôti d'Esturgeon, Poivrons et Écrasé de Pommes de Terre

Ou

Confit de Canard, Salade d'Herbes et Frites cuites dans la graisse d'oie

DESSERTS

Pain Perdu, Crème Anglaise

Ou

Sorbet aux Fruits Rouges

CAFE

accompagné de mini merveilles



1 bouteille pour deux personnes,

Château Tour Haut-Caussan Médoc, Cru Bourgeois 2008

Le vin sélectionné peut varier en fonction des disponibilités.

Eaux minérales plates et gazeuses (1 litre pour 2 personnes)



Menu TRUFFE à 49 € (59 € vin compris)

ENTREE

Œuf cocotte au Foie-Gras et à la Truffe

PLAT

Macaronade au Ris de Veau et à la Truffe

DESSERT

Poire Pochée aux épices

CAFE

accompagné de mini merveilles



*1 bouteille pour deux personnes,
Château Tour Haut-Caussan Médoc, Cru Bourgeois 2008
Le vin sélectionné peut varier en fonction des disponibilités.*

Eaux minérales plates et gazeuses (1 litre pour 2 personnes)



Menu à 58 € (68 € vin compris)

Assiette de fromage + 3 €

MENU A PARTAGER

TOUS LES PLATS SONT SERVIS AU CENTRE DE LA TABLE

ENTREES

Salade de Légumes Croquants
Terrine de Foie Gras
Saint-Jacques et Piquillos

PLATS

Côte de Bœuf
« Macaronade » (Pâtes, Sauce aux Cèpes, Lard et Foie Gras)
Poulet Rôti
Accompagnements : Poêlée de Légumes, Frites cuites dans la Graisse d'oie, Salade

DESSERTS

Assortiment de Desserts

CAFE

Accompagné de mini merveilles



*1 bouteille pour deux personnes,
Château Tour Haut-Caussan Médoc, Cru Bourgeois 2008
Le vin sélectionné peut varier en fonction des disponibilités.
Eaux minérales plates et gazeuses (1 litre pour 2 personnes)*



Menu à 64 € (74 € boissons comprises)

Assiette de fromage + 3 €
Coupe de Champagne + 14€

ENTREES

Terrine de Foie Gras mi-cuit
Ou
Noix de Saint-Jacques, crème de Topinambour
et Piquillos

*Accompagné d'un verre de vin blanc sec de Bordeaux ou
d'un verre de vin blanc doux Gros Manseng*

PLATS

Filet de St Pierre rôti, Chorizo de Canard
et embeurrée de Chou
Ou
Ris de Veau rôtis au thym,
Frites cuites dans la graisse d'oie
Ou
Filet de Bœuf, Crème de Cèpes et Frites « Maison »

DESSERTS

Gros Cannelé et sa Glace
Ou
Pain Perdu, Clémentine
et Fruits secs
Ou
Gâteau au chocolat

CAFE

accompagné de mini merveilles



*1 bouteille pour deux personnes,
Château Tour Haut-Caussan Médoc, Cru Bourgeois 2008
Le vin sélectionné peut varier en fonction des disponibilités.*

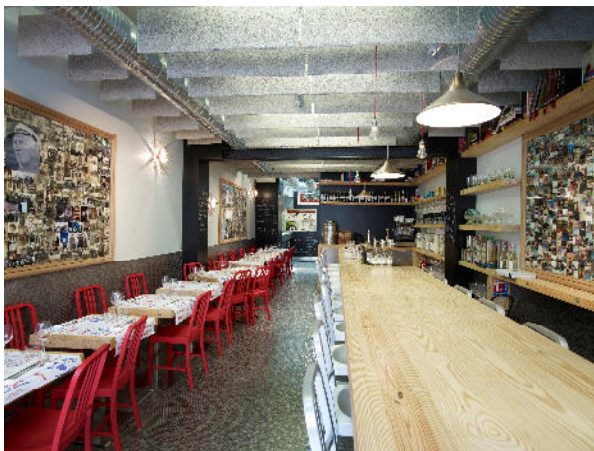
Eaux minérales plates et gazeuses (1 litre pour 2 personnes)



KUZINA

22 rue Porte de la Monnaie

La Kuzina s'inspire du régime crétois et propose principalement des poissons et des légumes, selon les saisons et la production locale. Résolument moderne dans son décor comme dans sa philosophie, la Kuzina prône le savoir vivre respectueux de son environnement et propose même un menu végétarien.





KUZINA

Menu à 30 € (40 € vin compris)

ENTREES

Saganaki
(crevettes, féta, tomates)
Ou
Salade d'Herbes et Émincé de Poulet

PLATS

Filet d'Esturgeon Poêlé
et
Potimarron Rôti aux Câpres et aux Olives
Ou
Pavé de Rumsteak
et
Ecrasé de Pommes de terre aux olives

DESSERTS

Coulant au Chocolat, Coulis d'Orange
Ou
Choux à la Crème, Caramel Beurre Salé

CAFE



*3 verres de vin blanc, rouge ou rosé par personne (Graves)
e vin sélectionné peut être remplacé en fonction des disponibilités*

Eaux minérales plates et gazeuses (1 litre pour 2 personnes)



KUZINA

Menu à 45 € (55 € vin compris)

ENTREES

Entrées à partager et à définir selon le nombre du groupe :

Chichis de morue, Calamars à l'encre, Tzatziki,
Crèmes de Saint-Jacques, Salades d'herbes et Émincé de Poulet

PLATS

A partager et à définir selon le nombre du groupe

Gros Poissons

et

Purée aux Câpres et aux Olives

Ou

Tournedos de Bœuf façon « Rossini »

et

Purée de Pommes de Terre et Fenouil

DESSERTS

Coulant au Chocolat, Coulis d'Oranges

Ou

Choux à la Crème, Caramel Beurre Salé

CAFE



*3 verres de vin blanc, rouge ou rosé par personne (Graves)
Le vin sélectionné peut être remplacé en fonction des disponibilités*

Eaux minérales plates et gazeuses (1 litre pour 2 personnes)



AU COMESTIBLE

3 rue Porte de la Monnaie

Cette épicerie de quartier (en face de La Tupiña) destinée au dépannage de ses habitants est également un lieu de restauration original et empli d'histoire. De petite taille, le lieu est idéal pour accueillir des groupes.

Les menus proposés au Comestible sont ceux de La Tupina. Les menus du midi peuvent être appliqués en soirée.

