

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
TER

(12 cl) ou (75 cl)

Les Blancs

Château Lestrille 2017 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 2017 3 € / 15 €
Bordeaux Rosé. (Gourmandise aux arômes de fruits blancs et de cerises)

Château Lestrille Capmartin 2017 3 € / 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 2010 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

Pomme bio 3,50 €
Jus d'orange pressé 3,50 €
Abatille pétillante 50cl/3.50 € 1L/6 €

Les boissons chaudes

Café ou déca 2 €
Thé ou infusion 3 €

Vins en vente à emporter côté boutique

un
château
en ville

by Lestrille

Lestritte

« 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 Lestritte



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 €
Saucisson de canard (40)	9 €
Magret de canard séché (40)	10 €
Foie gras mi-cuit aux figues (33)	10 €
Tapas de palourdes* à la compotée de tomates (22)	10 €
Fromages affinés (33)	10 €
Velouté de Saint Jacques* (22)	10 €
Petit Camembert Rôti (33)	10 €
Huîtres (17) : x6 : 8,50€ x12 : 16€ (Offre spéciale les vendredis !)	

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

Pour continuer

La planche d'Eugène	20 €
<i>Magret de canard séché, rillettes au foie gras* (40), canelés Magret Basilic (33), Brie à la moutarde de Meaux, Raclette, légumes frais, fruits secs et frais...</i>	
La planche de Louis	20 €
<i>Saucisson de canard, bruschetta tomates*(13), olives Lucques*, canelés Magret Basilic (33), Reblochon, Tome de Savoie, légumes frais, fruits secs et frais...</i>	
La planche d'Estelle	20 €
<i>Palourdes tomates mi-séchées, canelés saumon wasabi (33), Buchette cendrée, Comté, légumes frais, fruits secs et fruits frais...</i>	

Pour terminer

Gros canelé au chocolat noir Artisanal (33)	3 €
Gros canelé au Rhum Artisanal (33)	2,50 €

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

un
château
en ville

by Lestritte