




Le restaurant Le Borgia vous propose une cuisine faite maison à partir de produits frais et de saison.


Toute l'équipe sera ravie d'être à votre écoute pour vous faire passer un agréable moment.


Le restaurant vous accueille du lundi au vendredi de 12h à 14h et de 19h à 22h.


Entrées - Starters

-  • **Toast de chavignol gratiné au miel, mesclun et pignons *** **7.50 €**
Toast with goat cheese and honey, mixed salad and pine nuts

- **Assiette de jambon de Bayonne et sa soupe de melon** **8.00 €**
Bayonne ham and melon soup

-  • **Croquant de légumes parfumés à l'huile de homard** **9.00 €**
Crispy vegetables flavoured with lobster oil


-  • **Duo de rillettes thon et saumon sur toasts à la provençale *** **8.00 €**
Tuna and salmon rillettes on Provençal toasts

-  • **Déclinaison de tomates Mozzarella parfumées au basilic** **6.50 €**
Tomatoes and Mozzarella, flavoured with basil

*** PLATS QUI ENTRENT DANS NOS FORMULES / DISHES COMPOSING THE SET MENU :**


2 plats (entrée + plat **ou** plat + dessert)= **16.90 €** | **3 plats** (entrée + plat + dessert)= **21.00 €**

2 dishes (starter + main course **or** main course + desert)= **16.90 €** | **3 dishes** (starter + main course + desert)= **21.00 €**

 Plats végétariens / Vegetarian dishes

Les salades - Salads



	Petite/Small	Grande/Big
• Salade César au poulet et son bacon croustillant	7.00 € *	13.50 €
Cesar Salad with chicken and crispy bacon		
 • Salade nordique (crevettes, saumon frais et fumé, thon)	8.00 €	14.00 €
Nordic salad (shrimps, smoked et fresh salmon, tuna)		
• Salade Borgia (poulet, jambon, emmental, mimolette, œuf poché)	7.00 € *	13.00 €
Borgia salad (chicken, ham, Swiss cheese, Dutch cheese, soft-boiled egg)		


Les plats - Main courses



• Suprême de poulet Label Rouge en croûte provençale *	14.00 €
Label Rouge chicken supreme in provençal pastry	
• Entrecôte du boucher de 200gr, frites maison et sauce béarnaise	19.00 €
Rib Steak 200gr, home made French fries and bearnaise sauce	
 • Brochette de gambas flambées au Pastis, accompagnée de son riz aux légumes	18.00 €
Flambéed gambas brochette with Pastis, served with rice and vegetables	
 • Fish and chips de cabillaud, frites et sauce Tartare *	13.00 €
Cod fish and chips, French fries and Tartar sauce	

Tarifs TTC, en euros, service compris. Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains de nos plats peuvent manquer à la carte.
Rates include VAT and service. As we use fresh products, some course may not be available.

Pizzas

- **La Bayonne *** 11.00 €
Tomate, mozzarella, bayonne, roquette, olives / Tomatoe, mozzarella cheese, bayonne ham, roquette, olives
- **L'Orientale *** 11.00 €
Tomate, mozzarella, merguez, olives / Tomatoe, mozzarella cheese, merguez sausage, olives
- **La Reine *** 11.00 €
Tomate, mozzarella, jambon, champignons / Tomatoes, mozzarella cheese, ham, mushrooms
-  • **La Nordique *** 11.00 €
Saumon, crème fraîche, mozzarella / Salmon, crème fraiche, mozzarella cheese

Burgers

- **Le Borgia** 16.00 €
Bœuf, cheddar, mimolette, bacon, oignons et ail confit / Beef, cheddar, German cheese, bacon, onions, confit garlic
- **Le Triple fromages** 14.00 €
Bœuf, cheddar, brie, chèvre / Cheddar, beef, brie cheese, goat cheese

* PLATS QUI ENTRENT DANS NOS FORMULES / DISHES COMPOSING THE SET MENU

Les péchés mignons / Secret pleasures



- **Riz au lait croustillant et ses fruits rouges *** 6.⁰⁰ €
Crunchy rice pudding with red berries
- **Crème brûlée à la graine de vanille *** 6.⁵⁰ €
Vanilla crème brûlée
- **Profiteroles au chocolat *** 7.⁰⁰ €
Chocolate profiteroles
- **Tarte fine aux pommes et sa glace vanille *** 6.⁰⁰ €
Apple pie and vanilla ice cream

