

# MENU

Nous mettons à votre disposition une carte de petite restauration à consommer dans la salle à manger, sur la terrasse ou dans votre chambre. Merci de vous adresser à la réception pour toute commande. Nous remercions notre aimable clientèle de ne pas apporter de restauration ou boissons extérieures.

*We offer a selection of simple dishes made on site with fresh products. Service in the dining room, on the terrace or in your room. Please ask the reception to place your order.*

*We inform our guests that outside food or drinks are not allowed.*



*Vous pouvez joindre la réception en composant le 10.  
Dial 10 to reach the reception.*

*\*Les produits indiqués avec un astérisque sont surgelés.  
The dishes marked with an asterisk are frozen.*

## LA CARTE / MENU

### Assiettes froides / Cold dishes

Salade César : romaine, aiguillettes de poulet, croûtons et copeaux de parmesan <i>Caesar Salad: romaine lettuce, chicken, croutons and parmesan</i>	16€
Salade Landaise : sucrine, magret de canard séché, gésier et pignons de pin <i>Salade Landaise: little gem lettuce, duck prosciutto, gizzard and pine nuts</i>	16€
Mozzarella di Bufala, tomate et basilic du potager (en saison uniquement) <i>Buffalo mozzarella, tomato and basil from our garden (only during summer)</i>	14€
Chiffonnade de charcuterie <i>Charcuterie board</i>	18€
Planche de fromage <i>Cheese board</i>	18€
Planche mixte de charcuterie et de fromage <i>Charcuterie and cheese board</i>	18€
Terrine de foie gras et sa confiture de figues <i>Foie gras and fig jam</i>	22€

### Assiettes chaudes / Hot dishes

Pizza Royale* <i>Royal Pizza</i>	12€
Œuf mollet, bacon, toast et salade <i>Soft-boiled egg, bacon, toast and salad</i>	12€
Camembert de Normandie rôti au miel et pain grillé <i>Baked Camembert with honey and bread</i>	16€
Penne sauce tomate-olive, jambon de pays et parmesan <i>Penne with tomato-olive sauce, ham and parmesan</i>	16€
Penne sauce pesto, parmesan et pignons de pin <i>Penne with pesto sauce, parmesan and pine nuts</i>	16€
Penne crème de cèpe, aiguillettes de poulet <i>Penne with cep cream sauce and chicken</i>	16€
Homard Européen vivant de 500g - à commander 24h à l'avance <i>Lobster – from Europe, 500g - order 24h in advance</i>	45€

### Les Desserts / Desserts

Carpaccio d'orange à la fleur d'oranger et sucre vanillé <i>Orange carpaccio with orange flower water and vanilla sugar</i>	8€
Fondant au chocolat* et glace vanille <i>Chocolate fondant with vanilla ice cream</i>	8€
Tartelette tatin* et glace vanille <i>Apple tart with vanilla ice cream</i>	8€

# CARTE DES VINS

## Vins Rouges de Bordeaux / Claret

<u>Médoc</u>		37,50 cl	75 cl	€
2014	Domaine de Boisgrand	Haut Médoc		24
2014	Château Pérac	Listrac Médoc		29
2014	Château Saransot Dupré	Listrac Médoc		39
2008	Château Tayac Plaisance	Margaux		60
2011	Duluc de Branaire Ducru	Saint Julien		67
2014	Château Lalande Borie	Saint Julien		68
2011	Tronquoy Lalande	Saint Estèphe		77
2010	Château Croizet Bages	Pauillac 5ème GCC		84
2015	Château Lacoste Borie	Pauillac		84
2011	Château Lagrange	Saint Julien 3ème GCC		99
2011	Château Issan	Margaux 3ème GCC		136

## Pessac Léognan

2011	Couhins La Gravette	Pessac Léognan		37
2016	Château Coquillas	Pessac Léognan		39
2011	Esprit de Chevalier	Pessac Léognan		56
2014	Château de France	Pessac Léognan		56

## Saint-Emilion / Pomerol

2009	Château Clos Fontaine	Francs – Côtes de Bordeaux		28
2014	Château La Devisse	Puyseguin Saint-Emilion		28
2016	Château Saint Valéry	Saint-Emilion		35
2019	Château Graves d'Arthus	Saint-Emilion Grand Cru		39
2015	Château Saint Valéry	Saint-Emilion Grand Cru		46
2015	Château Tournefeuille	Lalande de Pomerol		49
2016	Château La Révérence	Saint-Émilion Grand Cru		54
2014	Château L'Ecuyer	Pomerol		84

## Vins Blancs de Bordeaux / White wine

2016	Château Martinon	Entre Deux Mers		24
2015	Château Millet	Graves		26
2015	Clos des Lunes, Lune d'Argent	Bordeaux		34
2016	Château Magneau	Cuvée Julien - Graves		34
2014	Château Couhins La Gravette	Pessac Léognan		42
2008	Château Suau	Sauternes 2 <sup>nd</sup> GCC	56	

## Vin Rosé / Rosé wine

2017	Petula	Lubeyron		24
2017	Rosé de Potensac	Médoc		26
	Côtes de Provence			28

## Champagne / Champagne

Deutz Brut classic	70€
Laurent Perrier Brut	90€
Bollinger Cuvée spéciale	110€

## Les Apéritifs / Aperitif

Kir	7 €
Lillet blanc	7 €
Lillet rouge	8 €
Gin	8 €
Vodka	9 €
Whisky	9 €
JB	9€
Chivas Regal 12 ans	10€
Glenmorangie	12€
Cognac	9 €
Hennessy	9 €
Armagnac	9 €
Marquis de Montesquiou ou Château Laballe	9 €
Rhum vieux	9 €
Champagne Deutz à la coupe	12€

## Les Boissons Fraîches / Cold Drinks

Jus d'orange Pressé / Fresh Orange juice	18cl	5 €
Jus d'orange / Orange juice	18cl	3 €
Coca-Cola / Coca-Cola zéro	33cl	5 €
Orangina	33cl	5 €
Schweppes	25cl	5 €
Perrier	25cl	5 €
Red Bull		5 €
Bière Duvel	33cl	5 €
Bière 1664	33cl	5 €
Eau plate	1l	5 €
Still water	1l	5 €
Eau pétillante	1l	5 €
Sparkling water		

## Les Boissons Chaudes / Hot Drinks

Café	2,50 €
Coffee	4,50 €
Chocolat chaud	4,50 €
Hot chocolate	4,50 €
Thé	4,50 €
Tea	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
*The abuse of alcohol is dangerous for your health. Drink in moderation.*

