



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 Comestible à 34 € (+10€ boissons comprises)

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

ENTREES

Terrine de Campagne au Foie Gras de Canard

Ou

Salade Croquante de Légumes

PLATS

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

Ou

Confit de Canard, Salade d'Herbes et Pommes de terre Sarladaises

DESSERTS

Gâteau au Chocolat

Ou

Sorbet aux Fruits Rouges



Le forfait boisson à 10€ comprend :

1 bouteille de vin pour deux personnes, eaux minérales plates et gazeuses (1 litre pour 2 personnes) ainsi que le café accompagné de mini-merveilles.



Menu à 58 € (+10€ boissons comprises)

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, Coques et Champignons à la Crème

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



Le forfait boisson à 10€ comprend :

1 bouteille de vin pour deux personnes, eaux minérales plates et gazeuses (1 litre pour 2 personnes) ainsi que le café accompagné de mini-merveilles.



Menu à 64 € (+10€ boissons comprises)

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

ENTREES

Terrine de Foie Gras mi-cuit
Ou
Noix de Saint-Jacques, Coques et Champignons à la Crème

PLATS

Cabillaud et Légumes de Saison
Ou
Filet de Bœuf, Frites cuites dans la graisse d'oie
Ou
Aile d'Oie confite et Pommes de terre Sarladaises

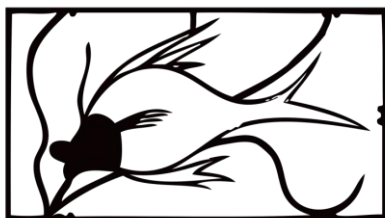
DESSERTS

Gros Cannelé et sa Glace
Ou
Sorbet aux Fruits Rouges et
Confiture de Vieux Garçon



Le forfait boisson à 10€ comprend :

1 bouteille de vin pour deux personnes, eaux minérales plates et gazeuses (1 litre pour 2 personnes) ainsi que le café accompagné de mini-merveilles.



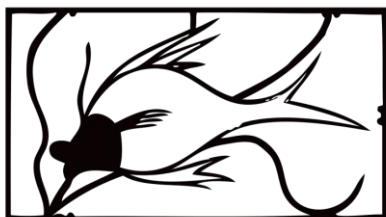
KUZINA

KUZINA

22 rue Porte de la Monnaie

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, Kuzina prône le savoir vivre respectueux de son environnement et propose même un menu végétarien.





KUZINA

Menu à 30 € (+ 10€ boissons comprises)

ENTREES

Tzatziki et Houmous
Ou
Calamars Saganaki

PLATS

Filet d'Esturgeon Poêlé
Ou
Filet de Saumon

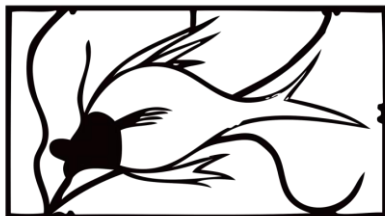
*Accompagnements
Légumes de saison ou Pommes de terre Grenailles*

DESSERTS

Crème au Café
Ou
Choux à la Crème au Chocolat Valhrona



Le forfait boisson à 10€ comprend :
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)



KUZINA

Menu à 45 € (+ 10€ boissons comprises)

ENTREES

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

Tzatziki, Houmous, Caviar d'Aubergine, Calamars Frits,
Crevettes sauce tomate et fêta gratinée

PLATS

A partager et à définir selon le nombre du groupe

Gros Poissons

ou

Tournedos de Bœuf façon « Rossini »

Accompagnements

Légumes de saison ou Purée de Carotte à l'Orange

DESSERTS

Crème de Café

Ou

Choux à la Crème Chocolat



Le forfait boisson à 10€ comprend :

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)