Boissons sans alcool - Soft drinks

• Eaux minérales / Mineral waters (Vittel ou San Pellegrino)	
- 50 cl.	2.80 €
- 100 cl.	3.70 €
- Perrier 33 cl.	3.00 €
• Softs & sodas	3.50 €
(Pepsi Max, Pepsi Cola - 33 cl)	
(Orangina, Lipton Ice Tea pêche, Schweppes tonic - 25 cl)	
• Jus de fruits Pampryl / Fruit juice 25 cl	3.50 €
(Abricot, ananas, orange, pomme, tomate / <i>Apricot, pineapple, orange, apple, tomatoe</i>)	
• Sirops à l'eau 25 cl	3.00 €
(Grenadine, fraise, menthe, citron, pêche / <i>Grenadine, strawberry, mint, lemon, peach</i>)	
• Boissons chaudes / Hot drinks	
- Café / Coffee	1.70 €
- Café allongé, Déca / <i>Diluted coffee, decaffeinated coffee</i>	1.90 €
- Cappuccino / <i>Cappuccino</i>	3.50 €
- Café au lait / <i>White coffee</i>	3.00 €
- Noisette / <i>Small coffee with a drop of milk</i>	2.00 €
- Chocolat chaud / <i>Hot chocolate</i>	3.00 €
- Thés, Infusions / <i>Tea, Herbal tea</i>	3.00 €

Apéritifs et alcools - Aperitifs & strong drinks



- **Bières pression / Beers on the tap**
 - Heineken 25 cl **3.80 €**
 - Leffe 25 cl **4.50 €**
 - Picon bière 25 cl. **5.00 €**
 - Pelfort brune 33 cl. **4.80 €**
 - Edeilweiss 33 cl **4.50 €**

- **Pastis 51, Ricard 2 cl 3.30 €**
Liquorice flavoured

- **Kir vin blanc 12 cl 4.50 €**
(Cassis, pêche, mûre)
White wine with red fruit or peach flavour

- **Kir Royal (cassis, pêche, mûre) 10 cl 9.00 €**
Champagne with red fruit or peach flavour

- **Americano 6 cl 8.00 €**

- **Martini Bianco, Rosato ou Rosso 6 cl 5.00 €**

- **Suze, Campari 4 cl 5.00 €**

- **Champagne 12 cl**
 - La flûte / Glass **9.00 €**

- **Champagne Louis Constant 75 cl**
 - Louis Constant Brut **45.00 €**
 - Bouvet Brut 2011 - Saphir. **35.00 €**

- **Alcools et digestifs / Hard drinks 4 cl**
 - Gin Gordon's, Vodka Absolut **6.50 €**
 - Rhum Bacardi **6.50 €**
 - Get 27, Get 31 **6.50 €**
 - Calvados Beaujour **8.00 €**
 - Armagnac Duc de Lussac **8.00 €**
 - Poire William's **8.00 €**
 - Vieille eau de Prunes **8.00 €**

- **Whiskies / Whiskeys 4 cl**
 - Jack Daniel's **9.00 €**
 - Glenfiddich **9.00 €**
 - Four Roses **7.00 €**
 - J&B **6.50 €**

Vins - Wines

Les vins rosés / Rosé wines

- **Sancerre 2013 - Les Marennes**

- La bouteille / Bottle 75 cl **26.00 €**

- **Bandol 2013 - Les Restanques au moulin**

- La bouteille / Bottle 75 cl **23.00 €**

- **Tavel 2013 - Sol'Acantalys**

- Le verre / Glass 12 cl **4.00 €**

- La bouteille / Bottle 75 cl **19.00 €**

- La bouteille 37,5 cl / Bottle 37,5 cl **11.00 €**

Les vins blancs / White wines

- **Muscadet 2013 - Les Donelières**

- La bouteille / Bottle 75 cl **16.00 €**

- **Pouilly Fuissé 2012 - Château de Beauregard**

- La bouteille / Bottle 75 cl **38.00 €**

- **Sauvignon 2013 - Albrières**

- Le verre / Glass 12 cl **4.00 €**

- La bouteille / Bottle 75 cl **15.00 €**

- **Chardonnay 2013 - Albrières**

- Le verre / Glass 12 cl **4.00 €**

- La bouteille / Bottle 75 cl **17.00 €**

- La bouteille 37,5 cl / Bottle 37,5 cl **10.00 €**

Les vins rouges / Red wines

- **Brouilly 2013 - La Chapelle de Venenge**

- La bouteille / Bottle 75 cl **23.00 €**

- **Saint Emilion 2012 - Petit Fourney**

- Le verre / Glass 12 cl **4.50 €**

- La bouteille / Bottle 75 cl **29.50 €**

- La bouteille 37,5 cl / Bottle 37,5 cl **17.00 €**

- **Graves 2010 - Château Chollet**

- Le verre / Glass 12 cl **4.50 €**

- La bouteille / Bottle 75 cl **28.50 €**

- La bouteille 37,5 cl / Bottle 37,5 cl **17.00 €**

- **Haut Médoc 2008 - Château Carcanieux**

- La bouteille / Bottle 75 cl **23.00 €**

- **Saumur Champigny 2013 - Les Valengenets**

- La bouteille / Bottle 75 cl **18.00 €**

- **Côte de blaye 2012 - Château Vieux Charron**

- La bouteille / Bottle 75 cl **16.00 €**