



BAR RESTAURANT

# Le Bordeaux

Comme à la maison, en toute simplicité !

**Situé rue Maréchal Joffre, Le Bordeaux est une valeur sûre. Tenu par Hélène Gillaizeau, il propose une cuisine traditionnelle de qualité à prix modéré. Ici, pas de chichis, rien que de la simplicité, du partage et de la convivialité.**

Pour « donner du plaisir » à ses hôtes, Hélène compte sur l'expérience de Maxime Gilbert qui officie à la cuisine depuis 2 ans. Son expérience, il l'a acquise auprès de belles tables de Vendée tels « Le Beau Rivage » aux Sables-d'Olonne ou encore « Le Père Raballand » à L'Île-d'Yeu, mais aussi dans de grandes maisons à Paris et à travers l'Europe.

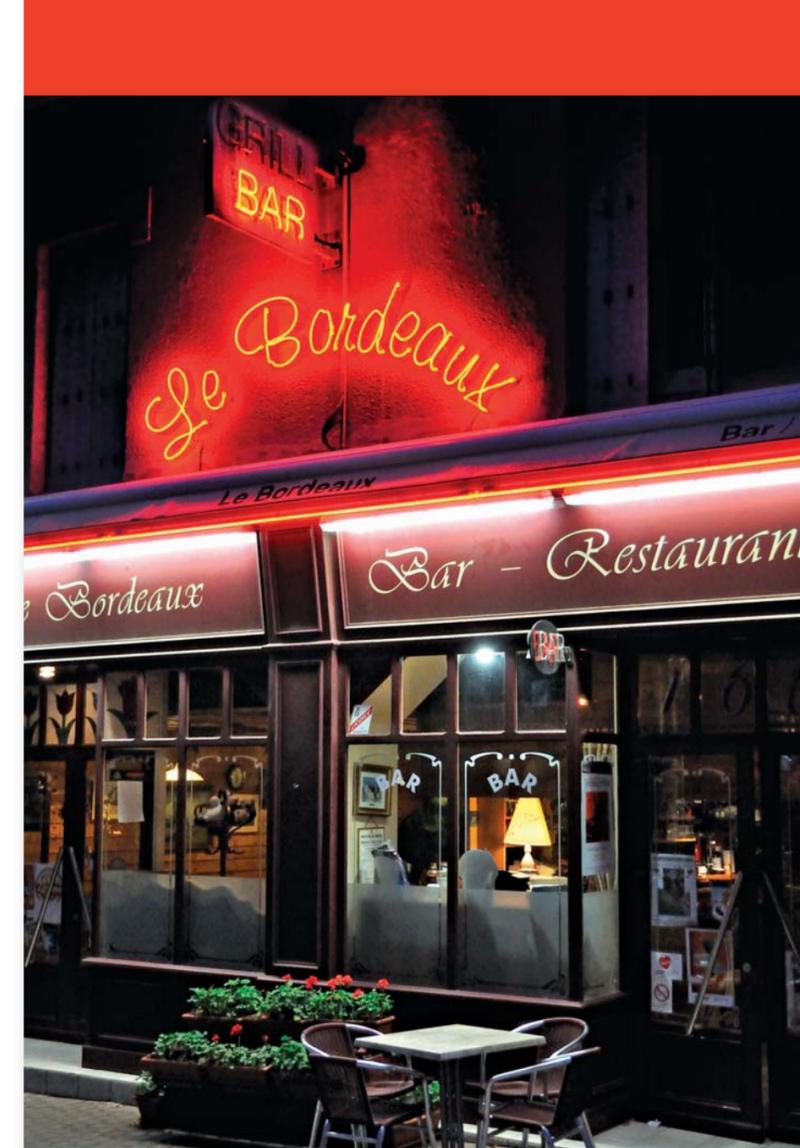
Son plaisir : vous concocter des petits plats mijotés, faits comme à la maison. « J'aime la cuisine traditionnelle. Cette cuisine familiale qui se transmet de génération en génération. Des plats en sauce qui mijotent sur le feu

*tout doucement. C'est pour cela que les gens viennent nous voir. Ils retrouvent ici les saveurs d'autrefois, la cuisine de nos grands-mères. »*

Parmi les plats proposés, le traditionnel pot au feu, la blanquette de veau, le jarret ou encore le coq au vin... sans oublier le foie gras maison. Et pour terminer le repas, rien de tel qu'un bon dessert maison. Le chocolat se décline sous toutes ses formes : tarte, gâteau, mousse ou crème. « La tarte tatin est un dessert très apprécié ainsi que la crème brûlée qui réveille des souvenirs d'enfance. »

L'été, les plats mijotés laissent la place aux grillades et aux salades gourmandes, variées et colorées, à déguster en terrasse, dès les premiers rayons de soleil.

Nouveauté cette année : « Nous souhaitons organiser de temps en temps des récitals dans l'espace salle à manger pour réchauffer nos longues soirées d'hiver » précise Hélène Gillaizeau.



Photos Dominique Mandin

Ambiance bistrot dans la grande salle et cadre plus intime dans l'espace salle à manger.



Max, le chef-cuisinier du Bordeaux : « J'aime la cuisine traditionnelle. »



Le chef Max nous livre les secrets de sa recette...

## Le Jarret de porc aux lentilles vertes

- 2 jarrets de porc demi-sel
- 100 g de lard salé
- 200 g de lentilles vertes du Puy
- 2 oignons, 1 blanc de poireau
- 3 carottes
- Thym, laurier
- 1 litre de bouillon de volaille
- 50 g de beurre

1 - Faites dessaler les jarrets pendant 1 heure dans l'eau froide. Egouttez-les, mettez-les dans une casserole, couvrez d'eau froide. Ajoutez le poireau, 1 carotte épluchée, 1 brin de thym et 1 feuille de laurier. Faites cuire 1 h 30 à petit feu.

2 - Mettez les lentilles dans un autre faitout. Couvrez d'eau froide. Blanchissez-les 10 mn.

3 - Coupez le lard salé en dés. Faites-les revenir dans une cocotte avec le beurre, 2 carottes, et 1 oignon pelé et coupé en rondelles. Ajoutez les lentilles, égouttez. Mouillez avec le bouillon, poivrez et faites cuire 30 mn à feu doux.

4 - Ajoutez les jarrets égouttés et laissez cuire encore 5 à 10 mn, puis servez.

Le Bordeaux, c'est aussi un salon de thé qui vous propose dans la journée toute une gamme de thés, chocolat et café. Il reçoit aussi les clients de la prestigieuse Maison Gelencser, qui peuvent ainsi déguster dans un cadre chaleureux les pâtisseries achetées dans ce lieu.



**LE BORDEAUX**  
8 rue du Maréchal Joffre  
85000 La Roche-sur-Yon  
Tél : 02 51 37 04 29

Ouvert tous les jours, midi et soir.  
Fermé le mercredi soir et le dimanche soir en hiver.



Le soir venu, l'ambiance se fait plus intime et la salle à manger, éclairée par des bougies, devient le cadre idéal pour des têtes à têtes ou des repas amoureux.