

# 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 vignerons 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.*

# LA TABLE DU LAVOIR

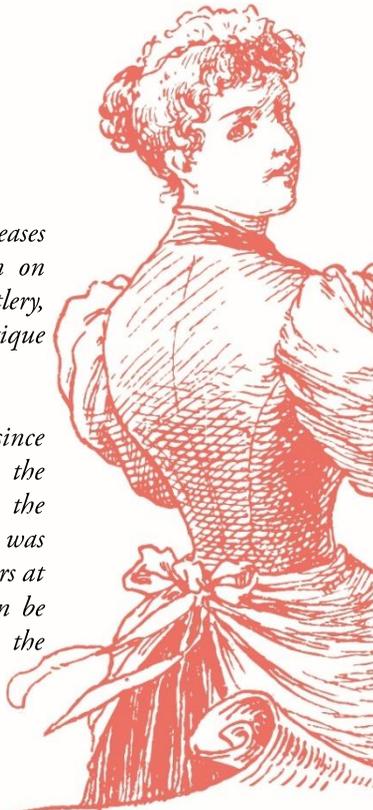
## TERROIR AND TRADITIONS

*La Table du Lavoir serves delicious, unusual, bistro-style food with the finest seasonal products.*

### *A unique atmosphere*

*Meat roasting in the huge period fireplace releases delicious smells while clients read menus written on antique laundry beaters. The unmatched cutlery, purchased by weight, sits atop traditional and antique tablecloths.*

*In the center of the room, the wash house, that has since been rebuilt stone by stone, pay tribute to the winegrower's wives who used to come here to do the washing in the 19th century. The roof structure was built with 18th century beams recovered from cellars at Château Lafite-Rothschild, and the glass door can be opened, weather permitting to enjoy meals on the covered terrace.*



*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

Cuisse de lapin à la moutarde, tagliolini

### Mardi

Suprême de poulet fermier rôti, légumes d'automne

### Mercredi

Poulpe grillé, riz vénéré et mayonnaise au curry

### JEUDI

Bavette à l'échalote, pommes frites

### VENDREDI

Merlu rôti, risotto crémeux et bisque

### SAMEDI

Joue de bœuf confite, purée de pommes de terre

### DIMANCHE

Poitrine de cochon braisée et carottes glacées

## MENU DE LA LAVANDIÈRE

42€

Entrée

Plat ou semainier

Dessert

## LES ENTREES

Œuf parfait, tombée d'épinards et jambon ibérique 17€

Gravelax de maigre, légumes croquants et vinaigrette au sésame 18€

Foie gras des Landes mi-cuit, figues fraîches assaisonnées et sarrazin\* 22€

Salade de betteraves crues et cuites, copeaux de chèvre affiné de Monsieur Teulé 13€

## LES PLATS

Cabillaud au naturel, navet daïkon et agri. 31€

Filet de canette rôti, panais glacé et noix torréfiées 28€

Echine de porc confite, polenta moelleuse et piperade\* 31€

Potimarron mijoté, fruits secs et mousse de parmesan 25€

## LES DESSERTS

Mille-feuille de notre auberge au caramel (2 personnes)\* 26€

Entremet tout chocolat, mousse légère et biscuit sans gluten 10€

Vacherin coco, citron vert et fruit de la passion 11€

Cocotte de pommes normande, armagnac, noix et sorbet cidre 12€

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

## BLANCS

Les Hauts de Smith – 2018

Château Smith Haut Lafitte – 2016

## ROUGES

Les Hauts de Smith – 2017

Le Petit Haut Lafitte – 2010

Château Smith Haut Lafitte – 2014

Le Lièvre – 2015

## LES VINS DU DOMAINE



Verre(14cl)

Bouteille(75cl)

13€

65€

44€

-

13€

65€

12€

-

37€

185€

8€

40€

# LA TABLE DU LAVOIR

## SEMAINIER

25€ par pers.

### Monday

Rabbit thigh in mustard sauce, tagliolini pasta

### Tuesday

Roasted farm chicken breast, autumn vegetables

### Wednesday

Grilled octopus, black rice and curry mayonnaise

### THURSDAY

Flank steak with shallots and homemade French fries

### FRIDAY

Roasted hake, creamy risotto and french shellfishes soup

### SATURDAY

Candied beef cheek, mashed potatoes

### SUNDAY

Braised porc breast, glazed carrots

## THE « LAVANDIÈRE » MENU

42€

Starter

Main course or weekly menu

Dessert

## STARTERS

Soft boiled egg, wilted spinach with Iberian ham 17€

Meagre gravlax, crisp vegetables and sesame dressing 18€

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

Mix of raw and cooked beets, refined Sir Teulé's goat cheese 13€

## MAIN COURSES

Cod by itself, Daikon turnip and citrus\* 31€

Roasted duck fillet, glazed parsnip and roasted nuts 28€

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

Red kury squash stew, dried fruits and parmesan mousse 25€

## DESSERTS

Chocolate entremets, light mousse and gluten free biscuit 10€

Coconut, green lemon and passion fruit vacherin 11€

Apple cooked in a pot, armagnac, nuts & cider sorbet 12€

Caramel millefeuille (for 2pers)\* 26€

\*7euros supplement with the « Lavandière » menu

## WHITE

Les Hauts de Smith – 2018

Château Smith Haut Lafitte – 2016

## RED

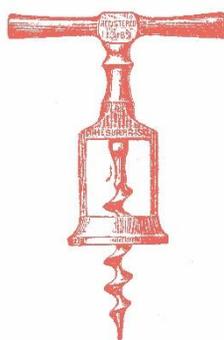
Les Hauts de Smith – 2017

Le Petit Haut Lafitte – 2010

Château Smith Haut Lafitte – 2014

Le Lièvre – 2015

## OUR WINES



Glass(14cl)

Bottle(75cl)

13€

65€

44€

-

13€

65€

12€

-

37€

185€

8€

40€

# LA TABLE DU LAVOIR

## MENU ENFANT CHILDREN'S MENU

25€

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

### POUR COMMENCER *SARTERS*

*Fines tranches de jambon blanc*  
*Thin slices of cooked ham*

*Salade de betteraves crues et cuites, copeaux de chèvre affiné de monsieur Teulé*  
*Mix of raw and cooked beets, refined Sir Teulé's goat cheese*

### 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 Frech 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*

*Salade de fruits frais*  
*Fresh fruit salad*



LES SOURCES DE CAUDALIE  
BORDEAUX

---

## Les bons gestes pour lutter contre le Coronavirus

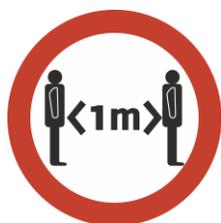
---

**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.



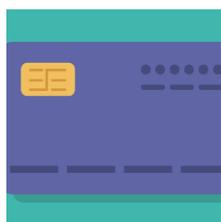
**Respectez une distance d'un mètre avec notre équipe et les autres clients.**

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.