



LE PHILOSOPHE

L'équipe du Philosophe vous souhaite la
bienvenue

Nous contacter :



05.57.71.32.65



labrede33@hotel-akena.com



restaurantlephilosophe



Restaurant le Philosophe Philobox La Brède



restaurant-le-philosophe.com

MENUS

MENU DU JOUR

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI UNIQUEMENT

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

18€

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

16€

MENU ARDOISE

DU LUNDI SOIR AU JEUDI SOIR ET LE SAMEDI MIDI

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

23€

MENU DES GRAVES

GRATIN DE RAVIOLES DU DAUPHINÉ ET SA CRÈME DE CÈPES

TARTE FINE DE ROUGET ET OIGNONS PICKELS

GRILLADE DE BŒUF DU CHEF, SELON ARRIVAGE

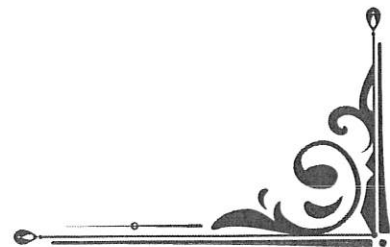
TATAKI DE BŒUF, SAUCE SUCRÉE ET PURÉE DE PATATE DOUCE

FILET DE ST PIERRE GRATINÉ AUX HERBES ET TAGLIATELLES DE LÉGUMES

VERRINE RHUBARBE, FRUITS ROUGES ET MASCARPONE

GAUFRE FAÇON PAIN PERDU, CARAMEL BEURRE SALE

* SUPPLÉMENT POSSIBLE DE 4.00€ POUR UNE ENTRÉE, UN PLAT OU UN DESSERT CHOIX À LA CARTE






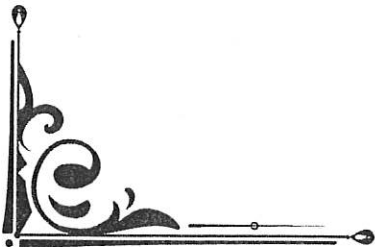
À LA CARTE

ENTRÉES

ENTRÉES DU JOUR-UNIQUEMENT LE MIDI	5.50€
BROCHETTE DE SAISON ET SON GASPACHO	9€
TARTE FINE DE ROUGET ET OIGNONS PICKLES	12€
GRATIN DE RAVIOLES DU DAUPHINÉ ET SA CRÈME DE CÈPES	14€
TERRINE DE FOIS GRAS MI-CUIT ET CONFITURE OIGNONS AU PORTO	18€

SALADES

SALADE CÉSAR <i>MESCLUN, TOMATES, MAIS, ASPERGES, POULET PANÉ AUX CÉRÉALES, PARMESAN, SAUCE CÉSAR</i>	17€
SALADE LANDAISE <i>MESCLUN, TOMATES, MAÏS, CROÛTONS, ASPERGES, GÉSIERS, MAGRET FUMÉ, PIGNONS, OEUFS DURS, TOAST DE FOIE GRAS</i>	21€
POKE BALL VÉGÉTARIEN <i>FALAFELLE DE POIS CHICHE, FÈVES, MANGUE, CAROTTE, TOMATE, AVOCAT, CRÈME DE SÉSAME</i>	16€



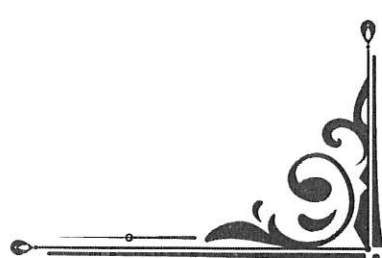



À LA CARTE



PLATS

PLAT DU JOUR - UNIQUEMENT LE MIDI	12 €
BURGER VÉGÉTARIEN	17 €
BURGER CLASSIQUE	20 €
TARTARE ITALIEN	19 €
TATAKI DE BOEUF, SAUCE SUCRÉE, ET PURÉE DE PATATE DOUCE	19 €
RIS DE VEAU AUX CÈPES ET GIROLLES	23 €
ENTRECÔTE GRILLÉE, ÉCHALOTES CONFITES ET FRITES MAISON	23 €
PLANCHE GASCONNE	34 €
CHIPIRONS À L'ESPAGNOL ET SA CASSOLETTE DE POMME DE TERRE ET CHORIZO RÔTI	21 €
FILET DE ST PIERRE GRATINÉ AUX HERBES ET TAGLIATELLES DE LÉGUMES	18 €



À LA CARTE

DESSERTS

DESSERT DU JOUR - UNIQUEMENT LE MIDI 5.50€

VERRINE RHUBARBE, FRUITS ROUGES ET MASCARPONE 8€

PROFITEROLES DU CHEF 9€

GAUFRE FAÇON PAIN PERDU, CARAMEL BEURRE SALÉ 9€

TARTE FINE AUX POMMES ET GLACE À LA VIOLETTE 10€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 8€

CUPES GLACÉES 8€
CHOCOLAT LIÉGOIS, CAFÉ LIÉGOIS, COUPE COLONEL, DAME BLANCHE

GLACES ARTISANALES DU VERGER DU PÉRIGORD LA BOULE 3,50€ LES DEUX BOULES 6,50€
CARAMEL FLEUR DE SEL, NOISETTE, PINEAU DES CHARENTES, VANILLE CARAMEL NOIX DE PÉCAN, CITRON CASSIS, VIOLETTE, SORBET CITRON

GLACES LES DEUX BOULES 4,50€ LES TROIS BOULES 6,50€
VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, RHUM-RAISIN, FRAISE, CITRON, PISTACHE, COCO, MANGUE, PASSION, PÊCHE VIGNE, CARAMEL



CARTE DES VINS

VINS ROUGES - RED WINES

			75CL	37,5CL	12CL
CHATEAU HAUT-REYS	GRAVES	2019	23€		
CHATEAU MAGNEAU	GRAVES	2018	23€	10€	6€
CHATEAU ROQUETAILLADE	GRAVES	2020	28€	13,5€	
CAMPEADOR	PESSAC-LEOGNAN	2018	29€		7€
CHATEAU D'ECK	PESSAC-LEOGNAN	2020	36€		
LES HAUTS DE MARTILLAC	PESSAC-LEOGNAN	2018	34€		8€
DOMAINE DE LA SOLITUDE	PESSAC-LEOGNAN	2019	52€		
CHATEAU CARBONNIEUX	PESSAC-LEOGNAN	2017	72€		
CHATEAU SAINT-HILAIRE BIO	GRAVES	2019	27€		

VINS BLANCS - WHITE WINES

			75CL	37,5CL	12CL
CHATEAU MAGNEAU	GRAVES	2022	19€	10€	7€
CHATEAU ROQUETAILLADE	GRAVES	2022	24€	13,5€	7€
CHATEAU LA TOUR LEOGNAN	PESSAC-LEOGNAN	2022	30€		7€
DOMAINE TARRIQUET	CÔTES DE GASCOGNE	2022	24€		7€

ROSÉS

			75CL	12CL
AU GRIS DE MES ENVIES	CÔTES DE PROVENCE		20€	5,5€
AQUA BLANCA	PESSAC-LEOGNAN		18€	5€
DOMAINE TARRIQUET	CÔTES DE GASCOGNE		16€	4€
MASTEREL GRANDE RÉSERVE	CÔTES DE PROVENCE		19€	5€

LES BULLES

			75CL	12CL
PROSECCO			15€	4€
CHAMPAGNE MICHEL GAILLOT			42€	8€

