

Softs

| | |
|---------------------------|------|
| Coca-Cola 33cl | 3.50 |
| Coca-Cola light | 3.50 |
| Perrier 33cl | 3.50 |
| Orangina 25cl | 3.50 |
| Schweppes 33cl | 3.50 |
| Jus de fruits 25cl | 3.50 |
| Limonade 20cl | 3.00 |

Eaux Minérales

| | |
|--|------|
| Abatille 100cl eau minérale régionale | 1.50 |
| Vittel 50cl | 3.00 |
| Vittel 100cl | 4.00 |
| San Pellegrino 50cl | 3.00 |
| San Pellegrino 100cl | 4.00 |

Bières

| | |
|----------------------|------|
| Pression | |
| Heineken 25cl | 3.00 |
| Heineken 50cl | 6.00 |

Bouteilles

| | |
|----------------------------|------|
| Pelforth Brune 33cl | 4.00 |
| Affligen 33cl | 3.60 |
| 1664 33cl | 4.50 |

Cafés, Thés

| | |
|------------------------|------|
| Café expresso | 1.50 |
| Double expresso | 3.00 |
| Thés | 2.50 |
| Infusions | 2.50 |
| Chocolats | 2.50 |

Prix nets en euros - Taxes et service compris

Carte des Vins

Les Vins classiques

| | 75cl | 37.5cl | |
|---|-------|--------|-------|
| Château Panchille Bordeaux supérieur | rouge | 19.00 | |
| AOC Bordeaux Clairet Château Lauduc | rosé | 16.00 | |
| AOC 1^{ère} Côte de Bordeaux Château Vieille tour "Cuvée Prestige" | rouge | 19.50 | 11.50 |
| AOC Graves Château Tour Bicheau | rouge | 20.50 | |
| Bordeaux Château Laborie | rouge | 15.00 | |
| Côte de Castillon Château Rocbonniere | rouge | 16.00 | |
| Côte de Bourg Château Laroche Joubert | rouge | 20.00 | 12.00 |
| Bordeaux Château les Tuileries | rosé | 14.00 | |
| Coteaux de Libron Domaine de la Colombette | rosé | 12.85 | |
| Bordeaux Sauvignon La Fleur Grandchamps | blanc | 16.00 | |

Appellations d'exception à prix doux

| | | |
|--|-------|-------|
| Pessac Léognan Château le Bruilleau | rouge | 29.00 |
| Moulis Château Biston | rouge | 24.50 |
| Saumur Champigny Les Tuffes | rouge | 25.00 |
| Bourgogne Hautes cotes de Beaunes | rouge | 30.00 |
| Graves Château du seuil | blanc | 25.00 |

Champagne

| | |
|--|-------|
| Champagne Moutard Brut Grande Cuvée AOC | 45.00 |
| Champagne Pommery | 65.00 |

Vins au Verre et en Carafe

| | 14cl | 25cl | 50cl | |
|--|-------|------|------|-------|
| 1^{ère} Côte de Bordeaux Château Vieille tour | rouge | 4.00 | 7.00 | 12.50 |
| Saumur Champigny Les Tuffes | rouge | 5.00 | 8.50 | 16.00 |
| Château des roches Côte de Castillon | rouge | 3.50 | 6.00 | 11.00 |
| Bordeaux Château de la grande Métairie | rosé | 2.50 | 4.50 | 8.50 |
| Bordeaux Château les Tuileries | rosé | 3.00 | 5.50 | 10.00 |
| AOC Graves Château du seuil | blanc | 5.00 | 8.50 | 16.50 |

Carafe d'eau à disposition
Prix nets en euros - Taxes et service compris

Centre hôtelier du lac - Rue du grand Barail - 33300 Bordeaux Lac - tél. 05 56 50 50 00

Le Restaurant

Le Restaurant

INTER-HOTEL APOLONIA BORDEAUX LAC

Apéritifs

| | |
|------------------------|------|
| Sangria | 3.50 |
| Kir vin blanc | 3.50 |
| Martini rouge ou blanc | 3.50 |
| Porto rouge ou blanc | 3.50 |
| Suze | 3.50 |
| Pastis | 3.50 |
| Ricard | 3.50 |
| Gin | 5.00 |
| Americano | 5.00 |
| Whisky | 5.00 |
| Vodka | 5.00 |
| Tequila | 5.00 |

