

A LA CARTE

par Gabriel Gette

LES ENTRÉES

LES HUÎTRES - SPÉCIALE N° 3 (M. LUCET)

Par 6 : 9,50 € - Par 9 : 14€ - Par 12 : 19 €

L'ŒUF MOLLET

Façon Meurette, sauce vin rouge

12€

LA GARBURE

Soupe de légumes, manchons de canard

12€

LA JOUE DE BŒUF

En terrine, mesclun, vinaigrette à la framboise

16€

LES GAMBAS

En aspic, crème fouettée de choux fleurs, pickles

18€

LES ESCARGOTS

Comme un éclair, crème fouettée au bleu d'Auvergne, mesclun

18€

LE FOIE GRAS

Mi-cuit aux quatre épices

18€

LES POISSONS

LE FILET DE JULIENNE

Déclinaison de carottes

22€

LE POISSON DU MARCHÉ

Selon arrivage

22€

LES SAINT-JACQUES

Snackées, embeurrée de choux, émulsion de lard

27€

LES VIANDES

LE COQUELET

Risotto aux pommes, sauce au cidre

22€

LE BAGES BURGER

Race limousine, chorizo, Manchego, potatoes

24€

L'OSSO BUCCO

Comme un « Pastis en Pot », sauce vin rouge

25€

LE RIS D'AGNEAU

Poêlée de pleurotes, persillades

25€

LE BOEUF

Filet, poêlée de champignons, jus réduit

32€

LE PIGEONNEAU

Rôti, foie gras poêlé, pommes de terre, champignons

35€

Prix nets

LES FROMAGES

Assortiment de fromages 14€

LES DESSERTS

LE MONT BLANC 9€
Glacé, crème aux marrons

LE VACHERIN EXOTIQUE 9€
Coulis de mangue

LE BABA AU RHUM 9€
Chantilly

LE CHEESECAKE 9€
Coulis de fruits rouges

PLAT DU JOUR

PLAT DU JOUR + CAFE 12,50€

*Le midi, du lundi au vendredi,
dans la limite des quantités disponibles,
Hors groupes et jours fériés*

MENU ENFANT (jusqu'à 8 ans)

PLAT + DESSERT AU CHOIX 12,50€

Prix nets

MENU LAVINAL

29,00 €

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

L'ŒUF MOLLET

Façon Meurette, sauce vin rouge

ou

LA GARBURE

Soupe de légumes, manchons de canard



LE FILET DE JULIENNE

Déclinaison de carottes

ou

LE COQUELET

Risotto aux pommes, sauce au cidre



LE BABA AU RHUM

Chantilly

ou

LE CHEESECAKE

Coulis de fruits rouges

MENU GOURMET

39,00 €

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

LA JOUE DE BŒUF

En terrine, mesclun, vinaigrette à la framboise

ou

LES ESCARGOTS

Comme un éclair, crème fouettée au bleu d'Auvergne, mesclun



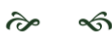
LES SAINT-JACQUES

Snackées, embeurrée de choux, émulsion de lard

ou

LE BŒUF

Filet, poêlée de champignons, jus réduit



LE MONT BLANC

Glacé, crème aux marrons

ou

LE VACHERIN EXOTIQUE

Coulis de mangue

ESCALE À BAGES

Servi uniquement le soir

LES ENTRÉES

LES GAMBAS	18€
En tartare, marinade au thym - citron	
LE POT AU FEU DE FOIE GRAS	22€
Escalope pochée dans un bouillon de légumes	

LES PLATS

LE HOMARD	45€
Navet Daïkon, émulsion au Wasabi, caviar « Jasmin » Sturia Aquitaine	
LE VEAU	32€
Filet, poêlée de poireaux, jus court	

LES DESSERTS

LE CHOCOLAT	14€
Piment d'Espelette, vanille, noisettes	
LE VACHERIN	14€
Pamplemousse, coulis légèrement anisé, meringue	

3 SERVICES	Entrée / Plat / Dessert	59 €
4 SERVICES	Entrée / Poisson / Viande / Dessert	69 €
6 SERVICES	Menu épiqueurien *	85 €

*Servi à l'ensemble des convives de la table

Prix nets

PRIVATISATIONS

PRIVATISATIONS POUR VOS ÉVÉNEMENTS PROFESSIONNELS
OU PRIVÉS

VOS RÉCEPTIONS

Nous vous proposons un service personnalisé, orchestré par notre chef Gabriel Gette et son équipe, pour l'organisation de vos repas de groupe.

