

# Nos vins au verre - 15cl / 75cl

---

## Champagne

Deutz brut classique		17€/ 75€
Deutz brut rosé		19€/ 90€
Billecart Salmon Rosé		30€/ 125€
Krug Grande Cuvée		45€/ 360€

## Vins blancs

Les Hauts de Smith, Pessac-Léognan	2020	14€/ 65€
Château Carbonnieux, Pessac-Léognan	2020	19€/ 95€
Château Smith Haut Lafitte, Pessac-Léognan	2017	45€/ 220€

## Vins rouges

Les Hauts de Smith, Pessac-Léognan	2019	14€/ 65€
Château Latour Martillac, Pessac-Léognan	2017	19€/ 95€
Château Smith Haut Lafitte, Pessac-Léognan	2012	38€/ 185€

## Vin rosé

Château Vignelaure, Côtes de Provence	2021	10€/ 45€
---------------------------------------	------	----------

## Vin Liqueureux

Lieutenant de Sigalas, Sauternes	2017	12€/ 55€
----------------------------------	------	----------

## Nos apéritifs

---

<b>Pineaux Des Charentes</b>	6cl
Beaulon blanc ou rouge 5ans	10€
Beaulon blanc ou rouge 1985	15€
Bourgoin blanc oxydatif	15€
Drouet blanc 1989	17€
Domaine du Chêne Blanc Merlot Blanc	18€
Domaine du Chêne Blanc Merlot Rouge	18€
Domaine du Chêne Extra Vieux	25€
Bourgoin 1979	50€

<b>Vermouths</b>	6cl
Vermouth L'Elixir De La Dame rouge, blanc	12€
Vermouth Rouge Léonce Maury	10€
Vermouth Rouge Léonce Malbec	10€
Vermut Di Torino Bianco, Rosso	10€
Vermut Carpano Antica Formula Rosso	10€
Noilly Prat	10€

## Cocktails apéritifs

15cl

Spritz au Champagne: <i>Apérol, Campari, Must Bitter</i>	16€
Americano	14€
Kir <i>Cassis, Pêche, Mûre ou Cerise</i>	14€
Kir Royal <i>Cassis, Pêche, Mûre ou Cerise</i>	18€

## Anisés

4cl

Pastis Henri Bardouin	10€
Pastis Château des Creissauds XO 6ans	19€
Absinthe	18€

## Boissons Apéritives

6cl

Apérol, Must Bitter ou Campari	10€
Byrrh Grand Quinquina	10€
Lillet blanc ou rouge	10€
Lillet blanc Grande Réserve 2012	15€
Gentiane des Chartreux	11€
Vin muté à l'Armagnac Château Léberon Colombard	16€
Vin muté à l'Armagnac Château Léberon Merlot	16€

## Nos Gins Tonic

---

### Gin au choix - 4cl

Avem	17€
GinCab	17€
Avem Corvus	17€
Bombay Sapphire Gin	17€
Diplôme dry	17€
Balbine Season Edition	17€
Balbine Hibiscus	17€
Balbine Old Tom	17€
Résidence	17€
Fisher	17€
Hendrick's	17€
Più Cinque	17€
Tanqueray Ten	17€
Oli'Gin	17€
Sipsmith	17€
Sorgin	17€
Sorgin Yellow Gin	17€
Brana Piment d'Espelette	17€
G'Vine Nouaison Réserve	18€
Monkey 47	18€
Nolet's	19€
Gin N44	19€

### Tonic au choix

Schweppes - Fever Tree classic - Fever Tree Mediterranean -  
Fever Tree Elderflower - Fentiman's - Archibald - Archibald  
Bergamo

## Nos bières locales bios

---

Mascaret Lager	9€
La P'tite Martial Blonde Safranée	9€
La P'tite Martial Ambrée	9€
PIP Blanche	9€
Brasserie du Cabestan Blanche ou Brune	9€
Burdigala IPA	9€
Burdigala Triple	9€
Burdigala Stout	9€
Burdigala Barley Wine	10€

