


GLOUTON

Le Bistrot

UN NOUVEAU BISTROT À BORDEAUX

SITUÉ À PROXIMITÉ DE LA CATHÉDRALE SAINT ANDRÉ ET DE L'HÔTEL DE VILLE, GLOUTON, OUVRE SES PORTES LE 8 JUILLET, DANS LA LIGNÉE DES RESTAURANTS « BISTRONOMIQUES » QUI ASSOCIENT LA CUISINE GASTRONOMIQUE À LA CONVIVIALITÉ DU BISTROT.

Animés par la même passion, Ludovic et Elisabeth Le Goardet conjuguent leur talent au service d'une restauration traditionnelle et hospitalière. Rigueur et convivialité sont les maîtres mots de ce bel établissement, partagés par une équipe dynamique et professionnelle.

En salle, Elisabeth Le Goardet veille au confort de tous et à la qualité du service en restant toujours à l'écoute des convives. Sa formation à l'École supérieure de Savignac et ses années passées, entre autres, dans la célèbre maison parisienne Potel et Chabot ont fait d'elle une authentique spécialiste dans l'art de recevoir.

Le chef Ludovic Le Goardet se charge quant à lui de la préparation des plats. Ce Breton, fils de boulanger et de maître crêpière, possède une expérience de près de vingt années derrière les fourneaux. S'il a travaillé dans de nombreux pays, il a acquis l'essentiel de son savoir-faire au milieu des montagnes suisses. Pendant dix ans, Ludovic Le Goardet s'est perfectionné auprès de Daniel Ficht à l'Auberge de Pinchat, récompensé par deux étoiles au guide Michelin. Entré comme pâtissier, il occupe le poste de chef exécutif quand il quitte ce restaurant de Carouge pour rejoindre le chef italien du Président Wilson (Hôtel Four Seasons) à Genève avant de prendre en charge la carte du Bistrot du Bœuf Rouge.

La cuisine de ce lointain disciple d'Auguste Escoffier privilégie les recettes gourmandes à base de produits minutieusement sélectionnés et témoigne d'une envie sans cesse renouvelée de faire partager son goût pour la gastronomie en la rendant accessible à tous.



EN QUELQUES MOTS



Capacité d'accueil : **46 couverts + 12 en terrasse** (groupe sur demande)
Repas de 14€ à 40€ avec 8 références de vins régionaux à la carte (vin au verre)
Ouvert lundi et mardi midi + mercredi, jeudi, vendredi, samedi toute la journée
Horaires de service de 12h00 à 14h30 et de 19h30 à 22h (23h vendredi et samedi)
Les plus : **petite restauration et plats de la carte à emporter**



CONTACT PRESSE Nathalie BAUMANN
T / 06 43 98 34 43
equitacom@gmail.com

POUR PLUS D'INFORMATIONS www.gloutonlebistrot.com
GLOUTON -15 rue des Frères Bonnie
33000 Bordeaux



GLOUTON

Le Bistrot

A PARTAGER

*Planche de charcuteries de la Ferme de Vertessec et de Pierre Oteiza

(Jambon sec à l'os, terrine du moment, saucisse sèche, grenier Médocain, jambon de volaille)

18.00€

LES ENTRÉES

*Tarte fine aux tomates cerises

Ricotta, jambon et roquette

8.00€

Tartare de mulot mariné au citron et fines herbes

Mikado de pomme verte

10.00€

*Crèmeux de petits pois frais

Pommes de terre rattes, croustillant de lard de Colonnata

10.00€

*Terrine de lapin aux noisettes

Chutney de nectarines, pain de campagne

8.00€

Huîtres Marennes Oléron n°3 spéciales

X6 12.00€ / X12 24.00€

LES PLATS

*Fricassée de volaille de la ferme de Vertessec aux girolles

Risotto Carnaroli

21.00€

Lasagne d'épaule d'agneau confite en 5h et saladin

18.00€

*Gnocchi poêlés

Tomates, roquette, copeaux de parmesan

14.00€

Merlu de ligne rôti

Carottes et poireaux fondants, sauce mousseline

18.00€

*Onglet de boeuf, échalotes juste tombées

Pommes rattes comme en Bretagne

21.00€

LE FROMAGE

*Assortiment de fromages affinés de la fromagerie de Mme Plaire

8.00€

LES DESSERTS

*Millefeuille aux fraises, crème Fontainebleau

7.00€

Sabayon de pêches, éclats de sablé Breton

6.00€

Mousse au chocolat rôtie, sorbet cacao

6.00€

Petit pot à la vanille Bourbon, caramel beurre salé

5.00€

*Tarte aux fruits de saison

5.00€

Glaces, sorbets artisanaux (2 boules)

3.50€

LE PLAT DU JOUR

Plat + dessert + café

14.00€



* Plats proposés à la vente à emporter

Nos prix s'entendent TTC et service compris
Nos viandes sont d'origine française et UE