

APERITIFS LIST

CHAMPAGNE GLASS

Veuve Clicquot brut carte jaune	10 cl	12,00 €
Veuve Clicquot rosé	10 cl	14,00 €



BITTERS & ANISATED

Campari	6 cl	5,50 €
Martini (blanc, rouge)	6 cl	5,50 €
Pastis, Ricard	4 cl	5,00 €
Suze	6 cl	4,50 €



APERITIF WINE

Jean de Montrejeau (Gros Manseng doux Côtes de Gascogne)	12 cl	4,00 €
Lillet (white, red)	6 cl	5,00 €
Muscat de Rivesaltes	6 cl	4,00 €
Pineau Château de Beaulon 5 years / 10 years	6 cl	5,00 €/6,50 €
Révigny (sweet strawberry)	8 cl	6,90 €



COCKTAILS

Américano home-made	12 cl	7,50 €
Kir médocain	12 cl	5,00 €
Kir royal	12 cl	12,00 €
Kir vin blanc	12 cl	5,00 €
Le Lavinal (gin, Grand Marnier, orange, Perrier, cane sugar)	12 cl	6,00 €
Malibu orange	12 cl	5,50 €



PORT WINES

Porto blanc	6 cl	5,00 €
Quinta do Noval LBV 2008	6 cl	5,50 €
Quinta do Noval LBV 2008	37,5 cl	25,00 €
Quinta do Noval Tawny	6 cl	4,00 €



WHISKYS & BOURBONS

Johnnie Walker Red Label	4 cl	5,00 €
Johnnie Walker Black Label 12 years (Blend de Luxe)	4 cl	7,00 €
Caol Ila 12 years (Islay)	4 cl	10,00 €
Lagavulin 16 years (Islay)	4 cl	13,50 €
Ardberg 10 years (Islay)	4 cl	12,50 €
Talisker 10 years (Ile de Skye)	4 cl	9,00 €
Knockando 12 years (Speyside)	4 cl	9,00 €
Singleton 12 years (Speyside)	4 cl	7,00 €
Cardhu Amber Rock (Speyside)	4 cl	9,00 €
Glenmorangie 10 years (Highland)	4 cl	8,00 €
Nikka blended «from the barrel»	4 cl	6,50 €
Bulleit 95 Rye	4 cl	10,50 €
Bulleit Bourbon	4 cl	9,00 €



RUMS

Bacardi	4 cl	5,70 €
Ron Havana Club Sup 7 years	4 cl	5,60 €
Saint James Imperial	4 cl	5,00 €
Zacapa 23 years Guatemala	4 cl	13,00 €

Net prices

LAVINAL MENU

28,00 €

PRE-STARTER, STARTER, MAIN COURSE AND DESSERT

PRE-STARTER

ESTUARY
Sturgeon

Oakleaf lettuce
Tartar sauce
Lemon

or

PARFAIT
Runny egg

Bayonne ham chiffonade
Stir-fried coco de Paimpol beans
Espelette pepper emulsion

LEG
Lamb

Confit Jerusalem artichokes
Riquette leaves
Jus gras

or

EN COLERE
Whiting

Artichokes
Pepper sauce
Basil

FINANCIER
Noisettines from Médoc

Poached pear
Trifle cream
Praline feuillantine

or

TOFFEE APPLE
Gala apple

Redcurrant coulis
Muscovado shortbread biscuit
Chantilly cream

GOURMET MENU

38,00 €

**STARTER, MAIN COURSE AND DESSERT
TO CHOOSE IN THE MENU***

MENU

NIBBLES

COOKED MEATS
Cyril Gassian M.C.F.

Assortment of Médoc specialities

17 €

STARTERS

GREEN SALAD

Walnuts
Wild herbs

9 €

GRAVELAX
«Red label» salmon

Cucumber jelly
Greek-style tzatziki
Nordic bread

19 €

CARPACCIO*
Head and tongue veal

Gherkins
Salad of wild herbs
Capers

15 €

VIERGE
Razor shell clams

Black olives
Garlic confit
Chives

18 €

CREAM SOUP*
Curcubita maxima

Hazelnut cream
Chervil
Croutons

16 €

FISH DISHES

GILTHEAD BREAM*
Sea bream

Parsley roots
Vegetable coulis
Jus gras

28 €

THERMIDOR*
Line-caught hake

Leeks fondue
Mustard seed
Radicchio leaves

27 €

CANNELLONI
Seafood

Button mushrooms
Edamamé (soya bean)
Dieppoise sauce

26 €

Net prices

MEAT DISHES

LYONNAISE*	Mashed potato	25 €
Veal liver	Fried parsley	
	Sherry vinegar	
MARCHAND DE VIN	Shallot	29 €
Cushion of rib steak	Root vegetables	
	Wine reduction of the estate	
GRAND-MOTHER*	Potato	28 €
Wild boar stew	Small onions	
	Bordelaise sauce	

