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€

Perrier-Jouët Belle Epoque Brut 2014 45€/ 225€

Vins blancs

Les Hauts de Smith, Pessac-Léognan 2020 14€/ 65€

Château Carbonnieux, Pessac-Léognan 2018 19€/ 95€

Château Smith Haut Lafitte, Pessac-Léognan 2017 45€/ 220€

Vins rouges

Les Hauts de Smith, Pessac-Léognan 2019 14€/ 65€

Château Biac, Cadillac 2013 14€/ 80€

Château Latour Martillac, Pessac-Léognan 2017 19€/ 95€

Château Smith Haut Lafitte, Pessac-Léognan 2014 38€/ 185€

Vin Liquoreux

Lieutenant de Sigalas, Sauternes 2017 12€/ 55€

Nos apéritifs

Cidre de Glace *Rhône Alpes* 15cl

Apple des Cîmes- La Pomme Rôtie 21€

Pineaux Des Charentes 6cl

Beaulon blanc 1982 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€

Vermouths 6cl

Vermouth L’Elixir De La Dame rouge, blanc 13€

Vermouth Rouge Léonce Maury 13€

Vermouth Rouge Léonce Malbec 13€

Vermut Di Torino Bianco, Rosso 13€

Vermut Carpano Antica Formula Rosso 13€

Noilly Prat 13€

Cocktails apéritifs 15cl

Spritz au Champagne: *Apérol, Campari ou Must Bitter* 16€

Americano 14€

Kir *Cassis, Pêche, Mûre ou Cerise* 14€

Kir Royal *Cassis, Pêche, Mûre ou Cerise* 18€

Anisés 4cl

Pastis Henri Bardouin 10€

Pastis Château des Creissauds XO 6ans 19€

Absinthe 18€

Boissons Apéritives 6cl

Apérol, Must Bitter ou Campari 12€

Byrrh Grand Quinquina 12€

Lillet blanc ou rouge 12€

Lillet blanc Grande Réserve 2012 15€

Gentiane des Chartreux 13€

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 Hippolais 17€

Avem Corvus 17€

GinCab 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 Yellow Gin 17€

Brana Piment d’Espelette 17€

G’Vine Nouaison Réserve 17€

Pink Pepper Dry 17€

Umami 17€

Bombay Sapphire Murcian Edition 18€

Hexagone Signature 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

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/brune 9€

Burdigala IPA 9€

Burdigala Triple 9€

Burdigala Stout 9€

Burdigala Barley Wine 10€

Nos cocktails classiques – 15cl

Voici notre sélection de cocktails classique mais si un autre classique vous fait envie, nous nous ferons un plaisir de vous le réaliser !

Bloody Caesar 17€

*Epicé, Iodé, Goutu*

OliVodka, Clamato Maison, Epices,

Jus de Citron Vert, Jus de Pickle

Tampico 17€

*Acidulé, Frais, Légèrement amer*

Campari, Cointreau, Citron Vert, Tonic Fever Tree Elderflower

New-York Sour 19€

*Frais, Goûtu, Elégant*

Whisky Woodford Reserve, Jus de Citron,

Sirop de Vanille, Vin Les Hauts de Smith Rouge

El Presidente 18€

*Complexe, Fruité, Rond*

Rhum Eminente 3ans , Noilly Prat, Vermouth Leonce Malbec,

Vermouth Elixir de la Dame Blanc, Dry Curaçao Ferrand, Grenadine, Angostura Bitter

French Martini 17€

*Exotique, Fruité, Doux*

*Vodka Le Philtre, Jus d’ananas, Liqueur Chambord*

Rose Cocktail 17€

*Subtil, légèrement amer*

*Kirsh*, Noilly Prat, Sirop de grenadine

Cognac Blue Blazer 19€

*Chaud, Puissant*

*Cognac Tesseron Composition, S*irop de Vanille

20th Century Cocktail 17€

*Gourmand, Acidulé*

*Gin Balbine Winter Edition, Crème de Cacao blanc* maison

Lillet Blanc, Jus de Citron

Nos Inoubliables

Du French Paradox 15cl

Cocktail sur mesure 15€-20€

*Faîtes 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

Ultima Palabra 19€

*Frais, Herbal, Complexe*

*Mezcal Rey Zapoteco Joven*, Chartreuse Verte,

Jus d’Ananas,Luxardo Maraschino, Citron Vert

Vesper bordelais 20€

*Puissant, sec, élégants*

Vodka Nadé, Gin Balbine, Lillet blanc Grande Réserve

La Piña Distinguée 19€

*Exotique, fruité*

Cachaça Magnifica Tradicional, Shrubb 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 se base sur le monde des desserts.*

*Chacun de ces cocktails s’est inspiré d’un dessert très connu.*

*Tous sont gourmands tout en étant voluptueux et assez légers*

*Certains ingrédients ont été occultés de manière volontaire afin de vous étonner. N’hésitez donc pas à nous faire part de vos allergies ou restrictions alimentaires.*

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

Merengue en Méditerrannée 19€

Tout aussi gourmand qu’une tarte aux citrons meringuée aux saveurs méditerranéennes.

*Frais, Fruité,* *Acidulé*

*Spiritueux de base : OliVodka/ Limoncello/ Italicus*

Ti-marc-isu… 18€

*Comme le Tiramisu de la Nonna mais totalement local et légèrement plus corsé*

*Gourmand, onctueux*

*Spiritueux de base : Marc de Raisin Brana/ Liqueur café Maison*

Tatin 2 .0 18€

Une Tarte Tatin comme vous ne l’avez jamais vu !

*Acidulé, Gourmand, Fruité*

*Spiritueux de base:  Calvados Dupont Hors d’âge/ Cidre de Glace Apple Cîmes*

Suzette, mon amour 19€

La célèbre crèpe suzette tout en élégance

*Retour en enfance, Onctueux*

*Spiritueux de base : Rhum El Pasador de Oro Passion/ Grand Marnier/ Advocaat Maison.*

Nuage de Forêt Noire 17€

*Acidulé, Onctueux*

*Une Forêt Noire tout en légèreté mais en gardant ses marqueurs*

*Spiritueux de base : Sloe Gin Monkey 47/ Kirsh infusé au Chocolat*

Se fendre la poire 18€

*La traditionnelle Tarte Bourdaloue version apéritif*

*Fruité, léger, étonnant, notes d’amande*

*Spiritueux de base : Eau de vie de poire Manguin*

Café bien accompagné 20€

Un mariage de produits locaux entre le café Gourmand et le classique Espresso Martini

*Légère amertume, destructuré, ludique*

*Spiritueux de base : Fine de Bordeaux Ô Chartrons, Liqueur café maison, liqueur de pâtisseries maison*

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 9€

Fever Tree – 20cl 7€

*Ginger Ale, Ginger Beer, Tonic Water, Tonic Mediterranean,
Tonic Elderflower*

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 11 €

Le Classique Irish coffee 20€

Nos thés Mariage Frères 9€

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 9€

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 Citrodora Bio*, Infusion verveine odorante*

Infusion Caudalie

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