Entre amis, collègues, pour un mariage ou un anniversaire nous vous proposons un menu sur-mesure, et un choix de vins sélectionné par Arnaud Le Saux notre sommelier.



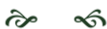
Menu à partir de 29€ par invités hors boissons

Prix nets

CARTE DES APERITIFS

COUPES DE CHAMPAGNES

Henri Giraud « Esprit »	10 cl	13,00 €
Billecart Salmon Rosé	10 cl	16,00 €



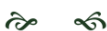
BITTER & ANISE

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	4,50 €
Lillet (blanc, rouge)	6 cl	5,00 €
Muscat de Rivesaltes	6 cl	4,00 €
Pineau des Charentes Château Beaulon	6 cl	7,00 €



COCKTAILS

Gin Tonic	12 cl	10,00 €
Irish Coffee	12 cl	9,00 €
Kir médocain / Kir vin blanc	12 cl	5,00 €
Kir royal	12 cl	12,00 €

Sans alcool :

Cocktail de jus de fruits	25 cl	6,00 €
---------------------------	-------	--------



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 12 ans (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 €

Prix nets

VINS AU VERRE

Nous sommes heureux de vous faire découvrir une fine sélection de vins de la Famille Cazes.

LA SELECTION	12 cl	6 cl	2 cl
Minervois, Domaine de l'Ostal 2017 «Grand Vin»	6,00 €	3,00 €	1,00 €
Graves, Château Villa Bel-Air 2015	6,00 €	3,00 €	1,00 €
Pauillac, Verso de Haut-Batailley 2017	9,00 €	4,50 €	1,50 €
Châteauneuf-du-Pape, Domaine des Sénéchaux 2016	10,00 €	5,00 €	2,00 €
Pauillac, Château Cordeillan Bages 2013	14,00 €	7,50 €	2,50 €
Saint-Estèphe, Château Ormes de Pez 2015	15,00 €	8,00 €	3,00 €
Pauillac, Echo de Lynch-Bages 2011	18,00 €	9,00 €	3,00 €
Pauillac, Château Lynch-Bages 2011	35,00 €	18,00 €	6,00 €

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

VINS ROUGES

Bourgogne, Domaine Denis Mortet « Noble Souche »	2016	12 cl	9,00 €
Bordeaux, Michel Lynch	2017	12 cl	4,00 €

VINS BLANCS, ROSÉS ET LIQUREUX

Bordeaux, Michel Lynch blanc	2019	12 cl	4,00 €
Graves, Château Villa Bel-Air	2018	12 cl	6,00 €
Entre-deux-mers, Château Sainte Marie	2019	12 cl	5,50 €
Bordeaux, Le Cygne de Fonréaud	2019	12 cl	8,50 €
Bordeaux, Château Dompierre	2019	12 cl	6,00 €
VDP Charentais, Grains d'Estuaire « Chardonnay »	2017	12 cl	9,00 €
IGP Pays d'Oc, L'Ostal Rosé	2019	12 cl	3,00 €
Bordeaux, Michel Lynch rosé	2019	12 cl	3,50 €
Sauternes, Château de Rayne Vigneau	2005	6 cl	9,00 €

Prix nets

BOISSONS CHAUDES

Café expresso et décaféiné		2,00 €
Café noisette		2,00 €
Cappuccino		5,50 €
Double expresso		4,00 €
Grand crème		4,00 €
Infusions		3,50 €
Thés Dammann Frères		3,50 €
Chocolat chaud		4,00 €

EAUX

Eau minérale régionale du Bassin d'Arcachon

Abatilles (plate ou pétillante)	50 cl	3,50 €
Abatilles (plate ou pétillante)	100 cl	6,00 €

SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola light	33 cl	4,00 €
Diabolo	27 cl	3,00 €
Ice tea pêche	25 cl	3,50 €
Limonade	25 cl	2,50 €
Orangina	25 cl	3,50 €
Schweppes	25 cl	3,50 €
Perrier (pétillant)	33 cl	3,50 €
Sirop à l'eau	25 cl	2,50 €
Supplément sirop	3 cl	0,30 €
Supplément tranche		0,30 €

JUS DE FRUITS

Orange ou citron frais pressé	16 cl	6,50 €
Orange, abricot, pomme, tomate	25 cl	3,50 €

CAFÉ LAVINAL



COFFRETS CADEAUX

Découvrez notre nouvelle collection !

Gastronomie, œnologie, activités à la journée ou séjour, nous avons imaginé pour vous diverses thématiques et moments à partager à partir de 60€, pour deux personnes.

Rendez-vous sur la boutique
cadeaux :

www.cordeillanbages.com

www.cafelavinal.com