

# La Table du Lavoir

Véritable auberge champêtre au cœur des vignes,  
La Table du Lavoir rend hommage au terroir  
aquitain  
au travers d'une cuisine familiale et généreuse,  
évoluant au rythme des saisons.

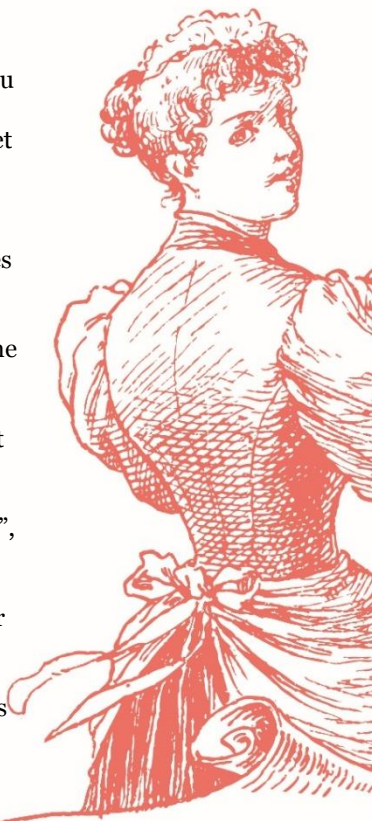
Sous la magnifique halle, construite à partir de bois du XVIII<sup>e</sup> siècle récupérés dans les chais du Médoc, la vaste cheminée d'époque crépite l'hiver et rappelle les viandes rôties à partager et les plats mijotés que les gourmands peuvent y déguster. Aux jours chauds, les portes vitrées à petit bois s'ouvrent pour accéder à la terrasse ombragée et invitent à partir à la découverte des légumes du potager.

Au centre de la salle, le lavoir en pierre lui donne son nom. Ce lieu où les femmes de vigneronns venaient laver leur linge au XIX<sup>e</sup> siècle était un véritable lieu de vie où la parole était libre et où certaines se laissaient même parfois aller à "boire un petit coup". Parfois rebaptisé "l'hôtel des bavardages" ou encore "le moulin à paroles", la convivialité qui y régnait permettait en effet d'oublier le dur labeur des lavandières qui battaient, frottaient, essoraient et rinçaient leur linge autour des bassins du lavoir.

Aujourd'hui, les pièces d'argenterie dépareillées achetées au poids, les anciens battoirs en bois et les assiettes fleuries voisinent avec les tissus traditionnels qui vêtissent les tables du Lavoir.

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de votre responsable de salle. Origines des viandes (élevage et traitement) affichés dans le restaurant. Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

*Our culinary preparations may contain allergenic products. You can get more information from your restaurant manager. Origins of the meats (breeding and processing) displayed in the restaurant. Net prices, taxes and service included. Credit card and cash payments are accepted.*



# La Table du Lavoir

## SEMAINIER

25€ par pers.

### Lundi

Risotto snacké,  
Manchego et  
jambon de Pays

### Mardi

Magret de canard  
rôti, légumes du  
potager

### Mercredi

Poulpe grillé,  
ratatouille

### JEUDI

Bavette à  
l'échalotte, pommes  
frites

### VENDREDI

Courgette rôtie,  
chèvre frais,  
tomates et pistou

### SAMEDI

Salade Cœur de  
laitue, saveurs  
d'Aquitaine

### DIMANCHE

Poulet rôti, purée de  
pomme de terre et  
piment doux

## Menu de la Lavandière

42€

Entrée

Plat ou semainier

Dessert

## LES ENTREES

Salade de haricots verts, cerises et chèvre affiné	14€
Gravlax de truite des Pyrénées, concombre et crème	18€
Foie gras des Landes mi-cuit, figue fraîche assaisonnée et Sarazin*	22€
Gaspacho vert, melba et marmelade de tomate verte	13€

## LES PLATS

Maigre rôti, fricassée de courgettes au basilic et aux amandes*	30€
Suprême de pintade, taboulé d'épeautre et légumes croquants	27€
Echine de porc confite, polenta moelleuse et piperade*	31€
Aubergine rôtie entière, abricot au thym et Manchego	25€

## LES DESSERTS

Mille-feuille de notre Auberge au caramel (2 personnes)*	24€
Parfait glacé au café, sauce chocolat	10€
Soupe de fraise et pastèque à la menthe, madeleine garnie	10€
Sablé breton et abricots rôtis, glace fenouil*	12€

\*Supplément de 7 euros avec le Menu de la Lavandière

## Les vins du domaine



### Blancs

	Verre 14cl	Bouteille 75cl
Les Hauts de Smith – 2018	13€	65€
Château Smith Haut Lafitte – 2015	44€	-

### Rosé

Les Hauts de Smith - 2019	8€	40€
---------------------------	----	-----

### Rouges

	Verre 14cl	Bouteille 75cl
Les Hauts de Smith – 2016	13€	65€
Château Latour Martillac 2015	19€	95€
Château Smith Haut Lafitte – 2014	37€	185€

# La Table du Lavoir

## SEMAINIER

25€ par pers.

