

## CARTE / MENU

<b>Charcuterie pour 2 personnes</b> (boudin noir, jambon Iberico, grenier médocain, coppa, saucisson)	
<b>Cooked meats for 2 people</b> (black pudding, Iberian ham, local «grenier médocain», dry-cured coppa, sausage)	16,00 €
<b>Jambon Iberico Bellota 36 mois Jabugo Cuyar «Jamon de Huelva»</b> 36 months Bellota Jabugo Cuyar Iberian ham «Jamon de Huelva»	24,00 €
<b>Oeufs pochés meurette</b> «Meurette» poached eggs with red wine sauce, diced bacon and mushrooms	12,00 €
<b>Tartare de thon, citron et sésame</b> Tuna tartare with lemon and sesame seeds	14,50 €
<b>Carpaccio de boeuf, roquette, pesto et parmesan</b> Beef carpaccio with rocket, pesto and Parmesan	16,00 €
<b>Foie gras mi cuit, pain toasté</b> Foie gras mi-cuit with toast	18,50 €
<b>Fougasse au fromage frais et jambon Serrano</b> Fougasse with fromage frais and Serrano ham	14,00 €
<b>Salade de chèvre chaud au miel</b> Warm goat's cheese salad with honey	14,00 €
<b>Salade César au poulet</b> Caesar salad with chicken	16,00 €
<b>Salade verte, noix et ciboulette</b> Green salad, walnuts and chives	8,00 €
<b>Cabillaud cuit vapeur, velouté de poisson, petits légumes</b> Steamed cod with fish velouté, baby vegetables	22,00 €
<b>Maigre snacké, petits légumes, beurre citron</b> Lightly seared Croaker fish with baby vegetables and lemon butter	23,00 €
<b>Faux-filet de boeuf Charolais, frites maison et salade</b> Sirloin of Charolais beef, home-made French fries and salad	26,00 €
<b>Magret de canard entier aux pêches</b> Whole magret of duck with peaches	25,00 €
<b>Quasi de veau rôti, pommes de terre à l'ail, gâteau de légumes</b> Roast veal rump, garlic potatoes and vegetable cake	23,50 €
<b>Côtes d'agneau grillées, jus à l'ail, brochette de légumes</b> Grilled lamb chops, garlic jus and vegetable kebab	24,00 €
<b>Bages burger, frites maison</b> Bages burger, home-made French fries	16,00 €
<b>Andouillette AAAAA grillée, sauce moutarde, frites maison</b> Grilled «AAAAA» quality-labelled andouillette sausage, mustard sauce, home-made French fries	15,00 €
<b>Wok de légumes sauce soja et sésame grillé</b> Wok of vegetables with soya sauce and toasted sesame seeds	12,00 €

Provenance des viandes : France et Union Européenne  
Beef sourced in: France and European Union

Prix nets  
Net prices

## GARNITURES / GARNISH (Supplément de 4€)

Frites, purée maison  
French fries, home-made mashed potatoes

Légumes du marché  
Vegetables

Salade verte  
Green salad

## FROMAGES / CHEESES

Assiette de fromages 10,00 €  
Platter of cheeses

## DESSERTS / DESSERTS

Crème brûlée 7,00 €  
Crème brûlée

Pavlova aux fruits de saison 8,00 €  
Pavlova with fresh fruits of the season

Semifreddo au chocolat 7,00 €  
Chocolate semifreddo

Tiramisu classique 7,00 €  
Classic tiramisu

Ile flottante aux amandes grillées 7,00 €  
Floating island with toasted almonds

Mousse légère à la vanille et fruits rouges 7,00 €  
Light vanilla mousse with red fruits

Glaces (vanille, chocolat, créole, café, fraise...), sorbets... 7,00 €  
Ice cream or sorbet (vanilla, chocolate, creole, coffee, strawberry...)

