



## FRUITS DE MER / TENGHER GYÜMÖLCSEI



### HUITRES FINES DE CLAIRE N3 / OSZTRIGA N3

EUR | HUF

1 pièce	/ 1 db	2.60   790
6 pièces	/ 6 db	15.00   4500
12 pièces	/ 12 db	28.00   8500

Soupe de poissons de roche servie avec sa rouille et ses croûtons à l'ail 8.60 | 2600  
*Francia halleves, rouille, fokhagymás krutonnal*

### ASSIETTE DU PÊCHEUR / HALÁSZ TÁL

(Saumon fumé d'Ecosse – saumon mariné maison – crevettes roses – Haddock fumé) 13.00 | 3900  
*(Skót füstölt lazac-házi marinált lazac-garnélarák-füstölt foltos tőkehal)*

### PLATEAU LE BOURBON / LE BOURBON TÁL (Minden héten csütörtöktől)

1 főre 43.00 | 12 900

(6 Huîtres fines de claire N3 – 1 bouquet crevettes roses – crevettes grises – 3 amandes – moules d'Espagne – bulots, 1 tourteau)  
*(6 osztriga- 6 garnéla szürkerák-3 mandula kagyló-spanyol fekete kagyló-tengeri csiga, 1 tarisznyarák)*

### ENTRÉES / ELŐÉTELEK

Jambon cru de Bayonne, copeaux de tomme de Savoie et tomates confites 11.30 | 3400  
*18 hónapos francia Bayonne sonka, Savoie sajt szirmokkal és napon szárított paradicsommal*

Chartreuse de chèvre frais à la ciboulette et pomme verte, feuilles de roquette à l'huile de noix, chips de pain de campagne grillé 7.00 | 2100  
*Snidlinges, Granny Smith zöldalmás friss kecskesajt chartreuse, dió dresszingses rucola saláta levelekkel és magvas barnakenyér csipsszel*

Aumônière croustillante de noix de Saint-Jacques et saumon aux poireaux, salade frisée, vinaigrette de betterave et wasabi 10.30 | 3100

*Fésűkagyló batyu lazaccal és póréhagymával ropogós frizé salátával és wasabis cékladresszingsgel*

Gaufre de pommes de terre au poivre long des Indes, saumon fumé d'Ecosse et sauce raifort 11.30 | 3400  
*Indiai borsos burgonya gofri skót füstölt lazaccal és tejszínes tormamártással*

### SOUPES / LEVESEK

Soupe de pois et ses tortellini au jambon cru 6.00 | 1800  
*Sárgaborsó krémleves házi füstölt sonkás tortellinivel*

La gratinée à l'oignon 6.30 | 1900  
*Hagyományos francia hagymaleves*

### VÉGÉTARIEN / VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK

#### LE BOURBON SALÁTA

Assiette du potager, légumes de saison marinés, vinaigrette au balsamique 10.30 | 3100  
*Vegyes saláta ízelítő olivás grillezett zöldségekkel és balzsamos dresszingsgel*

Risotto de champignons des bois, copeaux de Parmesan et salade de roquette 13.00 | 3900  
*Vargánya-csiperke rizotto, Parmezán szirmokkal és balzsam dresszingses ruccolával*

Gnocchis à la crème de Beaufort et pommes vertes 10.30 | 3100  
*Gnocchi tejszínes Beaufort sajt mártásban zöldalma rőzsével*

*Bármilyen étel allergia esetén forduljon bizalommal felszolgálóinkhoz.*

  
Le Bourbon

## LES CLASSIQUES DU BOURBON / LE BOURBON KLASSZIKUSOK

EUR | HUF

### SALADE CAESAR / CÉZÁR SALÁTA

Ropogós római saláta, kruton, parmezán sajt és cézár öntet

- Poulet / Csirkével 10.30 | 3100

- Crevettes / Serpenyős garnélával 13.00 | 3900

- Nature / Natúr 7.30 | 2200

Pâté en croûte Le Bourbon au canard et foie gras d'oie, chutney d'oignons rouges 12.60 | 3800

