



Signature
PAR
PHILIPPE ETCHEBEST



COMPTOIR À RAVIOLE TESTÉ ET APPROUVÉ

Sur place, à emporter ou en livraison,
venez découvrir **Signature**,
le nouveau concept bordelais du Chef Philippe Etchebest.

Au programme, des formules complètes à moins de 20€
autour de son plat signature : la raviole.

Le goût et le produit sont au coeur
de cette nouvelle proposition street food.





« Je suis ravi de pouvoir proposer un autre style de cuisine. C'est ce qui me plaît : travailler sur le goût dans toutes ses formes.

De manière haute couture à Maison Nouvelle, autour du show culinaire à la Table d'Hôtes, version brasserie bistronomique au Quatrième Mur et à présent street food à Signature. »

Philipp Gillebel

LA RAVIOLE FOIE GRAS

Pour réaliser ce projet, le Chef et ses équipes ont travaillé sur une version nomade du plat signature du Chef : la raviole de champignon, foie gras poêlé, crémeux champignon.



LA RAVIOLE VÉGÉTARIENNE

Pour les végétariens, une version 100% champignon tout aussi gourmande est proposée avec un champignon eryngii snacké en remplacement du foie gras.





LA RAVIOLE CITRON MERINGUÉE

Crémeux citron meringué,
croustillant speculoos et sauce citron vanille
pour ce dessert qui mêle fraîcheur, peps et onctuosité.

LES RAVIOLES DU MOMENT

LA RAVIOLE ALSACIENNE

C'est autour des saveurs alsaciennes
que Signature fait étape :
jambon fermier, oignons caramélisés,
parmesan et émulsion au lard.

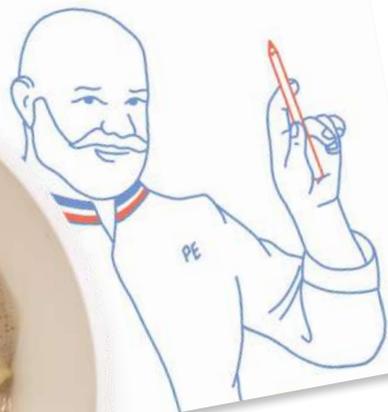


LA RAVIOLE TIRAMISU

L'incontournable Tiramisu fait son entrée
avec une raviole mousse mascarpone vanille,
biscuit amande et cacao,
sauce café.



**LIVRET
DU P'TIT CHEF**
Jouons ensemble !



LA FORMULE DU P'TIT CHEF

Pour les petits gourmets, une formule exclusive :
la raviole du P'tit Chef,
autour des goûts rassurants du fromage et du jambon,
ainsi qu'une mousse au chocolat
et un livret conçu sur mesure pour jouer
autour des fruits et légumes de saison.



FORMULE SIGNATURE - 19,50€ *hors boissons*

Petite Salade ou
Petite Soupe, Pain



Une Raviole au choix



du
Moment



Foie Gras

Champignons en persillade
Foie gras poêlé
Crèmeux champignons
13,50€ à l'unité

Alsacienne

Jambon fermier
Oignons caramélisés et parmesan
Emulsion au lard
13,50€ à l'unité

Végétarienne

Champignons en persillade
Eryngii grillé
Crèmeux champignons
13,50€ à l'unité

Une Raviole Dessert au choix



du
Moment



Tiramisu

Mousse mascarpone vanille
Biscuit amande et cacao
Sauce café
8,00€ à l'unité

Citron meringuée

Crèmeux citron meringuée
Croustillant spéculos
Sauce citron/vanille
8,00€ à l'unité

FORMULE DU P'TIT CHEF 9,90€ *hors boissons*

Raviole du P'tit Chef
Mousse au chocolat
Livret du P'tit Chef



7,50€ à l'unité

2,90€ à l'unité

Les Plus

Grande soupe 35 cl 3,80€
Canelé 2,80€
Totebag 7,90€
Pain 0,90€



Les Boissons

Abatilles plate 50 cl 3,60€
Abatilles gazeuse 50 cl 3,60€
Café 2,10€
Thé glacé maison 25 cl 3,60€
Bière blonde lager, brasserie de la Lune 33cl 6,00€
Bière blanche woolf, brasserie de la Lune 33cl 6,00€
Vin blanc 6,00€ le verre / 36,00€ la bouteille
AOC Bordeaux, la Demoiselle de Sigalas
Vin rouge 6,00€ le verre / 36,00€ la bouteille
AOC Médoc, Château la Tour Cordouan

Signature
PAR
PHILIPPE ETCHEBEST



Signature
PAR
PHILIPPE ETCHÉBEST

34 allées de Tourny 33 000 Bordeaux

Le midi de 11h30 à 14h30 sur place ou à emporter (chaud et froid)

Le soir de 18h30 à 21h, uniquement à emporter (froid)

Livraison exclusivement via Uber Eats.

Contact Presse

Rachel Cann

06 88 86 60 84

rachel.cann@philippe-etchebest.com

 www.signature-etchebest.com

 [signature_etchebest](https://www.instagram.com/signature_etchebest)