Café gourmand 8,00 €  
Coffee with a sampling of sweets

Prix nets  
Net prices

## MENU ENFANT / CHILDREN'S MENU

(jusqu'à 8 ans)  
(up to 8 years)

PLAT + DESSERT AU CHOIX  
CHOICE OF MAIN COURSE AND DESSERT

**12,50 €**

Viande ou poisson  
Meat or fish



Glace 2 boules  
2 ice-cream balls

**PLAT DU JOUR**  
**MAIN COURSE OF THE DAY**  
**(à l'ardoise)**  
(on board)

Le midi, du lundi au vendredi\*  
Monday to Friday\* lunchtimes

**PLAT DU JOUR (CAFE COMPRIS)**  
**MAIN COURSE (INCLUDING COFFEE)**  
**11,50 €**

\*Dans la limite des quantités disponibles, hors groupes et jours fériés  
\* Except groups and bank holidays, and only while available supplies last

# MENU LAVINAL

ENTREE, PLAT ET DESSERT AU CHOIX 28,00 €  
CHOICE OF STARTER, MAIN COURSE AND DESSERT €28,00

Carpaccio de boeuf, roquette, pesto et parmesan  
Beef carpaccio with rocket, pesto and Parmesan  
ou / or

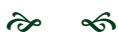
Fougasse au fromage frais et jambon Serrano  
Fougasse with fromage frais and Serrano ham



Quasi de veau rôti, pommes de terre à l'ail,  
gâteau de légumes  
Roast veal rump, garlic potatoes  
and vegetable cake

ou / or

Cabillaud cuit vapeur, velouté de poisson, petits légumes  
Steamed cod with fish velouté, baby vegetables



Assiette de fromages  
Platter of cheeses

ou / or

Semifreddo au chocolat  
Chocolate semifreddo

ou / or

Crème brûlée  
Crème brûlée

# MENU GOURMET

MENU 38,00 €

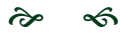
MENU €38,00

Amuse-bouche

Appetizer



Tartare de thon, citron et sésame  
Tuna tartare with lemon and sesame seeds



Côtes d'agneau grillées, jus à l'ail,  
brochette de légumes  
Grilled lamb chops, garlic jus  
and vegetable kebab



Pavlova aux fruits de saison  
Pavlova with fresh fruits of the season

## VINS AU VERRE / WINE BY THE GLASS

Le service de vins au verre (Enoline) : nous nous ferons un plaisir de vous servir à tout moment de la journée. Dégustez jusqu'à 8 vins rouges différents.

Enoline service wine tasting : we will be happy to serve you any time. Taste up to 8 different red wines.

Enomatic est aujourd'hui la référence mondiale dans le domaine de la gastronomie et de l'œnologie, grâce à ses systèmes de service de vin alliant design et haute technologie.

L'Enoline protège le vin contre l'oxydation, maintient une température de service optimale et garantit un parfait dosage.

Enomatic is a revolutionary system thanks to its state-of-the-art italian design wine serving technology. It protects wine against oxidation, maintains an optimum temperature and enables a perfect dosage.

La vente d'alcool est interdite aux mineurs. Underage alcohol consumption is prohibited.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Alcohol abuse is dangerous for health, to consume in moderation.



### LA SELECTION / SELECTION

	12 cl	6 cl	2 cl
Château Noaillac 2011 (Médoc)	3,60 €	1,80 €	0,60 €
Château Villa Bel-Air 2011 (Graves)	5,45 €	2,70 €	0,90 €
Château Larose Trintaudon 2009 (Haut-Médoc)	5,75 €	2,90 €	0,95 €
La Rose Pauillac 2008 (Pauillac)	7,05 €	3,50 €	1,15 €
Lou Janou 2011 (Bordeaux - VINIV par Jean-Michel Cazes)	10,70 €	5,35 €	1,80 €
Château Meyney 2006 (Saint Estèphe)	11,70 €	5,85 €	1,95 €
Château Gloria 2007 (Saint Julien)	13,70 €	6,85 €	2,30 €
Château Lynch-Bages 2007 (Pauillac)	32,20 €	16,10 €	5,35 €



Verre / glass 12 cl / 4 fl.oz / 1,2 déci\*



Verre / glass 6 cl / 2 fl.oz / 0,6 déci\*



Verre / glass 2 cl / 0,7 fl.oz / 0,2 déci\*\*

\* pour accompagner votre repas / to accompany your meal

\*\* pour la dégustation / for a tasting

### VIN ROUGE / RED WINE

Michel Lynch (Bordeaux)	2012	12 cl	3,25 €
-------------------------	------	-------	--------



