

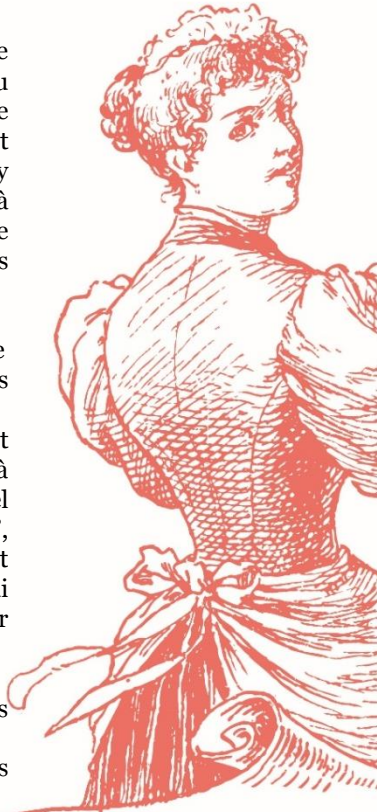
# La Table du Lavoir

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 crépète 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 vigneronnes 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, riz vénéré  
et mayonnaise au curry

### 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

Œuf parfait, tombée d'épinard et jambon ibérique	17€
Gravlax de truite des Pyrénées, concombre et crème	18€
Foie gras des Landes mi-cuit, figue fraîche assaisonnée et Sarazin*	22€
Tomates du potager, chèvre frais et basilic	13€

## LES PLATS

Maigre rôti, fricassée de courgettes basilic et amandes*	30€
Suprême de pintade, taboulé d'épeautre et légumes croquants	28€
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)*	26€
Crème Chocolat cuite l'ancienne et sablé au grué	10€
Vacherin coco-citron vert et fruits de la passion	11€
Clafoutis poire aux amandes et son sorbet*	12€

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

## Les vins du domaine

### Blancs

Bouteille (75cl)

Les Hauts de Smith – 2018	13€	65€
Château Smith Haut Lafitte – 2015	44€	-

### Rosé

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

### Rouges

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, black  
rice and curry  
mayonnaise

### 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

Roasted chicken,  
mashed potatoes and  
sweet pepper

## The « Lavandière » Menu

42€

Starter

Main course or weekly menu

Dessert

### starters

Soft boiled egg, wilted spinach with Iberian ham	17€
Pyrénées trout gravlax, cucumber and cream	18€
Foie gras from Les Landes, fresh fig*	22€
Kitchen garden tomatoes, fresh goat cheese with basil	13€

### Main courses

Roasted meagre, zucchini fricassee with basil and almond*	30€
Guinea-fowl supreme, spelt and vegetable tabbouleh	28€
Pork shoulder, soft polenta and French Piperade*	31€
Roasted eggplant, apricot with thyme and Manchego	25€

### desserts

Chocolate cream cooked in the traditional way with its roasted and crushed cocoa beans shortbread	10€
Coconut, green lemon and passion fruit vacherin	11€
Almond and pears clafoutis with its sorbet*	12€
Caramel millefeuille (for 2pers)*	26€

\*7euros supplement with the « Lavandière » menu

## Wines from our estate

### White

	Glass (14cl)	Bottle (75cl)
Les Hauts de Smith – 2018	13€	65€
Château Smith Haut Lafitte – 2015	44€	-

### Rosé

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

### Red

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



# La Table du Lavoir

Menu ENFANT  
*Children's Menu*

25€

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

Pour commencer *Sarters*

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

Tomates du potager, chèvre frais et basilic Green gazpacho,  
*Kitchen garden tomatoes, fresh goat cheese with basil*

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

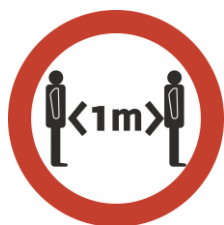
---

**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.



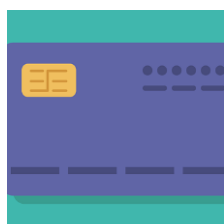
**Respectez une distance d'un mètre avec notre équipe et les autres clients.**

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.