

MENU



Cher client, 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, en composant le 10 depuis votre chambre ou en vous présentant à la réception au 1^{er} étage.

Nous servons de 12h à 21h30.

Un délai d'attente est à prévoir pour la préparation.

Nous informons notre aimable clientèle que la restauration et les boissons ne provenant pas de l'hôtel ne peuvent être consommé qu'en chambre.

Merci de votre compréhension.



*Dear guest, we offer a selection of simple dishes made by us, with fresh products.
You have the possibility to be served in the dining room, on the terrace or in your room.*

Please refer to the reception to place your order, by dialing 10 from your room or by going to the reception desk of the 1st floor.

We serve from 12pm to 9.30pm.

We kindly inform you that food and drinks that are not served by the hotel, must stay in the room.

Thank you for your understanding.

Les Apéritifs

Kir	12 cl	7 €
Lillet blanc	6 cl	7 €
Lillet rouge	6 cl	7 €
Bombay Gin	3 cl	9 €
Belvédère Vodka	3 cl	14 €
<i>JB whisky</i>	3 cl	9 €
<i>Chivas Regal 12 ans</i>	3 cl	10 €
<i>Glenmorangie 10 ans</i>	3 cl	12 €
<i>Glenmorangie 18 ans</i>	3 cl	18 €
<i>Octomore 9.1 59.1°</i>	3 cl	42 €
Cognac : <i>Grande Champagne - Bernard Gauthier</i>	3 cl	9 €
<i>Réserve de la famille</i>	3 cl	15 €
XO		
Bas Armagnac - <i>Château de Labade – 12 ans</i>	3 cl	9 €
Rhum vieux agricole - <i>Dillon – 7 ans</i>	3 cl	9 €
Champagne Deutz à la coupe / <i>Champagne by the glass</i>	10 cl	12 €

LA CARTE

Assiettes froides / Cold dishes

Mozzarella di Bufala, tomate et basilic <i>Buffalo mozzarella, tomato and basil</i>	14 €
Salade César : romaine, aiguillettes de poulet, croûtons et copeaux de parmesan <i>Caesar Salad: romaine lettuce, chicken, croutons and parmesan</i>	16 €
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>	28 €

Assiettes chaudes / Hot dishes

Camembert de Normandie rôti au miel et pain grillé <i>Baked Camembert with honey and toasted bread</i>	18 €
Tagliatelles fraîches sauce tomate-olive, jambon de pays et parmesan <i>Fresh tagliatelle with tomato-olive sauce, ham and parmesan</i>	18 €
Tagliatelles fraîches sauce pesto, parmesan et pignons de pin <i>Fresh tagliatelle with pesto sauce, parmesan and pine nuts</i>	18 €
Tagliatelles fraîches crème et saumon fumé <i>Fresh tagliatelle with cream and smoked salmon</i>	18 €
Pizza Royale* - fromage, jambon et champignon. <i>Royal Pizza – cheese, ham and mushroom.</i>	15 €

LA CARTE

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 €
Glaces et sorbets : vanille, pistache, citron, chocolat, fraise <i>Ice cream: vanilla, pistachio, lemon, chocolate, strawberry</i>	2,50 € par boule 2,50 € per scoop

Chers clients, nous vous informons que les produits indiqués avec un astérisque sont surgelés.

Egalement, nous servons des tagliatelles sans gluten, ainsi que du pain de mie sans gluten.

Vous pouvez, sur demande, disposer d'une liste de présence d'allergènes dans quelques plats proposés.

Dear guests, please know that the dishes marked with an asterisk are frozen.

We serve gluten free tagliatelle and bread on demand.

Ask us for more information about allergen.