DESSERTS

CHEESE	Seasonal selection	10 €
Mature		
CRAQUELIN*	Creme patissiere	8 €
Saint Honore	Caramel coulis	
	Vanilla foam	
PAVLOVA*	Fressinette banana compote with	9 €
Exotic fruits	diplomatico rum	
	Coconut granita	
	Mango coulis infused with passion	
CHOCOLATE FONDANT	Molten butternut	9 €
«Arcato» chocolate	Vanilla ice cream	
	Icing sugar	

Net prices

Menu made by Julien Lefebvre, Chef of Château Cordeillan-Bages, in collaboration with David Favier, Chef of Café Lavinal

MAIN COURSE OF THE DAY

on board

Monday to Friday* lunchtimes

STARTER OF THE DAY 6,50 €

MAIN COURSE OF THE DAY + COFFEE 11,50 €

*Except groups and bank holidays, and only while available supplies last

CHILDREN'S MENU

(up to 8 years)

CHOICE OF MAIN COURSE AND DESSERT 12,50 €

WINE BY THE GLASS

We are happy to present our partnership with the Barton family.

More than a family, the Barton are a real dynasty. Coming from Ireland, they set up in 1725 in Bordeaux land. After three centuries of family histories, today, three generations manage Châteaux Léoville, Langoa, and Mauvesin Barton.

Anthony Barton, his daughter Lilian Barton-Sartorius, and the 8th generation : Mélanie and Damien Sartorius - Barton hold high the domains coat of arms unanimously respected in Médoc.

Discover a fine selection of wines from Bordeaux, to taste by the glass.



SELECTION

12 cl

6 cl

2 cl

La Croix Barton 2012 (Bordeaux)	2,90 €	1,50 €	0,50 €
Château Mauvesin Barton 2011 (Moulis)	6,60 €	3,30 €	1,10 €
Château Mauvesin Barton 2012 (Moulis)	6,70 €	3,35 €	1,15 €
La Réserve de Léoville Barton 2011 (Saint Julien)	10,30 €	5,15 €	1,70 €
Château Langoa Barton 2007 (Saint Julien)	18,90 €	9,45 €	3,15 €
Château Langoa Barton 2006 (Saint Julien)	20,20 €	10,10 €	3,40 €
Château Léoville Barton 1999 (Saint Julien)	36,40 €	18,20 €	6,10 €
Château Léoville Barton 2004 (Saint Julien)	38,40 €	19,20 €	6,40 €

Glass 12 cl / 4 fl.oz / 1,2 déci*

Glass 6 cl / 2 fl.oz / 0,6 déci*

Glass 2 cl / 0,7 fl.oz / 0,2 déci**

* to accompany your meal

** for a tasting

Underage alcohol consumption is prohibited.
Alcohol abuse is dangerous for health, to consume in moderation.

RED WINES

Château Ormes de Pez (Saint Estèphe)	2011	12 cl	9,30 €
Château Villa Bel-Air (Graves)	2012	12 cl	5,45 €
Michel Lynch (Bordeaux)	2015	12 cl	3,25 €



WHITE WINES & ROSES

Michel Lynch white (Bordeaux)	2016	12 cl	3,25 €
Château Villa Bel-Air (Graves)	2015	12 cl	5,50 €
Château Sainte Marie (Entre deux mers)	2016	12 cl	4,10 €
Château de Rayne Vigneau (Sauternes)	2003	6 cl	8,30 €
Le Cygne de Fonréaud (Bordeaux)	2016	12 cl	7,60 €
Le Sec de Rayne Vigneau (Bordeaux)	2015	12 cl	5,50 €
L'Ostal Cazes rosé (Languedoc)	2016	12 cl	2,50 €
Michel Lynch rosé (Bordeaux)	2016	12 cl	3,25 €

Net prices

RED WINES FROM BORDEAUX & ELSEWHERE

BORDEAUX

La Croix Barton	2012	75 cl	16,50 €
Michel Lynch	2015	75 cl	16,10 €
Petit Paveil	2015	75 cl	21,50 €



GRAVES

Château Trébiac	2011	75 cl	20,80 €
Château Villa Bel-Air	2012	75 cl	31,60 €



SAINT-EMILION

Château Clarisse	2015	75 cl	39,50 €
Château Clarisse - Vieilles Vignes	2012	75 cl	69,00 €
Château Haut Veyrac	2012	75 cl	35,30 €
Michel Lynch - Prestige	2014	75 cl	29,40 €



