

# Lestrille



« 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 Lestrille



**DÉ  
GUST  
ER**

 (12 cl) ou  (75 cl)

## Les Blancs

**Château Lestrille 2018** 3 € / 15 €  
*Entre Deux Mers. (Vin frais avec des arômes d'agrumes et de pêche blanche)*

**Château Lestrille Capmartin 2016** 4 € / 20 €  
*Bordeaux Blanc. (Vinifié en barriques qui ramène un côté beurré)*

## Les Rosés

**Château Lestrille 2018** 3 € / 15 €  
*Bordeaux Rosé. (Gourmandise aux arômes de fruits blancs et de cerises)*

**Château Lestrille Capmartin 2017** 3,50 € / 17 €  
*Bordeaux Clairet. (De beaux arômes de framboise et de cassis)*

## Les Bulles

**Les Bulles by Lestrille** 5 € / 25 €  
*Crémant de Bordeaux. (Délicat, aux arômes de fleurs blanches et de fruits exotiques)*

## Dégustation de 3 vins de notre propriété

un blanc, un rosé, un rouge - 3 x 6 cl = **5 €**

## Les Rouges



**Château Lestrille 2015** 3 € / 15 €  
*Bordeaux Supérieur. (Fruit gourmand et texture fondue)*

**Château Lestrille Capmartin 2012** 4 € / 20 €  
*Bordeaux Supérieur. (Merlots charnus avec une alliance de charme et de force)*

**Le Secret de Lestrille 2015** 6 € / 30 €  
*Bordeaux Supérieur. (Pur merlot élevé en barrique neuve, fruité et velouté)*

## La Bière

BBF (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

# 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 (34) 4 €

Tartinables de la mer\* (crabe, langoustines  
ou noix de Saint Jacques) (22) 8 €

Huîtres (17) : x6 : 8.50€ x12 : 16€

Saucisson de canard (40) 9 €

Magret de canard séché (40) 10 €

Foie gras mi-cuit aux figues (33) 12 €

Tapas de palourdes\*  
à la compotée de tomates (22) 10 €

Fromages affinés (33) 10 €

Velouté de Saint Jacques\* (22) 10 €

Joue de Porc au vin de Lestrille et  
pruneaux d'Agen, servie avec du riz 15.90€

**Brunch** (samedi & dimanche) 22€

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

Tous nos produits sont accompagnés de pains  
d'un Artisan Boulanger (33)

## Pour continuer

**La planche d'Eugène** 20 €  
Magret de canard séché, rillettes au foie gras\* (40),  
canelés Magret Basilic (33), Brie à la moutarde de  
Meaux, Camembert, fruits et légumes frais de  
saison, fruits secs...

**La planche de Louis** 20 €  
Saucisson de canard, bruschetta tomates\*(13),  
olives Lucques\*, canelés Magret Basilic (33),  
Reblochon, Tome de Savoie, fruits et légumes frais  
de saison, fruits secs...

**La planche d'Estelle** 20 €  
Palourdes tomates mi-séchées, canelés saumon  
wasabi (33), Buchette cendrée, Comté, fruits et  
légumes de saison, fruits secs...

**La planche Végétarienne** 20€  
Bruschetta tomates\*(13), olives Lucques, canelés  
végétariens (33) fromages affinés (33), fruits et  
légumes frais de saison, fruits secs...

## Pour terminer

Gros canelé au chocolat noir Artisanal (33) 3 €  
Gros canelé au Rhum Artisanal (33) 2,50 €  
Dessert du jour 4.50€

un  
château  
en ville

by Lestrille