CARTE DES VINS

Vins Rouges de Bordeaux / Claret

Médoc - Rive Gauche

75 cl €

2014	Domaine de Boisgrand	Haut Médoc	24
2014	Château Pérac	Listrac Médoc	29
2014	Château Saransot Dupré	Listrac Médoc	39
2012	L de Lascombes	Haut Médoc	35
2010	Château Moulin Rouge	Haut Médoc	42
2014	Château Sociando Malet	Jean Gautreau – Ht. Médoc	89
2011	Château Issan	Margaux 3 ^{ème} GCC	136
2005	Château Kirwan	Margaux 3 ^{ème} GCC	220
2010	Château Croizet Bages	Pauillac 5 ^{ème} GCC	84
2015	Château Lacoste Borie	Pauillac	84
2015	Château Ducru Beaucaillou	Saint Julien – 2 ^{ème} GCC	390

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
2014	Château Carbonnieux	Pessac Léognan	78
2014	Château Latour Martillac	Pessac Léognan	65

Saint-Emilion / Pomerol – entre deux Mers

2017	Château Bessan Bio	Côte de Bordeaux	26
2014	Château La Devise	Puyseguin Saint-Emilion	28
2016	Château Saint Valéry	Saint-Emilion	35
2009	Château Graves d'Arthus	Saint-Emilion Grand Cru	39
2015	Château Saint Valéry	Saint-Emilion Grand Cru	46
2014	Château Tournefeuille	Lalande de Pomerol	49
2016	Château La Révérence	Saint-Émilion Grand Cru	54
2014	Château L'Ecuyer	Pomerol	84
2016	Château Bellegrave	Pomerol	78
2016	Château Beau Soleil	Pomerol	76

Pour toute consommation de vin au verre, nous vous invitons à vous servir au distributeur automatique situé dans le salon de restauration, salon « Estuaire » au 1^{er} étage, en utilisant la carte qui vous a été remise à votre arrivée. Le distributeur est en libre service 24h/24h.

To get wine by the glass, feel free to help yourself to the wine dispenser located in the dining room next to the reception, by using the card that has been given to you at check-in. Available 24 hours a day.

CARTE DES VINS

Vins Blancs de Bordeaux / White wine

2015	Demoiselle de Sigalas	Bordeaux	75cl	22 €
2018	Château Martinon	Entre Deux Mers	75cl	24 €
2015	Château Millet	Graves	75cl	26 €
2016	Château Magneau Cuvée Julien	Graves	75cl	34 €
2017	Château Carbonnieux	Pessac Léognan	75cl	78 €
2008	Château Suau	Sauternes 2 nd GCC	37.5cl	56 €
2017	Château Bessan Bio	Liquoreux	50cl	26 €

Vin Rosé / Rosé wine

2019	Petula	Lubeyron		24 €
2019	Whispering Angel	Côte de Provence		38 €

Champagne / Champagne

Deutz Brut classic				80 €
Laurent Perrier Brut				90 €
Bollinger Cuvée spéciale				120 €

Les Boissons Fraiches / Cold Drinks

Jus d'orange Pressé / <i>Fresh orange juice</i>	18cl	5 €
Jus d'orange / <i>Orange juice</i>	18cl	3 €
Jus de pomme / <i>Apple juice</i>	18 cl	3 €
Coca-Cola / <i>Coca-Cola zéro</i>	33cl	5 €
Orangina	33cl	5 €
Schweppes	25cl	5 €
Perrier	25cl	5 €
Bière / <i>Beer</i>		
Duvel	33cl	5 €
1664	33cl	5 €
Eau plate Abatille / <i>Still water Abatille</i>	1l	5 €
Eau pétillante Abatille / <i>Sparkling water Abatille</i>	1l	5 €

Les Boissons Chaudes / Hot Drinks

Café / <i>Coffee</i>	2,50 €
Chocolat chaud / <i>Hot chocolate</i>	4,50 €
Thé / <i>Tea</i>	4,50 €

Une machine à café, thé et chocolat chaud est à votre disposition 24h/24h dans le salon Estuaire au 1^{er} étage.

Vous avez également la possibilité d'y vous servir un verre d'eau plate ou gazeuse. De plus, une bouteille d'eau plate Abatilles vous est offerte en chambre.

You have the possibility to get coffee, tea or hot chocolate by yourself using the machine in the breakfast/dining room next to the reception. Available 24 hours a day.

You can also help yourself to a glass of water in the same room.

Beside there is a complimentary bottle of water in your room.

