

CARTE DES APERITIFS

COUPES DE CHAMPAGNES

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



BITTER & ANISE

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



VINS D'APERITIF

Jean de Montrejeau (Gros Manseng doux Côtes de Gascogne)	12 cl	4,00 €
Lillet (blanc, rouge)	6 cl	5,00 €
Muscat de Rivesaltes	6 cl	4,00 €
Pineau Château de Beaulon 5 ans / 10 ans	6 cl	5,00 €/6,50 €
Révinny (moelleux de fraises)	8 cl	6,90 €



COCKTAILS

Américano maison	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, sucre de canne)	12 cl	6,00 €
Malibu orange	12 cl	5,50 €



PORTOS

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 €



WHISKIES & BOURBONS

Johnnie Walker Red Label	4 cl	5,00 €
Johnnie Walker Black Label 12 ans (Blend de Luxe)	4 cl	7,00 €
Caol Ila 12 ans (Islay)	4 cl	10,00 €
Lagavulin 16 ans (Islay)	4 cl	13,50 €
Ardberg 10 ans (Islay)	4 cl	12,50 €
Talisker 10 ans (Ile de Skye)	4 cl	9,00 €
Knockando 12 ans (Speyside)	4 cl	9,00 €
Singleton 12 ans (Speyside)	4 cl	7,00 €
Cardhu Amber Rock (Speyside)	4 cl	9,00 €
Glenmorangie 10 ans (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 €



RHUMS

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

Prix nets

MENU LAVINAL

28,00 €

MISE EN BOUCHE, ENTREE, PLAT ET DESSERT

MISE EN BOUCHE

ESTUAIRE
Esturgeon

Feuille de chêne
Sauce tartare
Citron

ou

PARFAIT
Oeuf coulant

Chiffonnade de jambon de Bayonne
Poêlée de cocos de Paimpol
Emulsion de piment d'Espelette

GIGOT
Agneau

Topinambours confits
Roquette sauvage
Jus gras

ou

EN COLERE
Merlan

Artichauts poivrade
Sauce poivre
Basilic

FINANCIER
Noisettines du Médoc

Poire pochée
Crème diplomate
Feuillantine pralinée

ou

POMME D'AMOUR
Gala

Coulis de groseille
Sablé muscovado
Crème chantilly

MENU GOURMET

38,00 €

**ENTREE, PLAT ET DESSERT
A CHOISIR DANS LA CARTE***

A LA CARTE

A PICORER

CHARCUTERIE Cyril Gassian M.C.F.	Assortiment de spécialités médocaines	17 €
-------------------------------------	--	------

LES ENTREES

SALADE VERTE	Cerneaux de noix Herbes folles	9 €
--------------	-----------------------------------	-----

GRAVELAX Saumon «label rouge»	Gelée de concombre Tzatziki à la grecque Pain nordique	19 €
----------------------------------	--	------

CARPACCIO* Tête et langue de veau	Condiments d'une gribiche Salade d'herbes folles Câpres	15 €
--------------------------------------	---	------

VIERGE Couteaux XXL	Olives noires Ail confit Ciboulette	18 €
------------------------	---	------

VELOUTE* Potiron	Crème de noisette Cerfeuil Croûtons	16 €
---------------------	---	------

LES POISSONS

ROYALE* Dorade	Racines de persil Coulis végétal Jus gras	28 €
-------------------	---	------

THERMIDOR* Merlu de ligne	Fondue de poireaux Graine de moutarde Trévisé	27 €
------------------------------	---	------

CANNELLONI Fruits de mer	Champignons de Paris Edamamé Sauce Dieppoise	26 €
-----------------------------	--	------

Prix nets

LES VIANDES

LYONNAISE* Foie de veau	Purée de pommes de terre Persil frit Vinaigre de Xérès	25 €
MARCHAND DE VIN Noix d'entrecôte	Echalote Légumes racines Réduction du domaine	29 €
GRAND-MERE* Daube de sanglier	Pomme Château Oignons grelots A la bordelaise	28 €