### Monday

Snacked risotto,  
Manchego and ham

### Tuesday

Roasted duck breast  
with local vegetables

### Wednesday

Grilled octopus,  
ratatouille

### Thursday

Flank steak with  
shallots and  
homemade  
French fries

### Friday

Roasted zucchini,  
fresh goat's cheese,  
tomato confit and  
pesto

### Saturday

Lettuce salad with  
Aquitaine flavours

### Sunday

Cooked veal cheeks,  
Seasonal vegetables

## The « Lavandière » Menu

42€

Starter

Main course or weekly menu

Dessert

### starters

Green bean salad, cherries and mature goat cheese 13€

Pyrenées trout gravlax, cucumber and cream 18€

Foie gras from Les Landes, fresh fig\* 22€

Green gazpacho, melba and green tomato marmelade 13€

### Main courses

Roasted meagre, zucchini fricassée with basil and almond\* 30€

Guinea-fowl supreme, spelt and vegetable tabbouleh 27€

Pork shoulder, soft polenta and French Piperade\* 31€

Roasted eggplant, apricot with thyme and Manchego 25€

### desserts

Coffee iced parfait, chocolate sauce 10€

Strawberry and watermelon soup with mint, madeleine 10€

Sablé Breton with roasted apricot and fennel ice cream\* 12€

Caramel millefeuille (for 2pers)\* 24€

\*7euros supplement with the « Lavandière » menu

## Our wines



### white

Les Hauts de Smith – 2018

Château Smith Haut Lafitte – 2015

### Rosé

Les Hauts de Smith - 2019

Glass 14cl    Bottle 75cl

13€    65€

44€    -

8€    40€

### Red

Les Hauts de Smith – 2016

Château Latour Martillac 2015

Château Smith Haut Lafitte – 2014

glass 14cl    Bottle 75cl

13€    65€

19€    95€

37€    185€

# La Table du Lavoir

Menu ENFANT  
*Children's Menu*

25€

Entrée + Plat + Dessert  
*Starter + Main course + Dessert*

*Pour commencer Starters*

Découpe de melon et fines tranches de jambon du pays  
*Melon with ham slices*

Gaspacho vert, melba et marmelade de tomate verte  
*Green gazpacho, melba and green tomato marmelade*

*pour continuer Main courses*

Goujonnette de poulet fermier  
*Farm chicken « goujonnette »*

Filet de poisson rôti  
*Roasted fish fillet*

Accompagnement: frites maison ou légume du potager  
*Side : homemade Fresh fries or vegetable from our garden*

*Pour terminer Desserts*

Glaces et sorbets maison au fil des saisons  
*Homemade ice cream and sorbets*

Gâteau au chocolat  
*Chocolate cake*

Découpe de fruits frais  
*Fresh fruit salad*





LES SOURCES DE CAUDALIE  
BORDEAUX

---

## Les bons gestes pour lutter contre le Coronavirus

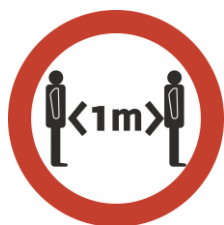
---

**Cher clients,**

**Afin de vous accueillir dans les meilleures conditions,  
merci de respecter ces mesures lors de votre passage dans notre établissement.**

Dear guests,

In order to welcome you in the best conditions, thank you for applying these requests during your meal in one of our restaurants.



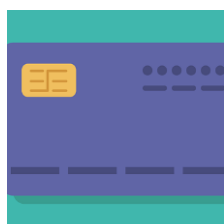
**Respectez une distance d'un mètre avec notre équipe et les autres clients.**

Respect a distance of one meter with our team and other guests.



**Lavez vous les mains avec le gel hydroalcoolique mis à votre disposition.**

Wash your hands with the hydroalcoholic solution at your disposal.



**Privilégiez un paiement par carte bancaire sans contact ou une facturation sur chambre si possible.**

Prefer a contactless payment by credit card or room charge if possible.



**Respectez le port du masque dès votre entrée dans le restaurant.**

Wear a mask upon entry in our restaurants.