

# 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 11 depuis votre chambre ou en vous présentant à la réception au 1<sup>er</sup> étage.

Nous servons de 08h à 22h00.

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 consommés qu'en chambre. Un droit de bouchon de 14 euros par bouteille sera appliqué en cas de consommation hors 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 11 from your room or by going to the reception desk of the 1<sup>st</sup> floor.*

*We serve from 08am to 10pm.*

**We kindly inform you that food and drinks that are not served by the hotel, must stay in the room. A corkage fee, 14 euros, will be applied for consumption outside the room**

*Thank you for your understanding.*

# CARTE DES VINS

## Vins Blancs de Bordeaux / White wine

2021	Château Martinon	Entre Deux Mers	75cl	24 €
2018	Les Perles blanches	Bordeaux	75cl	28 €
2020	Château Magneau Cuvée Julien	Graves	75cl	34 €
2020	Château d'Eck	Pessac Léognan	75cl	44 €

## Vin Rosé / Rosé wine

2022	Au Gris de mes Envies	Languedoc	75cl	24 €
2022	Château Léoubes	Côte de Provence	75cl	35 €

## Champagne / Champagne

Deutz Brut classic		75cl	95 €
Coupe de champagne		10cl	16 €
Bollinger Cuvée spéciale		75cl	120 €

## Les Apéritifs

Kir		12cl	7€
Lillet blanc		6cl	7€
Lillet rouge		6cl	7€
Bombay Gin		3cl	9€
Belvédère Vodka		3cl	14€
<i>JB whisky</i>		5cl	10€
<i>Chivas Regal 12 ans</i>		3cl	12€
<i>Glenmorangie 18 ans</i>		3cl	18€
<i>Octomore 9.1 59.1°</i>			32€
Cognac : Grande Champagne - Bernard Gauthier XO		3cl	18€
Bas Armagnac - <i>Château de Labade – 12 ans</i>		3cl	14€
Rhum 3 Rivières triple millésime- extra vieux agricole		5cl	16
Rhum vieux agricole - <i>Dillon – 7 ans</i>		3cl	12€

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.*

## PANIER PIQUE-NIQUE AU CARRELET *PICNIC BASKET AT THE CABIN ON THE RIVER*



### **Panier de la terre pour 2 personnes – 60€**

Paté traditionnel Lou Gascou / *Traditionnal Pate Lou Gascou*  
Tartinade de tomates confites / *Tomato spread*  
Chips artisanales / *Chips*  
Jambon « Pata Négra »  
Tomates cerises et Burrata / *Cherry tomatoes & Burrata*  
Fromage / *Cheese*  
Pain et une bouteille d'eau / *Bread and one bottle of water*

**Ou / Or**

### **Panier de la mer pour 2 personnes – 60€**

Burrata et son huile d'olives au basilic / *Burrata olive oil and basil*  
Sardines en boîte / *Tinned sardines*  
Rillettes de thon / *Tuna Rillettes*  
Chips artisanales / *Chips*  
Saumon fumé / *Smoked salmon*  
Tomates cerises / *Cherry tomatoes*  
Fromage / *Cheese*  
Pain et une bouteille d'eau / *Bread and one bottle of water*

Réserver le panier auprès de la réception. Le panier, ainsi que les boissons commandées en supplément seront à venir retirer à l'heure de votre réservation.

*Book the basket at the reception desk. The basket and additional drinks are to be collected at the reception.*

Si vous souhaitez être servi dans le carrelet des plats de la carte, ou votre propre pique-nique, une privatisation est nécessaire : 25€/personne.

*If you wished to be served dishes from the room service menu or eat your own picnic, you need to hire the cabin: 25€/person.*

## LA CARTE

### Assiettes salées / Savory dishes

Burrata, tomates cerises et basilic <i>Burrata, cherry tomatoes and basil</i>	18 €
Saumon fumé de manière artisanale Smoked salmon	22 €
Salade César : salade iceberg, aiguillettes de poulet, croûtons et copeaux de parmesan <i>Caesar Salad: iceberg salad, chicken, croutons and parmesan</i>	19 €
Assiette de jambon Mangalica <i>Charcuterie board</i>	25 €
Sélection de fromages affinés <i>Cheese selection</i>	18 €
Planche mixte de jambon Mangalica et de fromage <i>Charcuterie and cheese board</i>	27 €
Terrine de foie gras et sa confiture de figues <i>Foie gras and fig jam</i>	28 €
Pizza Royale* <i>Pizza with ham, cheese, tomatoes, mushrooms</i>	18 €
Salade verte <i>Green salad</i>	7 €

## 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.

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

# CARTE DES VINS

## Vins Rouges de Bordeaux / Claret

---

### Médoc - Rive Gauche

75 cl €

2018	Château Perac	Listrac Médoc	29
2020	Château Saransot Dupré	Listrac Médoc	39
2018	Château Roc de By	Haut Médoc	29
2016	Château La Tour de By	Haut Médoc	39
2020	Château Sociando Malet	Jean Gautreau – Ht. Médoc	89
2018	Château Chasse Spleen	Moulis en Médoc	69
2019	Lilian Ladouys	Saint Estephe	52
2018	Connetable Talbot	Saint Julien	66
2018	Château Gloria	Saint Julien	95
2018	Château Lascombes	Margaux	198

### Pessac Léognan

2019	Château Coquillas	Pessac Léognan	39
2019	Château d'Eck	Pessac Léognan	48
2018	Château les demoiselles de Larrivet-Haut Brion	Pessac Léognan	59
2019	Domaine de la Solitude	Pessac Léognan	62

### Saint-Emilion / Pomerol – entre deux Mers

2016	Château La Devise	Puyseguin Saint-Emilion	28
2020	Château Saint Valéry	Saint-Emilion	35
2019	Château Saint Valéry	Saint-Emilion Grand Cru	46
2019	Château Les Tours de Laroque	Saint-Émilion Grand Cru	46
2015	Château La Révérence	Saint-Émilion Grand Cru	54
2017	Château Bessan Bio	Côtes de Bordeaux	32
2016	Château Bellegrave	Pomerol	82
2021	Château Rosalcy	Pomerol	42
2016	Château La Cure	Lalande de Pomerol	46
2019	Château Tournefeuille	Lalande de Pomerol	69

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<sup>er</sup> 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.*

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.*

## 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 / Coca-Cola zéro	33cl	5 €
Orangina	33cl	5 €
Schweppes	25cl	5 €
Bière / <i>Beer</i>		
1664		
Leffe	33cl	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<sup>er</sup> 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.*