LES DESSERTS

FROMAGE Affiné	Sélection saisonnière	10 €
CRAQUELIN* Comme un Saint-Honoré	Crème pâtissière Coulis caramel Foisonné à la vanille	8 €
PAVLOVA* Fruits exotiques	Compotée de fressinette au diplomatico Granité à la noix de coco Coulis mangue infusé à la passion	9 €
MOELLEUX Chocolat «Arcato»	Coeur coulant butternut Glace vanille Sucre glace	9 €

Prix nets

Carte élaborée par Julien Lefebvre, Chef du Château Cordeillan-Bages, en collaboration avec David Favier, Chef du Café Lavinal

PLAT DU JOUR à l'ardoise

Le midi, du lundi au vendredi*

ENTREE DU JOUR 6,50 €

PLAT DU JOUR + CAFE 11,50 €

*Dans la limite des quantités disponibles, hors groupes et jours fériés

MENU ENFANT (jusqu'à 8 ans)

PLAT + DESSERT AU CHOIX 12,50 €

VINS AU VERRE

Nous sommes heureux de vous présenter notre partenariat avec la famille Barton.

Plus qu'une famille, les Barton sont une véritable dynastie. Elle s'est installée en 1725 en terre bordelaise en provenance d'Irlande. Après trois siècles d'histoire familiale, aujourd'hui, trois générations participent à la gestion des Châteaux Léoville, Langoa, et Mauvesin Barton.

Anthony Barton, sa fille Lilian Barton-Sartorius, et la 8ème génération : Mélanie et Damien Sartorius - Barton portent haut le blason des domaines unanimement respecté dans le Médoc.

Découvrez une fine sélection de vins de Bordeaux, à déguster au verre.



LA 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 €

Verre 12 cl / 4 fl.oz / 1,2 déci*

Verre 6 cl / 2 fl.oz / 0,6 déci*

Verre 2 cl / 0,7 fl.oz / 0,2 déci**

* pour accompagner votre repas

** pour la dégustation

La vente d'alcool est interdite aux mineurs.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

VINS ROUGES

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 €



VINS BLANCS & ROSES

Michel Lynch blanc (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 €

Prix nets

VINS ROUGES DE BORDEAUX & D'AILLEURS

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 €

Prix nets

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 €



VINS D'AILLEURS

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

Sélection parcellaire et assemblages VINIV

Lavinal - Par Jean-Michel Cazes	2012	75cl	40,00 €
47% Merlot issu de la Rive Droite (Côtes de Castillon, Canon-Fronsac et Saint-Emilion), 51% Cabernet Sauvignon de la Rive Gauche (Haut-Médoc, Graves et Pauillac) et 2% Cabernet Franc de Saint-Emilion.			
Lou Janou - Par Jean-Michel Cazes	2012	75 cl	80,00 €
45% Merlot issu des hauteurs de Canon-Fronsac, 30% Cabernet Sauvignon de Margaux et 25% Cabernet Franc des calcaires de Saint-Emilion.			
La Femme Pressée - Par Lisa La Plant	2011	75 cl	62,50 €
70% Merlot de Canon-Fronsac, 10% Cabernet Sauvignon de Pauillac, 10% Cabernet Sauvignon de Margaux et 10% Cabernet Franc de Saint-Emilion.			

VINS BLANCS & ROSES

Vins blancs secs de 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 €



Vins blancs liquoreux

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 €



Vins blancs d'ailleurs

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 (Australie)	2008	75 cl	60,00 €
Gewurztraminer, Trimbach (Alsace)	2014	75 cl	38,90 €
Riesling «Réserve», Trimbach (Alsace)	2014	75 cl	45,35 €



Vins rosés

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 €

Prix nets

Carte des vins sous réserve de changements de millésimes et de prix

**Venez découvrir la cuisine de
Julien Lefebvre
au Château Cordeillan-Bages**

Menu « Primeurs » à 45€ (ou 60€ avec boissons),
servi en 1h au déjeuner (hors jours fériés)

Autres menus à 90€, 140€ et 175€

**Le restaurant vous accueille du mercredi au dimanche,
midi et soir.**



CAFÉ LAVINAL