## Nos cocktails classiques - 15cl

---

Bloody Caesar 17€

*Epicé, Iodé, Goutu*

OliVodka, Clamato Maison, Epices,

Jus de Citron Vert, Jus de Pickle

Jungle Bird 19€

*Exotique, Gourmand, Acidulé*

Rhum Eminente 3 ans, Campari, Jus d'ananas, Citron Vert

Cobble Hill 18€

*Frais, Herbal, Légèrement Amer*

Whisky Woodford Rye, Amaro Tosolini,

Noilly Prat, Concombre Frais

Ultima Palabra 19€

*Frais, Herbal, Complexe*

*Mezcal Rey Zapoteco Joven, Chartreuse Verte,  
Jus d'Ananas, Luxardo Maraschino, Citron Vert*

Mint Julep 20€

*Puissant, Frais*

*Bourbon Woodford Reserve, Sirop de Vanille,  
Menthe, Angostura Bitter*

Banana Calling 18€

*Fruité, Exotique, Subtil*

*Gin Balbine, Crème de Banane Maison,  
Xéres Fino, Jus de Citron*

## Nos Inoubliables

### Du French Paradox

---

15cl

#### Cocktail sur mesure

15€-20€

*Faites nous part de vos goûts et nous nous ferons un plaisir de vous réaliser une création éphémère unique. C'est notre spécialité ! N'hésitez pas également à nous faire part de vos envies de cocktail classique ! Nous pouvons presque tous les réaliser.*

#### Cocktail des Sources

15€

*Léger, saveur d'amande*

Lillet rouge, Amaretto, jus de raisin rouge, Champagne

#### Cœur des Sources

16€

*Acidulé, fruité, léger*

Patxaran Egiazki, Liqueur de Thym, Lillet blanc, Verjus Bourgoin, Champagne

#### Blanche des Vignes

18€

*Frais, Subtil, Légèrement Floral, Douce Amertume*

Blanche d'Armagnac Dartigalongue, Eau de rose, Gentiane des Chartreux, Sucre, Champagne

#### Maverick Martini

18€

*Doux, fruité, acidulé*

Vodka Golovkine, Purée de fruit de la passion, Sirop de vanille maison, Bitter Chocolat, Shot de Champagne



Vesper bordelais 20€

*Puissant, sec, élégants*

Vodka Nadé, Gin Balbine, Lillet blanc Grande Réserve

La Piña Distinguée 19€

*Exotique, fruité*

Cachaça Magnifica Tradicional, Shrub ananas maison, Cristal coco maison, crème

Vieux Carré (vieilli en fût) 19€

*Puissant, amer, légèrement herbal*

Woodford Rye Whisky, Cognac Tesseron Composition, l'Elixir de la Dame Vermouth rouge, Bénédictine, Angostura Bitter, Peychaud's Bitter

Negroni des Vignes (vieilli en fût) 20€

*Rond, amer, boisé*

GinCab, Vermouth Di Torino Rosso, Liqueur Merlot-Pin maison, Cynar

## Nos cocktails sans alcool - 20cl

---

Cocktail sur mesure 13€

*Laissez-vous tenter par un cocktail sans alcool sur mesure.*

*Nos barmen se feront un plaisir de vous réaliser une création selon vos envies*

# Nos cocktails création - 15cl

---

*Cette partie de la carte est la plus créative.*

*Le thème de cette partie est : Le mariage de saveurs étonnantes.*

*Nous occultons une partie des ingrédients afin de vous laisser expérimenter de nouvelles associations de saveurs grâce à nos cocktails.*

*N'hésitez pas à nous faire part de vos allergies ou restrictions alimentaires.*

*Laissez-vous guider, tous nos cocktails sont très équilibrés et ont été testés !*