*Tésztában sült kacsza és libamáj pástétom, lilahagyma chutney-val*

Quiche du jour servie avec sa sauce tartare 5.60 | 1700

*Napi Quiche tartármártással*

Escargots de Bourgogne en coquilles au beurre à l'ail et persil 6 db 6.30 | 1900

*Burgundi fokhagymás vajjal töltött csiga 12 db 12.60 | 3800*

Noix d'entrecôte de bœuf grillé, moutarde de Meaux, pommes de terre Roseval rôties (220gr) 20.30 | 6100

*Grillezett marha rib-eye steak, Meaux-i mustárral és séf burgonyával*

## POISSON / HAL ÉTELEK

Tournedos de saumon de Norvège à l'orange, pomme purée à la ciboulette et rouleaux de légumes 16.30 | 4900

*Narancsos norvég lazac tournedos snidlinges burgonya pürés ropogós tavaszi tekercs*

Noix de Saint-Jacques rôtis au piment d'Espelette, barigoule de chanterelles et coing 20.50 | 6200

*Espelette paprikás fésűkagyló rókagombás birsalma barigoule*

Pavé de cabillaud snacké à la plancha, betterave sauté au beurre salé, 19.60 | 5900

*crème de raifort et pistou de roquette*

*Tőkehalfilé serpenyős cékla, tejszínes tormamártás, ruccola pesto*

Risotto carnaroli safrané aux crevettes et au poulet 15.00 | 4500

*Szárnycsontos húsos-garnéla rizotto tenger gyümölcsei mártás*

## VIANDES / HÚS ÉTELEK

Quasi de veau rôti, fricassée de légumes racines glacés au miel d'acacia, sauce champignons 17.00 | 5100

*Borjú fehérpecsenye akácmézes gyökérzöldségekkel, erdei gombamártás*

Cuisse de canard confit aux pruneaux au Calvados, polenta crémeuse, 15.50 | 4700

*Samossa de choux rouges aux fruits secs*

*Calvadosban marinált aszalt szilvával töltött kacsacomb confit, tejszínes kukoricakása, aszalt gyümölcsös vöröskáposzta Samossa*

Poitrine de volaille fermière façon «coq au vin» revisitée, pomme Pont Neuf 15.00 | 4500

*XXI. századi tanyasi csirkemell Coq au vin módra frissen sült burgonyahasáb*

Filet de bœuf grillé et sa confiture d'oignon, pommes de terre grillées et légumes de saison 23.00 | 6900

*Grillezett bélszínjava konyakos zöldbors mártással, grillezett idény zöldségekkel és burgonyával*

Taxes incluses. Service non compris  
Az árak az ÁFA-t tartalmazzák, a szervízdíjat nem



## MAGYAROS ÍZEK

Duo de foie gras d'oie en terrine et canard fumé,  
oignons frits et toasts grillés 16.30 | 4900

*Duó libamáj terrine-ből és füstölt libamellből, makói hagyma  
karikákkal, grillezett magos kenyérrrel*

La traditionnelle Goulash hongroise 7.50 | 2300

*Magyar gulyásleves*

Filet de bœuf grillé au foie gras d'oie, ratatouille hongroise et  
pommes de terre grillées 26.00 | 7800

*Grillezett bélszínjava serpenyős libamáj szelettel, friss  
magyaros lecsóval és piritott burgonyával*

### CHEFÜNK AJÁNLATA

Aumônière croustillante au chèvre et piperade de légumes,  
coulis de poivron à la vanille

*Ropogós kecskesajt batyu zöldségekkel és  
vaníliás paprika mártással*



#### **Matias Classic Chardonnay 2010, Pécs**

Magret de canard rôti au soja, champignons des bois et galette  
de polenta grillées

*Szójával marinált kacsamell serpenyős erdei gomba,  
grillezett polenta galette*



#### **Cruz de Alba, Crianza 2004, Spanyolország**

Bûche de Noël framboise et litchi

*Málnás-licsis karácsonyi fatörzs*

EUR 29 | 8900 HUF

Price excluding wines / Menüsor ára borok nélkül

EUR 38 | 11 500 HUF

Price including wines / Menüsor ára borokkal

