

Lestritte

« 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 Lestritte



Vins Blancs



Château Lestritte 2018 ● 4 € / 18 €
74% Sauvignon blanc, 16% Sauvignon gris, 5% Sémillon, 5% Muscadelle

Frais, vif et fruité aux arômes d'agrumes et de poire

Château Lestritte Capmartin 2018 ● 5 € / 25 €
47% Sauvignon gris, 35% Sauvignon Blanc, 17% Sémillon, 1% Muscadelle

Élevage en barriques aux arômes exotiques et vanillés

Vins Rosé



Château Lestritte 2018 Rosé ● 4 € / 18 €
100% Merlot

Frais et élégant aux arômes floraux

Château Lestritte Capmartin 2018 Clairet ● 5 € / 22 €
100% Merlot

Beaux arômes de framboise et de cassis, belle longueur

Vins Rouges



Château Lestritte 2015 ● 4 € / 18 €
98% Merlot, 2% Cabernet Sauvignon

Vin tout en gourmandise et en rondeur aux arômes de cerise

Château Lestritte Capmartin 2014 ● 5 € / 25 €
98% Merlot, 2% Cabernet Sauvignon
Mûr à souhait & soyeux, élevé en barrique

Le Secret de Lestritte 2015 ● 6 € / 32 €
100% Merlot

Élevé en barriques neuves, puissant et complexe
Médaille d'or au Mondial du Merlot 2018 !

Bulles



Les Bulles by Lestritte 5 € / 25 €
60% Sémillon, 30% Muscadelle, 10% Sauvignon blanc
Délicat aux arômes de fleurs blanches

Découverte de nos vins :

Dégustation Lestritte	7 €
Dégustation Capmartin	10 €
Dégustation des 3 vins rouges	10 €
Dégustation Coup de Cœur	12 €

La Bière - Bordeaux Beer Factory

Herbal Wheat, bière blanche - 33 cl 5 €
American Ale, bière IPA - 33cl 5 €

Les Softs

Jus de pomme ou ananas ou ace 3,50 €
Abatille plate 50 cl / 2,50 € - 1 L / 4 €
Abatille pétillante 50 cl / 2,50 € - 1 L / 4 €

Les Boissons chaudes

Expresso ou déca 2 €
Thé, infusion 3 €

Tous nos vins sont à
emporter prix récoltant !

Lestille

« 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 Lestille



Petite faim...

Olives Lucques	4 €
<i>Domaine de l'Oulivie</i>	
Huîtres ●	1,50 € / pièce <u>ou</u> 15 € / les 12
<i>Marenes d'Oléron fines de clair N°3 - Selon arrivage</i>	
Foie gras mi-cuit aux figues ●	13 €
<i>Nicolas Valduga à St-Germain-du-Puch</i>	
Assiette de 4 fromages affinés ● ● ●	12 €
<i>De notre fromager affineur L'Héritage de Robert</i>	
Assiette 100% canard ● ●	12 €
<i>Rillettes de canard au foie gras, Magret de canard séché, Saucisson de canard, foie gras de canard</i>	
Assiette de la mer ●	12 €
<i>Tartinable de la mer, Palourdes à la compotée de tomate, Sardines grande réserve</i>	
Rillettes de canard au Foie Gras	8,50 €
<i>Ferme « La Gaube »</i>	
Pâté de porc au Foie Gras	8,50 €
<i>Ferme « La Gaube »</i>	
Camembert rôti ● ● ●	10 €
<i>Magret séché <u>ou</u> thym & miel <u>ou</u> ail & huile d'olive</i>	

Nos planches



La planche d'Eugène ● ● ●	12 € / 23 €
<i>Magret de canard séché, rillettes de canard au foie gras, Brie à la moutarde de Meaux, Triple crème, fruits et légumes frais de saison, fruits secs...</i>	
La planche de Louis ● ●	12 € / 23 €
<i>Saucisson de canard, confit de tomate basilic, olives Lucques, Gorgonzola, Tome de Savoie, fruits et légumes frais de saison, fruits secs...</i>	
La planche d'Estelle ● ●	12 € / 23 €
<i>Rillettes de la mer, palourdes à la compotée de tomates mi-séchées, Buchette cendrée, Saint Nectaire, fruits et légumes frais de saison, fruits secs...</i>	
La planche Végétarienne ● ● ● ●	12 € / 23 €
<i>Velouté du moment, tapenade d'olives Lucques, confit tomate basilic, 3 fromages affinés, fruits et légumes frais de saison...</i>	

Pour terminer...

Dessert du jour	4 €
Expresso ou déca	2 €
Thé, infusion	3 €

Toutes nos charcuteries proviennent de petites fermes familiales landaises :

La ferme La Gaube, Hournadet, Lafenetre...

Nous privilégions toujours des produits frais, de petits producteurs locaux afin de vous faire partager la meilleure expérience gustative... !