

# 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 Liqueureux

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

## Nos apéritifs

Cidre de Glace <i>Rhône Alpes</i>	15cl
Apple des Cîmes- La Pomme Rôtie	2l€

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: <i>Apérol, Campari ou 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	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, Sirop 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€

*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

#### 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, 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 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 Méditerranée 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 crêpe 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€
<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	11 €
Le Classique Irish coffee	20€

## Nos thés Mariage Frères

---

### 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 Citroedora Bio, Infusion verveine odorante*

## Infusion Caudalie

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