

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^e 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 vignerons venaient laver leur linge au XIX^e 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.

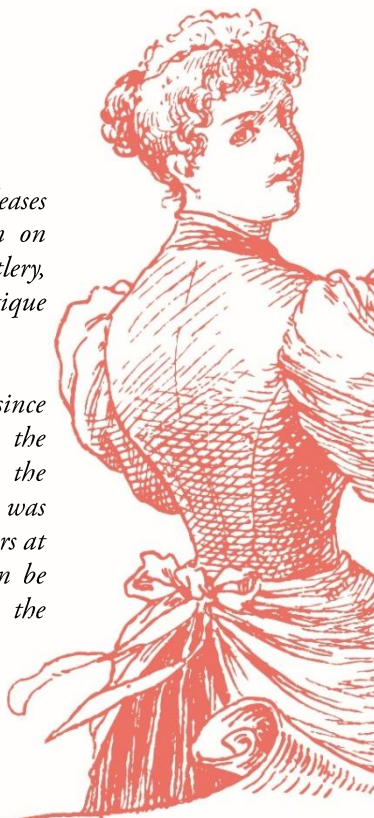
LA TABLE DU LAVOIR

TERROIR AND TRADITIONS

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

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, taglioni

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
crèmeux 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, crème d'épinard et jambon ibérique 17€

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

Foie gras des Landes mi-cuit, clémentine juste rôtie, condiment
baie rose et citron vert* 22€

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

LES PLATS

Cabillaud rôti, velouté de pommes de terre à l'huile d'olive
et sauce rouille 29€

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 croustillant 10€

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

Tarte fine aux pommes, crème épaisse fermière 12€

*Supplément de 7euros avec le Menu de la Lavandière

LES VINS DU DOMAINE

BLANCS

Les Hauts de Smith – 2018

Château Smith Haut Lafitte – 2016

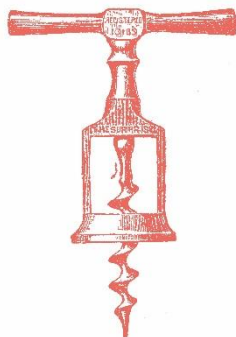
ROUGES

Les Hauts de Smith – 2017

Le Petit Haut Lafitte – 2010

Château Smith Haut Lafitte – 2014

Le Lièvre – 2015



Verre (14cl)

Bouteille (75cl)

13€

65€

44€

-

13€

65€

12€

-

37€

185€

8€

40€

LA TABLE DU LAVOIR

WEEKLY MENU

25€ par pers.

Monday

*Rabbit thigh in mustard
sauce, taglioni 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, spinach cream with Iberian ham 17€

Meagre gravlax, crisp vegetables and sesame dressing 18€

*Foie gras from Les Landes, roasted clementine,
pink pepper and green lemon condiment** 22€

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

MAIN COURSES

Roasted cod, olive oil light mashed potatoes and rouille sauce 29€

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

*Caramel millefeuille (for 2pers)** 26€

Chocolate entremets, light mousse and crusty biscuit 10€

Coconut, green lemon and passion fruit vacherin 11€

Fine apple pie, generous farm cream 12€

**7euros supplement with the « Lavandière » menu*

WHITE

Les Hauts de Smith – 2018

Château Smith Haut Lafitte – 2016

RED

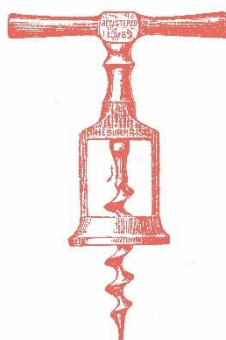
Les Hauts de Smith – 2017

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*

Goujonnettes de poulet fermier
Farm chicken « goujonnettes »

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

Salade de fruits frais
Fresh fruit salad



LES SOURCES DE CAUDALIE
BORDEAUX

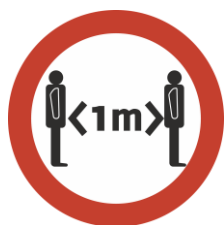
Les bons gestes pour lutter contre le Coronavirus

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.*



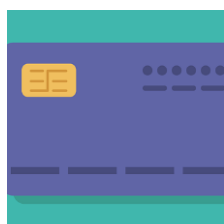
**Respectez une distance d'un mètre avec notre
équipe et les autres clients.**

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.