MEDOC

Château Fleur La Mothe	2011	75 cl	32,00 €
Château La Tour de By	2011	75 cl	33,80 €
Château Livran	2009	75 cl	24,00 €
Château Noaillac	2011	75 cl	21,00 €
Château Patache d'Aux	2011	75 cl	39,90 €
Château Poitevin	2012	75 cl	22,80 €
Château Potensac	2002	37,5 cl	31,85 €
Château Sigognac	2011	75 cl	26,00 €
Michel Lynch Réserve	2015	75 cl	20,00 €



HAUT-MEDOC

Château Coufran	2005	75 cl	49,00 €
Château Doyac	2008	75 cl	25,20 €
Château Hanteillan	2014	75 cl	28,00 €
Château Lamothe-Cissac «vieilles vignes»	2012	75 cl	40,00 €
Château Larose Trintaudon	2009	75 cl	34,40 €
Château La Tonnelle	2012	75 cl	30,80 €
Château La Tonnelle	2014	37,5 cl	17,30 €
Château Liversan	2011	75 cl	29,85 €



LISTRAC / MOULIS

Château Fonréaud	2010	75 cl	44,80 €
Château Mauvesin Barton	2011	75 cl	38,15 €
Château Mauvesin Barton	2014	37,5 cl	21,00 €
Château Mayne Lalande	2007	75 cl	30,10 €
Château Poujeaux	2011	75 cl	60,90 €



MARGAUX

Château d'Issan	2007	75 cl	110,00 €
Château du Tertre	2002	75 cl	115,50 €
Château Paveil de Luze	2010	75 cl	66,50 €
La Sirène de Giscours	2011	75 cl	66,50 €
Labastide Dauzac	2010	75 cl	62,80 €
Labastide Dauzac	2013	37,5 cl	30,00 €

Net prices

PAUILLAC

Baron Nathaniel	2014	75 cl	49,00 €
Château d'Armailhac	2009	75 cl	128,00 €
Château Batailley	2006	75 cl	87,00 €
Château Duhart-Milon	2002	75 cl	290,00 €
Château Grand-Puy Ducasse	2011	75 cl	95,00 €
Château Grand-Puy-Lacoste	2011	75 cl	120,00 €
Château Haut-Batailley	2011	75 cl	90,00 €
Château La Tour L'Aspic	2011	75 cl	43,00 €
Château Latour	2004	75 cl	1 140,00 €
Château Mouton Rothschild	2004	75 cl	1 055,00 €
Château Pédesclaux	2011	75 cl	83,00 €
Château Pichon Longueville (Baron)	2008	75 cl	275,00 €
Château Pontet Canet	2011	75 cl	210,00 €
La Rose Pauillac	2008	75 cl	42,00 €
La Rose Pauillac	2012	37,5 cl	23,00 €
Les Hauts de Pontet Canet	2007	75 cl	96,00 €
Les Tourelles de Longueville	2010	75 cl	90,00 €



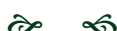
PAUILLAC (BAGES)

Château Cordeillan-Bages	2012	75 cl	70,00 €
Château Croizet-Bages	2006	75 cl	98,00 €
Château Haut de la Bécade	2008	75 cl	49,50 €
Château Lynch-Bages	1998	75 cl	275,00 €
Château Lynch-Bages	2007	75 cl	270,00 €
Château Lynch-Bages	2006	37,5 cl	165,00 €
Echo de Lynch-Bages	2009	75 cl	115,00 €



SAINT ESTEPHE

Château Calon Ségur	2008	75 cl	200,00 €
Château Clauzet	2007	75 cl	46,40 €
Château Cos d'Estournel	1998	75 cl	415,00 €
Château Cos Labory	2012	75 cl	70,00 €
Château Lafon-Rochet	2006	75 cl	98,00 €
Château Le Crock	2011	75 cl	63,35 €
Château Meyney	2012	75 cl	63,00 €
Château Montrose	2004	75 cl	230,00 €
Château Ormes de Pez	2000	75 cl	110,00 €
Château Ormes de Pez	2011	75 cl	56,00 €
Château Ormes de Pez	2000	37,5 cl	58,00 €
Les Pèlerins de Lafon-Rochet	2014	75 cl	38,50 €



SAINT JULIEN

Château Branaire Ducru	2007	75 cl	113,05 €
Château Duluc	2011	75 cl	58,00 €
Château Gloria	2011	75 cl	81,00 €
Château Langoa Barton	2007	75 cl	101,00 €
Château Léoville Barton	1999	75 cl	212,00 €
Château Léoville Poyferré	2006	75 cl	240,00 €
La Réserve de Léoville Barton	2011	75cl/ 37,5cl	60,00€/ 35,00€



