



## FRUITS DE MER / SEAFOOD



### HUÎTRES FINES DE CLAIRE N3- OYSTERS N3

EUR | HUF

1 pièce 2.60 | 790

6 pièces 15.00 | 4500

12 pièces 28.00 | 8500

Soupe de poissons de roche servie avec sa rouille et ses croûtons à l'ail 8.60 | 2600  
*Rock fish soup served with its rouille sauce and garlic croutons*

### ASSIETTE DU PÊCHEUR- FISHERMAN'S PLATE 13.00 | 3900

(Saumon fumé d'Ecosse- saumon mariné maison – crevettes roses – Haddock fumé)  
*(Scottish smoked salmon – Gravlax marinated salmon – pink prawns – smoked haddock)*

### PLATEAU LE BOURBON / LE BOURBON PLATTER

**(Available every week from Thursday)**

1 person 43.00 | 12900

(6 Huîtres fines de claire N3 – 1 bouquet crevettes roses – crevettes grises –  
3 amandes – moules d'Espagne – bulots, 1 tourteau)  
*(6 Oysters N3- Pink prawns bouquet – Grey prawn -3 Almond cockles - Spanish mussels – Sea snails – 1 crab)*

## ENTRÉES / STARTERS

Jambon cru de Bayonne, copeaux de tomme de Savoie et tomates confites 11.30 | 3400  
*18 month French Bayonne cured ham, shaved Savoie cheese, preserved tomatoes*

Chartreuse de chèvre frais à la ciboulette et pomme verte, feuilles de roquette à l'huile de noix, 7.00 | 2100  
chips de pain de campagne grillé  
*Chives fresh goat cheese and Granny Smith apple chartreuse,  
walnut oil dressed rucicola salad leaves, toasted seeds brown bread*

Aumônière croustillante de noix de Saint-Jacques et saumon aux poireaux, salade frisée, 10.30 | 3100  
vinaigrette de betterave et wasabi  
*Crispy baked scallops, salmon and marinated leeks in purse, curly salad with  
wasabi beetroot dressing*

Gaufre de pommes de terre au poivre long des Indes, saumon fumé d'Ecosse et sauce raifort 11.30 | 3400  
*Indian pepper potato waffle, Scottish smoked salmon and horseradish sauce*

## SOUPES / SOUPS

Soupe de pois et ses tortellini au jambon cru 6.00 | 1800  
*Yellow peas soup with home-made cured ham tortellini*

La gratinée à l'oignon 6.30 | 1900  
*Classic French onion soup*

## VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN

### SALADE LE BOURBON

Assiette du potager, légumes de saison marinés, vinaigrette au balsamique 10.30 | 3100  
*Grilled vegetables marinated in extra virgin olive oil with a garden salad served with a balsamic dressing*

Risotto de champignons des bois, copeaux de Parmesan et salade de roquette 13.00 | 3900  
*Cepe and white mushroom risotto, Parmesan cheese and rucicola salad*

Gnocchis à la crème de Beaufort et pommes vertes 10.30 | 3100  
*Gnocchi in creamy Beaufort sauce and crunchy Granny Smith fagot*

*In case of any food intolerances please refer to your waiter*



## LES CLASSIQUES DU BOURBON / LE BOURBON CLASSICS

EUR | HUF

### SALADE CAESAR / CAESAR SALAD

*Crispy lettuce, croutons, Parmesan shavings and Caesar dressing*

-Poulet / *Chicken* 10.30 | 3100

-Crevettes / *sauteed pink prawns* 13.00 | 3900

-Nature / *Natural* 7.30 | 2200

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

*The crusted Le Bourbon pâté with duck and goose liver, red wine onion chutney*

Quiche du jour servie avec sa sauce tartare 5.60 | 1700

*Baked Quiche tart of the day served with its tartar sauce*

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

*Burgundy snails in garlic parsley butter* 12 pcs 12.60 | 3800

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

*Grilled rib-eye steak, old mustard from Meaux, roasted Roseval potatoes*

## POISSON / FISH

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

*Orange marinated Norwegian salmon tournedos with chives mashed potato and home-made vegetable rolls*

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

*Pan-seared Espelette pepper scallops, chanterelle mushroom and quince barigoule*

Pavé de cabillaud snacké à la plancha, betterave sauté au beurre salé, 19.60 | 5900  
crème de raifort et pistou de roquette

*Quickly seared cod fish with pan seared beetroot, horseradish cream sauce and pesto of rucola*

Risotto Carnaroli safrané aux crevettes et au poulet, bouillon de crustacés 15.00 | 4500

*Pink prawns and chicken saffron Carnaroli risotto, seafood bouillon*

## VIANDES / MEAT

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

*Quasi de veau with acacia honey glazed pan seared root vegetable and glazed forest mushroom sauce*

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

Samossa de choux rouges aux fruits secs

*Basted duck leg with Calvados marinated prunes, creamy polenta and dried fruit red cabbage Samossa*

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

*Braised farm raised chicken breast in red wine sauce, bacon and mushroom flan, Pont Neuf potato*

Filet de bœuf grillé et sauce poivre vert, pommes de terre grillées et légumes de saison 23.00 | 6900

*Grilled beef tenderloin and cognac green pepper sauce, grilled potatoes and seasonal vegetables*

Taxes incluses. Service non compris  
All prices are inclusive of tax. Service is not included



## TOUCH OF HUNGARY

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

*Duo of home-made foie gras terrine and cold smoked goose  
breast, freshly fried Makó onion, grilled seed toast*

La traditionnelle Goulash hongroise 7.50 | 2300  
*Traditional Hungarian Goulash soup*

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

*Grilled beef tenderloin with fresh Hungarian "lecsó" and grilled  
goose liver, roasted sliced potato*

### SET MENU LE BOURBON

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

*Baked crispy goat cheese and vegetable purse,  
vanilla paprika sauce*



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

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

*Soya marinated roasted duck breast, pan seared forest  
mushroom and grilled polenta galette*



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

Bûche de Noël framboise et litchi  
*Raspberry and litchi yule log*

Euro 29 | 8 900 HUF  
Price excluding wines

Euro 38 | 11 500 HUF  
Price including wines