### VINS BLANCS & ROSES / WHITE WINES & ROSES

Michel Lynch blanc (Bordeaux)	2013	12 cl	3,25 €
Château Villa Bel-Air (Graves)	2013	12 cl	5,50 €
Château Sainte Marie (Entre deux mers)	2014	12 cl	4,05 €
Château de Rayne Vigneau (Sauternes)	2003	6 cl	7,90 €
Le Cygne de Fonréaud (Bordeaux)	2014	12 cl	7,20 €
Le Sec de Rayne Vigneau (Bordeaux)	2013	12 cl	4,80 €
L'Ostal Cazes rosé (Languedoc)	2014	12 cl	2,50 €
Michel Lynch rosé (Bordeaux)	2014	12 cl	3,25 €

Prix nets  
Net prices

**VINS ROUGES DE BORDEAUX & D'AILLEURS**  
**RED WINES FROM BORDEAUX AND ELSEWHERE**

**Vins micro-cuvées, produits par des particuliers avec VINIV**

**Lou Janou - Produit par Jean-Michel Cazes, France** 2011 75 cl 62,50 €  
 45% Merlot issu des hauteurs de Canon-Fronsac, 30% Cabernet Sauvignon de Margaux  
 et 25% Cabernet Franc des calcaires de Saint-Emilion.

**T & J Rogér Cellars - Produit par Thomas Roger, Etats-Unis** 2010 75 cl 62,50 €  
 50% Cabernet Franc d'une parcelle du haut des coteaux de Saint-Emilion, 35% Merlot  
 des Cotes de Castillon et 15% Merlot du secteur «Pontet» à Saint-Emilion.

**BORDEAUX**

Michel Lynch 2012 75 cl 16,10 €  
 Petit Paveil 2011 75 cl 20,60 €



**BORDEAUX SUPERIEUR**

Abbaye de Saint Ferme 2006 75 cl 18,00 €



**GRAVES**

Château Trébiac 2007 75 cl 20,00 €  
 Château Villa Bel-Air 2011 75 cl 31,60 €



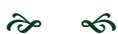
**SAINT-EMILION**

Château Clarisse 2012 75 cl 34,50 €  
 Château Clarisse - Vieilles Vignes 2011 75 cl 68,75 €  
 Château Haut Veyrac 2008 75 cl 34,65 €



**MEDOC**

Château Fleur La Mothe 2011 75 cl 32,00 €  
 Château La Tour de By 2008 75 cl 32,70 €  
 Château Livran 2009 75 cl 24,00 €  
 Château Noaillac 2011 75 cl 21,00 €  
 Château Patache d'Aux 2010 75 cl 39,90 €  
 Château Poitevin 2011 75 cl 22,00 €  
 Château Potensac 2004 37,5 cl 29,05 €  
 Michel Lynch Réserve 2013 75 cl 20,00 €



**HAUT-MEDOC**

Château Coufran 2005 75 cl 49,00 €  
 Château Doyac 2008 75 cl 25,20 €  
 Château Grandis 2009 75 cl 31,50 €  
 Château Haut-Bellevue 2012 75 cl 24,75 €  
 Château Haut-Bellevue 2012 37,5 cl 12,60 €  
 Château Lamothe-Cissac «vieilles vignes» 2004 75 cl 36,50 €  
 Château Larose Trintaudon 2009 75 cl 33,60 €  
 Château La Tonnelle 2012 75 cl 30,80 €  
 Château La Tonnelle 2011 37,5 cl 16,00 €  
 Château Liversan 2011 75 cl 29,85 €



**LISTRAC / MOULIS**

Château Lalaudey 2010 75 cl 29,75 €  
 Château Mauvesin Barton 2011 75 cl 38,15 €  
 Château Mayne Lalande 2007 75 cl 30,10 €  
 Château Poujeaux 2011 75 cl 60,90 €

Prix nets  
 Net prices

## MARGAUX

Château d'Issan	2007	75 cl	105,00 €
Château du Tertre	2002	75 cl	91,80 €
Château Paveil de Luze	2010	75 cl	66,50 €
La Sirène de Giscours	2008	75 cl	52,50 €
Labastide Dauzac	2010	75 cl	62,80 €
Labastide Dauzac	2012	37,5 cl	31,40 €



