

## FRUITS-LEGUMES

- l'**aillet**, ail vert
- l'**artichaut de Macau**
- l'**asperge du Blayais et des Landes**
- la **baragane**, poireau de vigne
- le **cèpe de Bordeaux**
- le **galeux d'Eysines**, variété de potiron
- le **guin noir**, variété de cerise
- la **pomme de terre d'Eysines**
- la **rose de Benauge**, variété de pomme
- le **safran de Garonne**

## SPECIALITES SALEES

- l'**agneau de Pauillac**
- l'**astrade**, brochettes d'anguilles
- le **bœuf de Bazas**
- le **caviar de Gironde**
- les **cèpes à la bordelaise**, poêlés à l'ail et au persil
- le **chapon de Grignols** et autres volailles du Bazadais
- l'**entrecôte à la bordelaise**, grillée sur les sarments avec des échalotes
- les **escargots à la caudéranaise**, avec hachis de jambon, tomate, etc.
- les **esquires**, crevettes blanches de l'estuaire
- la **gatte**, nom de l'alose feinte
- le **gimboura**, soupe avec boudin noir et légumes
- le **gras-double à la bordelaise**, avec des échalotes
- le **gratton de Lormont**, sorte de terrine avec jambon, épaul et gras de porc
- le **grenier médocain**, estomac de porc roulé et poivré
- les **huîtres du Bassin d'Arcachon**
- la **lamproie à la bordelaise**, avec vin rouge et poireaux
- la **maugnette**, gras-double de mouton
- l'**omelette de Pâques à l'aillet**
- les **pibales**, alevins d'anguilles
- la **sagrunade**, soupe de haricots
- le **salmis de palombe**
- la **sanquette**, sang de volaille poêlé avec ail et persil
- le **tourrin**, soupe soit à l'ail soit à la tomate
- les **tricandilles**, tripes de porc qu'on fait griller
- les **trogues**, petits poissons (athérines prêtres) mangés entiers
- la **ventrèche**, nom du ventre de porc salé

## FROMAGES

- le **p'tit gornacais**
- la **tomme de Bazas**

## PATISSERIES

- les **beignets de fleurs d'acacia**
- les **bire-tout-souls**, mini-beignets compacts
- les **cache-museaux**, gros choux à la crème
- les **cambedouilles**, sortes de petits beignets à la fleur d'oranger

- les **cannelés**, petits gâteaux à la vanille et au rhum
- le **coc macarien**, gâteau brioiché à la vanille
- la **couronne des Rois bordelaise**, couronne briochée à la fleur d'oranger et aux fruits confits
- les **croquants de l'estuaire**, biscuits aux amandes, noisettes et fleur d'oranger
- la **cruchade**, galette de maïs frite à la poêle
- la **lise**, gâteau brioiché léger, rectangulaire, à la fleur d'oranger
- les **macarons de St-Emilion**
- le **massepain**, gâteau moelleux
- les **merveilles**, synonyme aquitain de « bugnes »
- le **millas bordelais**, flan aromatisé traditionnellement à l'amande amère
- les **miques**, boules de pâte avec miel et alcool anisé, cuites à l'eau
- les **pignes du Blayais**, petits pains à l'anis vert avec 4 pointes
- les **puits d'amour de Captieux**, petits gâteaux à la crème
- le **réoulès**, gâteau à la crème au beurre
- les **sablés à la fleur de vigne**
- les **tortillons**, biscuits citronnés en forme d'anneau
- la **tourtière**, tarte feuilletée aux pommes ou poires et à l'armagnac

#### PAINS

- la **couronne bordelaise**
- la **sarmentine**, baguette avec deux pointes à chaque extrémité

#### CONFISERIES

- les **bouchons de Bordeaux**, confiseries à la pâte d'amande avec raisins macérés à la fine de Bordeaux
- le **confit de vin**
- les **fanchonnettes**, bonbons fourrés à divers parfums
- les **guinettes**, cerises à l'alcool enrobées de chocolat
- les **niniches**, caramels au chocolat et au miel
- les **noisettines**, noisettes caramélisées
- les **pignottes**, pignons et amandes enrobés de chocolat
- les **pralines de Blaye**, amandes caramélisées
- les **raisins secs au sauternes**
- les **sarments du Médoc**, chocolats croquants en forme de sarments, aromatisés

#### BOISSONS

- le **blanc limé**, apéritif à base de vin et de limonade
- le **bourrut**, nom du vin nouveau
- le **broc**, apéritif à base de vin et pousses de prunellier
- le **clairet**, vin intermédiaire entre le rouge et le rosé
- le **crémant de Bordeaux**, vin pétillant
- la **fine de Bordeaux**, eau-de-vie de bordeaux
- la **garluche**, apéritif à base de vin blanc, rhum, caramel et agrumes
- le **lillet**, apéritif à base de vin et agrumes
- le **passavant**, équivalent bordelais du pineau
- le **vin de noix**, apéritif à base de vin et de noix vertes