CHATEAUNEUF-DU-PAPE

Domaine des Sénéchaux	2012	75 cl	60,00 €
-----------------------	------	-------	---------



LANGUEDOC

Estibals de L'Ostal Cazes	2014	75 cl	17,20 €
Domaine L'Ostal Cazes - Grand Vin	2015	75 cl	32,00 €



WORLD WINES

Tapanappa Cabernet Shiraz (Australia)	2012	75 cl	45,00 €
Tapanappa Pinot Noir (Australia)	2013	75 cl	40,00 €
Roquette & Cazes (Portugal)	2013	75 cl	29,05 €

Net prices

Parcel selection and VINIV mashup

Lavinal - By Jean-Michel Cazes	2012	75cl	40,00 €
47% Merlot from the right bank (Côtes de Castillon, Canon-Fronsac and Saint-Emilion), 51% Cabernet Sauvignon from the left bank (Haut-Médoc, Graves and Pauillac) and 2% Cabernet Franc from Saint-Emilion.			
Lou Janou - By Jean-Michel Cazes	2012	75 cl	80,00 €
45% Merlot from the heights of Canon-Fronsac, 30% Cabernet Sauvignon from Margaux and 25% Cabernet Franc from the limestones of Saint-Emilion.			
La Femme Pressée - By Lisa La Plant	2011	75 cl	62,50 €
70% Merlot from Canon-Fronsac, 10% Cabernet Sauvignon from Pauillac, 10% Cabernet Sauvignon from Margaux and 10% Cabernet Franc from Saint-Emilion.			

WHITE WINES & ROSES

Dry white wines from Bordeaux

Blanc de Lynch-Bages (Bordeaux)	2015	75 cl	98,00 €
Château Sainte Marie (Entre deux mers)	2016	75 cl	20,40 €
Château Sainte Marie (Entre deux mers)	2016	37,5 cl	12,05 €
Château Villa Bel-Air (Graves)	2015	75 cl	26,00 €
Le Cygne de Fonréaud (Bordeaux)	2016	75 cl	38,00 €
Le Sec de Rayne Vigneau (Bordeaux)	2015	75 cl	27,65 €
Michel Lynch (Bordeaux)	2016	75 cl	16,10 €
Michel Lynch Organic (Bordeaux)	2016	75 cl	18,15 €
Michel Lynch Réserve (Graves)	2016	75 cl	20,00 €



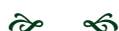
Sweet white wines

Château Doisy Védrières (Sauternes)	2008	75 cl	70,00 €
Château de Rayne Vigneau (Sauternes)	2003	75 cl	83,00 €
Château de Rayne Vigneau (Sauternes)	2009	25 cl	20,00 €
Château Suduiraut (Sauternes)	1998	75 cl	101,00 €



Other white wines

Jean de Montrejeau (Gros Manseng doux Côtes de Gascogne)		75 cl	20,00 €
Domaine des Sénéchaux (Châteauneuf-du-Pape)	2014	75 cl	49,00 €
Domaine L'Ostal Cazes (Languedoc)	2016	75 cl	17,20 €
Tapanappa Chardonnay (Australia)	2008	75 cl	60,00 €
Gewurztraminer, Trimbach (Alsace)	2014	75 cl	38,90 €
Riesling «Réserve», Trimbach (Alsace)	2014	75 cl	45,35 €



Rosé wines

Château Saint-Maur	2014	75 cl	35,00 €
L'Ostal Cazes	2016	75 cl	12,50 €
Michel Lynch	2016	75 cl	16,10 €



CHAMPAGNES

Barons de Rothschild Brut		75 cl	87,00 €
Barons de Rothschild Rosé		75 cl	118,00 €
Dom Pérignon	2006	75 cl	255,00 €
Krug «Grande Cuvée»		75 cl	300,00 €
Moët & Chandon Brut Impérial		75 cl	80,00 €
Roederer Brut Premier		75 cl	94,00 €
Veuve Clicquot brut carte jaune		75 cl	85,00 €
Veuve Clicquot brut carte jaune		37,5 cl	45,00 €
Veuve Clicquot rosé		75 cl	98,00 €

Net prices

Subject to modifications of vintages and prices

Come and discover

Julien Lefebvre's cooking

at Château Cordeillan-Bages

Menu « Primeurs » at 45€ (or 60€ with beverage),
served in 1 hour for lunch (except on bank holidays)

Other menus at 90€, 140€ and 175€

**The restaurant welcomes you from Wednesday to Sunday,
for lunch and dinner.**



CAFÉ LAVINAL