

un
château
en ville

by *Lestirille*

**NOUS SOMMES VITICULTEURS, GOURMANDS
& NOUS AVONS LE GOUT DU PARTAGE**

Grignotage

Foie gras mi-cuit aux figues	10€
Assiette de Fromages affinés	7 €
Saucisson de canard	9 €
Magret de canard séché	7 €
Tartinable de la mer (crabe, langoustines ou noix de St Jacques)	7 €
Les Olives « Lucque » domaine de l'Oulivie	4 €
Tapas de palourdes, compotée de tomates	8 €
Plat chaud : Joue de porc au vin de Lestrille et son verre de vin	10 €

Planches gourmandes à partager : 20 €

La planche d'EUGÈNE : magret de canard séché, rillettes au foie gras, canelés chorizo, Brie de Meaux, Morbier, fruits secs et frais...

La planche de LOUIS : saucisson de canard, bruschetta tomates, olives Lucque, canelés chorizo, fourme d'Ambert, Tomme de Savoie, fruits secs et frais...

La planche d'ESTELLE : palourdes tomates mi-séchées, canelés saumon wasabi, Rocamadour, Comté, fruits secs et fruits frais...

Et pour terminer...

Café & Thé mignardises	5,50 €
Le goûter : Gelée de merlot, pain & beurre	4 €

Verre-Bouteille-A emporter

La gamme Lestrille

Entre-deux-mers 2017	3 €	15 €	6.50€
Bordeaux Rosé 2017	3 €	15 €	6.50€
Bordeaux Supérieur 2014	3 €	15 €	6.50€

La gamme Capmartin

Bordeaux Blanc 2016	4 €	20 €	9.90€
Bordeaux Clairet 2017	3 €	17 €	7.90€
Bordeaux Supérieur 2010	4 €	20 €	9.90€

Le Secret

Bordeaux Supérieur 2015	6 €	30 €	18€
-------------------------	-----	------	-----

Les bulles

Les bulles by Lestrille	5 €	25 €	11€
-------------------------	-----	------	-----

Jus de fruits

Pomme bio : 3,50 €
Jus d'orange pressé : 3,50 €

Boissons chaudes

Café ou déca : 2 €
Café noisette : 2,20 €
Thé ou infusion : 3 €