

Nouveau à Bordeaux : Pomme Cactus, un restaurant-pâtisserie qui invite à manger sain, gourmand et responsable

Après avoir fait le bonheur des gourmets de Blanquefort pendant 6 ans, [Pomme Cactus](#) va ouvrir un nouvel établissement à Bordeaux !

Il sera idéalement situé au 48 cours d'Albret, en plein centre-ville, à deux pas du Musée des Beaux-Arts, du CHU, de l'École Nationale de la Magistrature et de la Cité municipale.

Né de la rencontre de deux femmes, Claire la pâtissière et Anne la cuisinière, Pomme Cactus doit son succès à l'originalité de son concept : allier une restauration traditionnelle et qualitative le midi ET une pâtisserie créative toute la journée.

Avec, toujours, la garantie de bien manger : les équipes travaillent avec des produits frais et de saison, issus de filières courtes et responsables.

"Pomme Cactus, c'est un lieu à la fois doux et piquant, authentique et créatif... Nous faisons cohabiter les grands classiques de la cuisine et de la pâtisserie française, avec la modernité de notre métier et de nos envies."

Claire et Anne, les fondatrices



Des plats qui racontent une histoire

Pomme Cactus, c'est "le" nouveau resto de quartier, la bonne adresse où l'on aime se retrouver, qu'il s'agisse de manger vite et bien le midi ou de s'offrir un moment de détente gourmande l'après-midi.

Ici, on ose ce qui ne se fait plus : la vraie cuisine, le goût, les saveurs et le fait maison.



Anne et Aurore (la pâtissière du nouvel établissement) puisent leurs inspirations dans la street food ramenée de leurs voyages, dans les classiques réconfortants de la cuisine française qu'elles aiment parfois retravailler, et dans les saveurs intenses de la cuisine méditerranéenne.

Il y a donc toujours de belles découvertes gustatives à faire ! La carte change et évolue régulièrement, au gré des saisons et de leurs envies créatives.

Enchanter les papilles à tout moment de la journée

À Bordeaux, Pomme Cactus restera fidèle au concept qui a fait de cet établissement un lieu connu et reconnu à Blanquefort.

En combinant expérience et expertise, Anne et Aurore jouent une valse en deux temps :

Un "resto" comme on aime, pour manger vite et bien le midi



"Ceux et celles qui ont un timing serré peuvent manger pour moins de 20 euros en moins de 45 minutes !"

Les becs salés et les becs sucrés seront séduits par le savoir-faire de cette équipe expérimentée qui mitonne des plats mijotés, réconfortants et gourmands.

Des iconiques recettes du terroir jusqu'aux cuisines venues d'ailleurs, Pomme Cactus fait le pari de la cuisine parfumée et savoureuse. Tout est préparé sur place, à partir de produits frais, et la carte est réinventée au gré des marchés.

Une escapade gourmande de 14h à 18h



Le temps d'une pause, d'un goûter, d'un rendez-vous avec une copine... on s'installe confortablement chez Pomme Cactus pour partager un moment convivial dans un cadre cosy. On teste les pâtisseries traditionnelles et les gâteaux créatifs réalisés dans les règles de l'art par Claire.

Ces délices sont agrémentés d'un café signé l'Alchimiste, de thés sélectionnés en collaboration avec la Diplomate et d'un large choix de boissons froides.

Tous les appétits vont être comblés puisqu'il est possible de choisir sa pâtisserie à la part ou la pâtisserie entière.

Quelques incontournables qui mettent l'eau à la bouche : les tartes avec des fruits de saison ou des chocolats intenses, la forêt noire revisitée pour plus de légèreté et de gourmandise, le misucake (le gâteau signature de Pomme Cactus) aux notes de passion et citron vert, etc.

Le partenaire gourmand de tous les événements

La création de pâtisseries à la demande



Pomme Cactus réalise des pâtisseries pour les anniversaires, baptêmes, mariages et tout autre événement sous forme de naked cake, de number cake et autres gâteaux à partager à partir de 8 personnes sur commande.

Les décorations ajoutées sur ces douceurs sont naturelles et sans colorants artificiels.

Quelques suggestions de saveurs : Citron Pavot, Abricot Romarin, Poire / fèves tonka, Banoffee caramel ou chocolat, Chocolat praliné croustillant, Pistache fruits rouges, Thé matcha fruits rouges, Pommes caramélisées et ganache dulcey...

La privatisation du restaurant en soirée

De 18h à 22h, Pomme Cactus accueille tous les événements privés et professionnels : pots de départs, réunions d'affaires, soirées entre amis ou entre collègues... La carte de cocktail dînatoire est créée sur mesure pour satisfaire les envies de chaque client.

En savoir plus

Site web : <https://www.pommecactus-bordeaux.com/>

Facebook : <https://www.facebook.com/pommecactus-bordeaux/>

Instagram : <https://www.instagram.com/pommecactus-bordeaux/>