



*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. »

*Philippe Gillebert*

# 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 champignons.



# 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 TRUFÉE

Une pâte fine, du jambon blanc à la truffe et un cremeux champignons truffé, voici le secret de cette raviole gourmande et raffinée.





## 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 SUD-OUEST

Une délicieuse farce d'effiloché de canard tendre, associée à la douceur de la pomme de terre et au goût subtil des piquillos, le tout sublimé par une sauce poulette onctueuse.



### LA RELIGIEUSE

Un combo fondant / croquant grâce à mousse légère fraise-vanille et un croustillant à l'amande. Pour parfaire l'ensemble, un coulis de fraise maison ainsi qu'un petit chou à la crème pâtissière fraise. Voilà une recette traditionnelle française revisitée avec audace et élégance.



# 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, accompagnée  
d'une **mousse au chocolat** et d'un **livret de jeux**  
conçu sur mesure.



# FORMULE SIGNATURE 19,50€

hors boissons

• Petite Salade ou  
• Petite Soupe, Pain

• Une Raviole au choix



du  
Moment

## Lasagne

Viande de boeuf  
Béchamel et tomates  
Sauce tomate ailée

13,50€ à l'unité



## Foie Gras

Champignons en persillade  
Foie gras poêlé  
Crèmeux champignons

13,50€ à l'unité



## Végétarienne

Champignons en persillade  
Eryngii grillé  
Crèmeux champignons

13,50€ à l'unité



+1€

## Truffée

Jambon blanc à la truffe\*  
Emmental  
Crèmeux champignons truffés\*\*

14,50€ à l'unité

• Une Raviole Dessert au choix



du  
Moment

## Paris-Brest

Chou praliné  
Mousse noisette/amande  
Sauce praliné

8,00€ à l'unité



## Chocolat

Ganache chocolat noir  
Biscuit noisette chocolat  
Chantilly vanille, sauce chocolat

8,00€ à l'unité



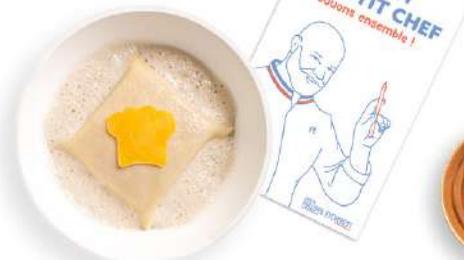
## Citron meringuée

Crèmeux citron meringué  
Croustillant speculos  
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€  
Pain 0,90€  
Totebag 7,90€



## 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 ETCHEBEST

**Sur place et à emporter (chaud)**

Service du midi : mardi - samedi, 11h45 - 14h30

Goûter (*uniquement sur place*) : mardi - samedi, 14h30 - 18h00

Service du soir : vendredi - samedi, 18h00 - 21h30

**Service Traiteur (à emporter froid)**

En continu : mardi - samedi, 11h45 - 21h30

**Livraisons exclusivement via Uber Eats**

**Contact Presse**

Rachel Cann

06 88 86 60 84 - [rachel.cann@philippe-etchebest.com](mailto:rachel.cann@philippe-etchebest.com)

[www.signature-etchebest.com](http://www.signature-etchebest.com)

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

34 Allées de Tourny 33 000 Bordeaux