*N'hésitez pas à nous solliciter pour toute question !*

**Amour Provençal** 19€

*Frais, Fruité, Acidulé*

*Spiritueux de base : Oli Still/ OliVodka*

*Mariage étonnant : Olive/ Abricot*

**Numéro 3** 17€

*Souple, Gourmand, Frais*

*Produits de base : Gin Fisher/ Vin Blanc Sec*

*Mariage étonnant : Huître/ Chocolat*

<b>Bitter Love</b>	18€
<i>Acidulé, Gourmand, Amertume Fondue</i>	
<i>Spiritueux de base: Rhum El Pasador de Oro Passion</i>	
<i>Mariage étonnant : Fruit de la Passion/ Poivron</i>	
<b>Spicy Movie</b>	17€
<i>Goutu, Réconfortant, légèrement épicé</i>	
<i>Spiritueux de base : Oli Gin</i>	
<i>Mariage étonnant : Chorizo/ Pop Corn</i>	
<b>Domingo Norteño</b>	18€
<i>Goutu, Légèrement fumé, Amertume fondue, Expérience totale</i>	
<i>Spiritueux de base : Sotol Flor de Desierto (Spiritueux d'Agave)</i>	
<i>Mariage étonnant : Café Mexicain/ Tomate Cerise</i>	
<b>Pomme et Pâturage</b>	18€
<i>Gourmand, Réconfortant, Doux</i>	
<i>Spiritueux de base : Calvados Dupont Hors d'âge</i>	
<i>Mariage étonnant : Calvados / Camembert / Caramel beurre salé</i>	

## Nos boissons fraîches

---

Perrier - 33cl	7€
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro - 33cl	7€
Schweppes Tonic - 33cl	7€
Orangina - 25cl	7€
Limonade Artisanale Mascaret - 33cl	7€
Limonata Original Bio - 20cl	7€
Bitter Original Bio Cortesino	7€
Jus de fruits pressés - 25cl	8€
Fever Tree - 20cl	7€
<i>Ginger Ale, Ginger Beer, Tonic Water, Tonic Mediterranean, Tonic Elderflower</i>	

Les jus de fruits « Alain Millat » - 33cl	
Jus de tomate, ananas ou pomme	8€
Nectar abricot, framboise, poire, fraise ou pêche de vigne	8€

Les jus de fruits bios pétillants infusés « Unaju » - 20cl	
Fraise-basilic, citron-verveine ou pêche-mélisse	8€

## Nos boissons chaudes

---

Espresso	6€
Espresso Décaféiné	6€
Double espresso	8€
Cappuccino	8€
Latte	8€
Chocolat chaud	9€
Irish coffee	20€

## Nos thés Mariage Frères

---

6€

### Thés verts

Thé Fuji Yama, *Thé vert du Japon*  
Thé Jasmin Mandarin, *Thé vert et tendres fleurs de jasmin*  
Thé Casablanca, *Thé à la menthe et à la bergamote*  
Thé à l'Opéra, *Thé vert fruité et vanillé*  
Thé sur le Nil, *Thé vert fruité et citronné*

### Thés noirs

Thé Marco Polo, *Thé noir parfumé et fruité*  
Thé French Breakfast, *Goût rond, à la fois chocolaté et malté*  
Thé Darjeeling, Himalaya et Inde, *Parfumé et onctueux rappelant le muscat*  
Thé Orange Pekoe Ceylan, *Excellent thé de jardin*  
Thé Earl Grey Impérial, *Darjeeling parfumé à la bergamote*  
Thé Empereur Chen Nung, *Thé noir fumé et équilibré*  
Thé Sultane, *Thé noir corsé*

### Thés rouges

Vanille Bourbon, *Thé rouge sans théine, Rooibos*  
Rouge Métis, *Thé rouge fruité et fleuri sans théine, Rooibos*

## Nos infusions

---

5€

### Les Infusions Mariage Frères

*Mentha Piperata, Infusion Menthe Poivrée*

*Camomilla, Infusion Camomille sauvage*

*Tilia Argentea, Infusion tilleul argenté*

*Dream Tea, Infusion velouté sans théine*

*Verbena Citroedora Bio, Infusion verveine odorante*

### Infusion Caudalie

*L'incontournable vigne rouge, Cannelle, myrtille, vigne rouge, écorces d'orange et cassis.*