## PAUILLAC

Baron Nathaniel	2011	75 cl	43,60 €
Château d'Armailhac	2000	75 cl	175,00 €
Château Batailley	2006	75 cl	85,75 €
Château Duhart-Milon	2002	75 cl	231,00 €
Château Grand-Puy Ducasse	2006	75 cl	91,00 €
Château Latour	2004	75 cl	800,00 €
Château Mouton Rothschild	2004	75 cl	720,00 €
Château Pédesclaux	2006	75 cl	74,70 €
Château Pichon Longueville (Baron)	2008	75 cl	207,00 €
Château Pontet Canet	2007	75 cl	186,00 €
La Rose Pauillac	2008	75 cl	41,05 €
La Rose Pauillac	2010	37,5 cl	22,25 €
Les Hauts de Pontet Canet	2007	75 cl	75,60 €
Les Tourelles de Longueville	2009	75 cl	78,00 €



## PAUILLAC (BAGES)

Château Cordeillan-Bages	1996	37,5 cl	30,00 €
Château Croizet-Bages	2006	75 cl	81,00 €
Château Haut-Bages Averous	2006	75 cl	81,00 €
Château Haut-Bages Libéral	2004	75 cl	124,80 €
Château Haut de la Bécade	2006	75 cl	49,50 €
Château Lynch-Bages	1998	75 cl	237,50 €
Château Lynch-Bages	2007	75 cl	187,50 €
Château Lynch-Bages	2007	37,5 cl	100,00 €
Echo de Lynch-Bages	2009	75 cl	93,00 €



## SAINT ESTEPHE

Château Clauzet	2007	75 cl	46,40 €
Château Cos d'Estournel	1998	75 cl	275,00 €
Château Cos Labory	2009	75 cl	75,00 €
Château Lafon-Rochet	2006	75 cl	98,00 €
Château Le Crock	2011	75 cl	63,35 €
Château Meyney	2006	75 cl	68,25 €
Château Montrose	2004	75 cl	162,50 €
Château Ormes de Pez	2000	75 cl	105,00 €
Château Ormes de Pez	2007	75 cl	54,00 €
Château Ormes de Pez	2000	37,5 cl	52,50 €
Château Phélan Ségur	2011	75 cl	79,80 €
Les Pèlerins de Lafon-Rochet	2011	75 cl	33,25 €



## SAINT JULIEN

Château Branaire Ducru	2007	75 cl	113,05 €
Château Duluc	2010	75 cl	52,20 €
Château Gloria	2007	75 cl	80,00 €
Château Langoa Barton	2007	75 cl	94,75 €
Château Léoville Barton	1999	75 cl	181,80 €
Château Léoville Poyferré	2007	75 cl	156,90 €
La Réserve de Léoville Barton	2010	75 cl	65,10 €
La Réserve de Léoville Barton	2008	37,5 cl	29,05 €

Prix nets  
Net prices



## CHATEAUNEUF-DU-PAPE

Domaine des Sénéchaux	2011	75 cl	59,50 €
Domaine des Sénéchaux	2010	37,5 cl	50,00 €



## LANGUEDOC

Estibals de L'Ostal Cazes	2012	75 cl	17,20 €
Domaine L'Ostal Cazes - Grand Vin	2011	75 cl	32,00 €



## VINS D'AILLEURS

Tapanappa Cabernet Shiraz (Australie)	2006	75 cl	50,00 €
Tapanappa Pinot Noir (Australie)	2010	75 cl	33,50 €
Roquette & Cazes (Portugal)	2012	75 cl	29,05 €

## VINS BLANCS & ROSES

### WHITE WINES & ROSES

#### Vins blancs secs de Bordeaux / Dry white wines from Bordeaux

Blanc de Lynch-Bages (Bordeaux)	2013	75 cl	87,50 €
Château Sainte Marie (Entre deux mers)	2014	75 cl	20,30 €
Château Sainte Marie (Entre deux mers)	2014	37,5 cl	11,95 €
Château Villa Bel-Air (Graves)	2013	75 cl	26,00 €
Le Cygne de Fonréaud (Bordeaux)	2014	75 cl	35,90 €
Le Sec de Rayne Vigneau (Bordeaux)	2013	75 cl	22,75 €
Michel Lynch (Bordeaux)	2013	75 cl	16,10 €
Michel Lynch Organic (Bordeaux)	2013	75 cl	18,15 €
Michel Lynch Réserve (Graves)	2013	75 cl	20,00 €



#### Vins blancs liquoreux / Sweet white wines

Château Doisy Védrières (Sauternes)	2002	75 cl	66,00 €
Château de Rayne Vigneau (Sauternes)	2003	75 cl	79,20 €
Château de Rayne Vigneau (Sauternes)	2008	25 cl	18,75 €
Château Suduiraut (Sauternes)	1998	75 cl	83,20 €



