



Cuisine
Raffinée
Urbaine

LES ENTREES

Carpaccio de saumon Label Rouge, fumé minute.....	9 €
Gravlax de Saumon "Maison" / crème légère au wasabi.....	9 €
Tartare de gambas crues.....	11 €
<i>Servi avec son bouillon tiède à la citronnelle</i>	
Assiette de jambon Serrano 18 mois.....	14 €
Burrata à la truffe 120gr.....	15 €
<i>Magrets de canard séchés "Maison" & Figues</i>	

LES TARTARES *(servie avec frites & salades)*

Tartare de Bœuf:	
> Classique.....	17 €
<i>Bœuf*, échalotes, câpres, cornichons, ketchup artisanal "Compagnie des Pyrénées", jaune d'œuf plein air</i>	
> Classique Rossini.....	22 €
<i>Le classique accompagné d'une escalope de foie gras poêlée</i>	
Tartare de Boeuf Thaï.....	20 €
<i>Bœuf*, échalotes, câpres, cornichons, huile de sésame, sésame & coriandre fraîche</i>	
Tartare de Veau Basque.....	19 €
<i>Noix de veau*, câpres, cornichons, chorizo Bellota, fromage de brebis, piment d'Espelette, jaune d'œuf plein air</i>	
Tartare de Poisson.....	20 €
<i>Selon arrivage et assaisonnement de la cheffe</i>	

** Origine viandes France
Certains produits peuvent changer au grès des saisons.*

LES DESSERTS

Tartare de Comté 18 mois.....	6 €
<i>Huile de cèpes, noix</i>	
Crème citron / Sablé Breton.....	6 €
Cheese-cake "sans cuisson".....	7 €
Brioche perdue & caramel beurre salé "Maison".....	8 €

POUR NOS PETITS *(jusqu'à 12 ans)*.....

10 €

Steak à cheval de Gaspard + Frites
Dessert

VINS AU VERRE *(12.5cl)*

Coupe de Champagne Collet.....	9 €
Château des Arras 2018, Bordeaux.....	4 €
Château Fuissé 2018, Macon-Fuissé.....	6 €
Château D'Aiguilhe, Le Seigneur 2016, Côtes de Castillon.....	5 €
Messapi 2017, Italie.....	5 €
Clos des Sixte 2015, Lirac Bio.....	6 €
Chapelle Lafaurie Peyraguey 2015, Sauternes.....	7.5 €



La cheffe pétrit et cuit son pain, fume ses poissons
et réalise ses salaisons.
Sélection d'huiles de chez Oliv'Art

05 24 72 24 14
Du lundi au Samedi à partir de 19h
Fermé les midis
33 rue des Bahutiers - 33000 Bordeaux
cru.lerestaurant@gmail.com