



LE 1544

LE GABRIEL

• PLACE DE LA BOURSE •
BORDEAUX

À partager ou rien que pour moi

Les œufs mimosa

6€

Croque végétal

10€

Notre pâté en croûte

12€

Les huîtres d'eaux profondes du Banc d'Arguin N°3,

Par notre ami Matthieu Dumas

(x6 à 15€ ou x12 à 30€)

Friture de poulpe et padrón

Condiment pimenté

16€

Assiette de charcuterie ibérique

Et son pain grillé

18€

Caviar Oscietre de la maison Sturia

Mouillettes d'esturgeon

30g : 150€ ou 50g : 250€

NOS MENUS

Menu du marché

Servi uniquement au déjeuner du lundi au vendredi

ENTRÉE • PLAT • DESSERT 34€

ENTRÉE • PLAT ou PLAT • DESSERT 27€

Menu du terroir

Servi aux déjeuners et dîners du lundi au samedi

ENTRÉE • PLAT • DESSERT 49€

(au choix dans notre carte)

Le Brunch du Gabriel

Servi le deuxième dimanche et le dernier samedi du mois, de 11h30 à 14h00

69€ par adulte • 95€ par adulte avec ½ bouteille

(champagne, vin blanc ou rouge)

29€ par enfant (jusqu'à 12 ans)

Menu Gaby

PLAT • DESSERT 16€ (jusqu'à 12 ans)

POUR COMMENCER

LES ASPERGES BLANCHES DES LANDES

velours de bonite et herbes folles

15€

LES RAVIOLES

au foie gras et champignons de nos carrières

17€

POUR SUIVRE

LES MACARONIS

aux légumes de saison, jus herbacé

23€

LA VOLAILLE DE NOTRE FERME

artichauts au gratin

25€

LE MERLU

fricassée printanière, bouillon citronné

26€

NOS PLATS À PARTAGER (HORS MENU)

CÔTE DE BŒUF (POUR 2 PERSONNES)
au sautoir, pommes pailles
95€

ÉPAULE D'AGNEAU,
brûlé aux herbes et yaourt condimenté
75€

POUR TERMINER

PROFITEROLES AU CHOCOLAT
12€

CONVERSATION DE FRAISES
12€

L'ASSIETTE DE 3 FROMAGES
de la fromagerie Deruelle
13€

LE 1544

Une adresse mythique de Bordeaux.
Une terrasse emblématique.
Un lieu dédié à la gourmandise, où l'art de vivre et du partage se
déclinent selon les envies et les moments de la journée.

LISTE DES ALLERGÈNES



(moutarde) œufs mimosa, croque végétal



(céleri) œufs mimosa



(gluten) croque végétal, pâté en croûte, asperges, poulpe, ravioles, volaille, macaronis, chocolat



(soja)



(fruits à coque) croque végétal, pâté en croûte, asperges



(arachides)



(produits laitiers) œufs mimosa, croque végétal, ravioles, agneau, volaille, merlu, macaronis, pomelo givré, chocolat



(mollusques) le poulpe



(ovoproduits) œufs mimosa, pâté en croûte, asperges, ravioles, volaille, macaronis, merlu, pomelo givré, chocolat



(crustacés)



(poisson) œufs mimosa, asperges, merlu

Viande : origine UE
Charcuterie : origine Espagne