Digestifs 4cl.

| | |
|------------------|------|
| Calvados | 5.00 |
| Armagnac | 5.00 |
| Cognac | 5.00 |
| Get 27, Bailey's | 5.00 |
| Alcools Blancs | 5.00 |

Prix nets en euros - Taxes et service compris

Le Menu-Carte

Première assiette

Le Buffet de hors d'oeuvres à volonté

Buffet of hors d'oeuvres

Velouté de Potiron, capuccino de lard, éclats de châtaignes

Cream of pumpkin soup, bacon cappuccino soup, chestnut bits

Terrine de foie gras mi-cuit maison à la fleur de sel +3€

Semi-cooked homemade terrine of duck foie gras with sea salt +3€

Minute de saumon frais mariné à l'aneth

Fresh salmon marinated with dill and lightly seared

L'assiette Bordelaise Copeaux de foie gras, salade de pignons de pins, gésiers et graton médocain

Antipasti and tapas "à la Bordelaise" (Duck foie gras shavings, pine nut salad, gizzard and

the traditional "pâté graton" from the Médoc region)

Deuxième assiette

Cocotte de blanquette de veau à l'ancienne

Traditional blanquette of veal stew

Lentilles Vigneronne, escalope de foie gras et magret fumé +4€

Lentils in wine sauce and slices of duck foie gras with smoked duck breast +4€

Brochette de porc mariné à la moutarde, purée de patates douces

Marinated mustard pork skewers, sweet potato puree

Entrecôte 300g ou magret entier 300g à la minute, frites maison

Freshly cooked Steak 300g or whole duck breast 300g, homemade chips

3 œufs bio en omelette forestière

Mushroom omelette with three organic eggs

Bar entier grillé sur la peau en croûte de thym

Whole bass roasted in a thyme crust

Duo de saumons, pomme au four et crème ciboulette (mi cuit, tartare)

Salmon duet, baked potatoes and chive cream (semi-cooked, tartar)

Tajine de Lotte au chorizo

Burbot tajine with chorizo

Noix de Saint-Jacques flambées et chips de poitrine fumée.

Flambéed scallops and crisps of slab bacon

Les plats du moment à découvrir sur l'ardoise (Viande ou Poisson)

Discover our current dishes on the slate (meat or fish)

Troisième assiette

Pomme au four caramélisée et sa boule de glace à la cannelle

Baked caramel apples with scoop of cinnamon ice cream

Café ou Thé Gourmand

Coffee or tea served with a selection of delicious delights

Faisselle au miel de châtaignes et madeleine maison

Cottage cheese with chestnut honey and homemade madeleine

Fondant chocolat à la minute et glace au caramel beurre salé

Freshly cooked chocolate fondant and salted butter fudge ice cream

Dessert du jour

Today's dessert

Nos Formules

Menu 2 assiettes 18€

Entrée au choix + Plat au choix

Starter at choice + Main course at choice

ou or

Plat au choix + Dessert au choix

Main course at choice + Dessert at choice

Menu 3 assiettes 23€

Entrée au choix + Plat au choix + Dessert au choix

Starter at choice + Main course at choice + Dessert at choice

Menu express 13.90€

en semaine uniquement à midi et hors jours fériés

only on week for lunch, except bank holidays

Buffet des hors d'oeuvres ou des desserts au choix + Un Plat du Jour

Buffet of hors d'oeuvre or Dessert buffet + Today's special

Menu des petits chefs 7€

enfants de moins de 12 ans child -12

Un buffet au choix (entrées ou desserts) + **Steack haché** + **1 Boisson au choix**

Buffet of hors d'oeuvre or Dessert buffet + Minced steak + Drink at choice

À la Carte

| | |
|--|-------|
| Buffet des hors d'oeuvres à volonté Buffet hors d'oeuvres | 11.00 |
| Entrée Starter | 9.00 |
| Plat chaud Main course | 15.00 |
| Plat du jour Today's special | 12.00 |
| Dessert Dessert | 7.00 |