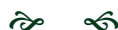
#### Vins blancs d'ailleurs / Other white wines

Jean de Montrejeau (Gros Manseng doux Côtes de Gascogne)		75 cl	20,00 €
Domaine des Sénéchaux (Châteauneuf-du-Pape)	2012	75 cl	49,00 €
Domaine L'Ostal Cazes (Languedoc)	2013	75 cl	17,20 €
Tapanappa Chardonnay (Australie)	2008	75 cl	50,00 €
Gewurztraminer, Trimbach (Alsace)	2011	75 cl	29,10 €
Riesling «Réserve», Trimbach (Alsace)	2011	75 cl	38,15 €



#### Vins rosés / Rosé wines

Lafon-Roset	2013	75 cl	24,00 €
L'Ostal Cazes	2014	75 cl	12,50 €
Michel Lynch	2014	75 cl	16,10 €
Pink de Loudenne	2012	75 cl	26,00 €



## CHAMPAGNES

Bollinger « Spécial Cuvée » Brut		75 cl	102,20 €
Dom Pérignon	2005	75 cl	225,00 €
Krug «Grande Cuvée»		75 cl	250,00 €
Moët & Chandon Brut Impérial		75 cl	67,50 €
Roederer Brut Premier		75 cl	91,00 €
Veuve Clicquot brut carte jaune		75 cl	78,00 €
Veuve Clicquot brut carte jaune		37,5 cl	40,00 €
Veuve Clicquot rosé		75 cl	88,00 €

## CARTE DES APERITIFS APERITIFS LIST

### COUPES DE CHAMPAGNES / CHAMPAGNE GLASS

Dom Pérignon 2005	10 cl	36,50 €
Veuve Clicquot brut carte jaune	10 cl	11,50 €
Veuve Clicquot rosé	10 cl	13,50 €



### BITTER & ANISE / BITTERS & ANISATED

Campari	6 cl	5,50 €
Martini (blanc, rouge)	6 cl	5,00 €
Pastis, Ricard	4 cl	4,50 €
Suze	6 cl	4,50 €



### VINS D'APERITIF / APERITIF WINE

Jean de Montrejeau (Gros Manseng doux Côtes de Gascogne)	12 cl	3,50 €
Lillet (blanc, rouge)	6 cl	5,00 €
Muscat de Rivesaltes	6 cl	4,00 €
Pineau Château de Beaulon 5 ans / 10 ans	6 cl	5,00 €/6,50 €
Révigny (moelleux de fraises)	8 cl	6,90 €



### COCKTAILS / COCKTAILS

Américano maison	12 cl	7,50 €
Irish coffee	12 cl	7,50 €
Kir médocain	12 cl	4,50 €
Kir royal	12 cl	12,00 €
Kir vin blanc	12 cl	4,50 €
Le Lavinal	12 cl	5,50 €
Malibu orange	12 cl	5,50 €



### PORTOS / PORT WINES

Porto blanc	6 cl	5,00 €
Quinta do Noval LBV 2008	6 cl	5,50 €
Quinta do Noval LBV 2008	37,5 cl	25,00 €
Quinta do Noval Tawny	6 cl	4,00 €



### WHISKIES / WHISKYS

Johnnie Walker Red Label	4 cl	5,00 €
Johnnie Walker Black Label 12 ans (Blend de Luxe)	4 cl	7,00 €
Caol Ila 12 ans (Islay)	4 cl	10,00 €
Lagavulin 16 ans (Islay)	4 cl	13,50 €
Ardbeg 10 ans (Islay)	4 cl	12,50 €
Talisker 10 ans (Ile de Skye)	4 cl	9,00 €
Knockando 12 ans (Speyside)	4 cl	9,00 €
Singleton 12 ans (Speyside)	4 cl	7,00 €
Cardhu 12 ans (Speyside)	4 cl	9,00 €
Glenmorangie 10 ans (Highland)	4 cl	8,00 €
Nikka blended «from the barrel»	4 cl	6,50 €



### RHUMS / RUMS

Bacardi	4 cl	5,70 €
Ron Havana Club Sup 7 ans	4 cl	5,60 €
Saint James Imperial	4 cl	5,00 €
Zacapas 15 ans Guatemala	4 cl	9,00 €

Prix nets / Net prices