

# Lestrilie

« A une vingtaine de kilomètres à l'est de Bordeaux, dans les vallons de l'Entre Deux Mers, nous élaborons des vins d'aujourd'hui, tournés vers le plaisir et le fruit. Vous retrouverez ici toutes nos bouteilles en direct de la propriété. »



Estelle Roumage - viticultrice au Château Lestrilie



DÉ  
GUST  
ER

(12 cl) ou (75 cl)

## Les Blancs



**Château Lestrilie 2018** 3 € / 15 €  
*Entre Deux Mers: vin frais avec des arômes d'agrumes et de pêche blanche.*

**Château Lestrilie Capmartin 2018** 4 € / 20 €  
*Bordeaux Blanc: vinifié en barriques, arômes exotiques et vanillés.*

## Les Rosés

**Château Lestrilie 2018** 3 € / 15 €  
*Bordeaux Rosé: gourmandise aux arômes de fruits blancs et de cerises.*

**Château Lestrilie Capmartin 2018** 3,50 € / 17 €  
*Bordeaux Clairet: de beaux arômes de framboise et de cassis et belle longueur.*

## Les Bulles

**Les Bulles by Lestrilie** 5 € / 25 €  
*Crémant de Bordeaux: délicat, aux arômes de fleurs blanches.*

**Dégustation de 3 vins de notre propriété**

**Un blanc, un rosé, un rouge - 3 x 6 cl = 6 €**

## Les Rouges



**Château Lestrilie 2015** 3 € / 15 €  
*Bordeaux Supérieur: fruit gourmand et texture fondue.*

**Château Lestrilie Capmartin 2012** 4 € / 20 €  
*Bordeaux Supérieur: l'alliance de charme et de force.*

**Le Secret de Lestrilie 2015** 6 € / 30 €  
*Bordeaux Supérieur: pur merlot élevé en barrique neuve, puissant et complexe.*

## La Bière de Bordeaux Beer Factory

Herbal Wheat 33 cl 5 €  
American Ale 33cl 5 €

## Les Jus de fruits

Jus de pomme 3,50 €  
Jus d'ananas 3,50 €  
Jus d'orange pressé 3,50 €  
Abatille pétillante/plate 50cl/3,50 € 1L/6 €

## Les boissons chaudes

Café ou déca 2 €  
Thé ou infusion 3 €  
Chocolat chaud 3 €

Vins en vente à emporter côté boutique

un  
château  
en ville

by Lestrilie

# Lestrille

« Nous avons ouvert "un château en ville" parce que nous sommes gourmands, et parce que nous avons le goût du partage. Tous les produits que nous servons sont en accord avec nos vins, ils sont l'œuvre d'artisans de qualité. »



Estelle Roumage - viticultrice au Château Lestrille



G R I  
G N O  
T E R

## Pour commencer

Les olives Lucques* du Domaine de l'Oulivie	4 €
Tartinables de la mer* ( <i>crabe, langoustines ou noix de Saint Jacques</i> )	8 €
Huîtres :                    x6 : 8,50 €                    x12 : 16 €	
Saucisson de canard	9 €
Magret de canard séché	10 €
Foie gras mi-cuit aux figues	13 €
Rillettes de canard au foie gras	11 €
Pâté de porc au foie gras	11 €
Tapas de palourdes* à la compotée de tomates	12 €
Fromages affinés	12 €
Joue de Porc au vin de Lestrille et pruneaux d'Agen, servie avec du riz	15,90 €

## Brunch

Samedi & dimanche                    22 €

## Pour terminer

Gros canelé au Rhum Artisanal	3 €
Dessert du jour	4,50 €

## Pour continuer (à partager)

<b>La planche d'Eugène</b>	23 €
<i>Magret de canard séché, rillettes au foie gras*, canelés salés, Brie à la moutarde de Meaux, Camembert, fruits et légumes frais de saison, fruits secs...</i>	
<b>La planche de Louis</b>	21 €
<i>Saucisson de canard, bruschetta tomates*, olives Lucques*, canelés salés, Morbier, Tome de Savoie, fruits et légumes frais de saison, fruits secs...</i>	
<b>La planche d'Estelle</b>	22 €
<i>Palourdes tomates mi-séchées, canelés salés, Cabécou, Comté, fruits et légumes frais de saison, fruits secs...</i>	
<b>La planche Végétarienne</b>	20€
<i>Bruschetta tomates*, olives Lucques*, canelés salés, fromages affinés, fruits et légumes frais de saison, fruits secs...</i>	

\* Produits à emporter côté boutique.  
Les prix s'entendent service compris.

Tous nos produits sont accompagnés de pain  
d'un Artisan Boulanger.

un  
château  
en ville

by Lestrille