



Food Menu

/ MENU

MENU DU JOUR (UNIQUEMENT LE MIDI) / 18
Plat + dessert

/ TARTARES

TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE (AU COUTEAU) / 19
Câpres, Cornichons, échalote, ciboulette / (viande française)

TARTARE DE BOEUF THAÏ (AU COUTEAU) / 19
Avocat, mangue, sauce thaï, cebette, oignon rouge, cacahuètes, sésame / (viande française)

/ ENTRÉES

OEUF COCOTTE / 14
Foie gras poêlé, champignons

FOIE GRAS MI-CUIT / 14
Chutney de Mangue

CASSOLETTE DE CHIPIRONS / 14
Persillade, piment d'Espelette

TARTARE THON & SAUMON / 16
Espuma parfumée à l'huile de Truffe

/ POKE BOWL

POKE BOWL THON & SAUMON / 19
Thon et Saumon marinés, coleslaw, avocat, wakamé, Edamame, Mangue, sésame, concombre, radis, tomates cerise, riz thaï soy sauce

POKE BOWL VEGGIE / 16
Fruit de la passion, mangue, radis, patate douce, coleslaw, avocat, edamame, tomate, concombre, riz thaï, mélange de graines, crème aux herbes, huile d'olive

/ ENTRÉES - TARTARES - POKE BOWL



LA DAME - 1 Quai Armand Lalande - Bassins à flot n°1 - 33 300 BORDEAUX - 05 57 10 20 50
Prix net, service compris. Tous nos prix sont en euro toutes taxes comprises. TVA 10 %, Alcool 20 %. Les règlements par chèque ne sont pas acceptés.

/ POISSONS

TOURNEDOS DE LOTTE AU CHORIZO / 21

façon rossini

THON MI-CUIT AU SÉSAME / 20

huile vierge et sauce soja

RISOTTO DE ST JACQUES / 23

Parmigiano Reggiano & huile de truffe

/ GARNITURES

FRITES AU COUTEAU / 4

POMME PURÉE TRUFFÉE / 4

FRITES DE PATATE DOUCE / 4

LÉGUMES GRILLÉS / 4

RIZ THAÏ / 4

SALADE VERTE / 4

/ VIANDES

MAGRET DE CANARD GRILLÉ / 22

Caramel d'épices / (Viande française)

ENTRECÔTE À LA BORDELAISE (400GR) / 22

Échalote, cebette, sel de Guérande / (Viande Allemande)

CÔTE DE VEAU GRILLÉE FAÇON ROSSINI / 21

pomme purée truffée / (Viande française)

SOURIS D'AGNEAU CARAMÉLISÉE / 21

Miel et Thym / (Viande de Nouvelle Zélande)

/ DESSERTS

FONDANT CHOCOLAT / 7

CRÈME BRULÉE / 6

Saveur Vanille

TIRAMISU / 9

Speculos, Amaretto

CAFÉ GOURMAND / 9

Proposition du jour

/ POISSONS - VIANDES - DESSERTS