



LES SOURCES DE CAUDALIE
BORDEAUX

Room-service

Entrées

	€
Découpe de saumon fumé, beurre demi-sel et toast	(L) 20
Découpe de jambon de Bayonne, piment doux Basque, pain de campagne et beurre demi-sel	(L) 18
Velouté glacé de petits pois, chèvre frais à la marjolaine	12
Gravlax de truite des Pyrénées, concombre et crème	18
Foie gras des Landes mi-cuit, rhubarbe pochée à l'hibiscus	22
Tomates de plein champs, vinaigrette balsamique et poudre d'olive	14

Plats

Maigre rôti, fricassée de courgettes au basilic et aux amandes	29
Suprême de pintade, taboulé d'épeautre et légumes croquants	25
Pièce de bœuf, grenailles confites et raifort frais	31
Aubergine rôtie entière, abricot au thym et Manchego	25

Dessert

Soupe de fraise et pastèque à la menthe, madeleine garnie	(L) 10
Assortiments de fromages affinés	(L) 13
Parfait glacé au café, sauce chocolat	10
Sablé breton et abricots rôtis, glace fenouil	12

(L) Ces plats sont disponibles 24/24H

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de votre restaurant. Origines des viandes (élevage et traitement) affichés dans le restaurant. Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.



LES SOURCES DE CAUDALIE
BORDEAUX

Room-service

Boissons sans-alcool

	€
Eau plate minérale – Evian (1L)	⌚ 6
Eau Pétillante minérale – Badoit (1L)	⌚ 6
Café	⌚ 4
Thé	⌚ 6

Vins et champagnes – 14cl

Deutz brut	⌚ 15
Deutz rosé	⌚ 19
Laurent Perrier 2006	⌚ 24
Les Hauts de Smith, Pessac-Léognan rouge	⌚ 13
Les Hauts de Smith, Pessac-Léognan blanc	⌚ 13
Château Smith Haut Lafitte, Pessac-Léognan rouge	⌚ 33
Château Smith Haut Lafitte, Pessac-Léognan blanc	⌚ 37

⌚ Ces boissons sont disponibles 24/24H

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



LES SOURCES DE CAUDALIE
BORDEAUX

Room-service

Starters

	€
Smoked salmon slices, semi-salted butter and toasts	20
Bayonne ham slices, sweet Basque pepper piment bread and semi-salted butter	18
Cream of peas soup, fresh goat's cheese with marjoram	12
Pyrénées trout gravlax, cucumber and cream	18
Foie gras mi-cuit from Les Landes, poached rhubarb with Tomatoes with balsamic dressing and olive powder	22
	14

Main courses

Roasted meagre, zucchini fricassee with basil and almond	29
Guinea-fowl suprême, spelt and vegetable tabbouleh	25
Beef with confit potatoes and fresh horseradish	31
Roasted eggplant, apricot with thyme and Manchego	25

Desserts

Coffee iced parfait, chocolate sauce	10
Selection of matures cheeses	13
Strawberry and watermelon soup with mint, madeleine	10
Sablé Breton with roasted apricot and fennel ice cream	12

⌚ Available dishes 24/24H

Our culinary preparations may contain allergenic products. You can get more information from your restaurant manager. Origins of the meats (breeding and processing) displayed in the restaurant. Net prices, taxes and service included. Credit card and cash payments are accepted.



LES SOURCES DE CAUDALIE
BORDEAUX

Room-service

Non-alcoholic beverages

	€
Mineral still water Evian - (1L)	⌚ 6
Mineral sparkling water – Badoit (1L)	⌚ 6
Coffee	⌚ 4
Tea	⌚ 6

Wines & champagne – 14 cl

Deutz brut	⌚ 15
Deutz rosé	⌚ 19
Laurent Perrier 2006	⌚ 24
Les Hauts de Smith, Pessac-Léognan red	⌚ 13
Les Hauts de Smith, Pessac-Léognan white	⌚ 13
Château Smith Haut Lafitte, Pessac-Léognan red	⌚ 33
Château Smith Haut Lafitte, Pessac-Léognan white	⌚ 37

⌚ Available drinks 24/24H

Alcohol abuse is bad for your health, please consume with moderation.