

## 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	2021	15€/ 70€
Château Carbonnieux, Pessac-Léognan	2018	19€/ 95€
Château Smith Haut Lafitte, Pessac-Léognan	2019	45€/ 220€

### Vins rouges

Les Hauts de Smith, Pessac-Léognan	2019	15€/ 70€
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€
----------------------------------	------	----------

### Vin Rosé

Miraval, Côte de Provence	2022	15€/ 65€
---------------------------	------	----------

## Nos apéritifs

Cidre de Glace <i>Rhône Alpes</i>	15cl
Apple des Cîmes- La Pomme Rôtie	21€

<b>Pineaux Des Charentes</b>	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€

<b>Vermouths</b>	6cl
Vermouth L'Elixir De La Dame rouge, blanc	13€
Vermouth Rouge Léonce Maury	13€
Vermouth Rouge Léonce Malbec	13€
Vermut Di Torino Bianco	13€
Vermouth del profesore rosso	13€
Vermouth del profesore bianco	13€
Vermut Carpano Antica Formula Rosso	13€
Noilly Prat	13€
Vermouth del profesore superior rosso	15€

## 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€
Bonal	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€
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€
Gin Craft Parcelle	17€
Gin Juillet, Main de Buddha	18€
Bombay Sapphire Murcian Edition	18€
Hexagone Signature	18€
Monkey 47	18€
Nolet's	19€
Gin N44	19€
Kinotea	19€

### Tonic au choix

Schweppes - Fever Tree classic - Fever Tree Mediterranean -  
Fever Tree Elderflower - Archibald

## Nos bières locales bios

---

Mascaret Lager	9€
La P'tite Martial Blanche à l'asperge	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€
Bière sans Alcool Darwin	9€
Burdigala Barley Wine	10€

## Nos cocktails HighBall du mois - 15cl

---

Voici notre sélection de cocktails rafraîchissant dans le style highball. Un spiritueux, un diluant gazéifié.

Simple, efficace tout en gardant notre originalité.

Sloe gin Monkey 47 et Houblonnade locale 16€

*Fruité, aromatique.*

Campari et Unaju Pêche-mélisse 16€

*Doux, Amer.*

Eau de vie framboise et Tonic Elderflower 16€

*Fruité, Amertume fondue.*

Djin et Limonata 13€

*Sans alcool, acidulé*

## Nos cocktails création - 15cl

---

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

*Nous souhaitons ici mettre en avant les producteurs que nous affectionnons particulièrement et avec qui nous avons établi une étroite collaboration depuis plusieurs années.*

*Nous avons choisi un ou plusieurs de leurs produits qui sera la star du cocktail. Ces cocktails ont tous été goûtés par nos producteurs.*

*Chacun d'entre eux a une personnalité bien marquée que nous avons voulu mettre en avant.*

*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 !*

## Chartrons Lemonade

20€

Un cocktail basé sur la Fine O Chartrons, ancien spiritueux de notre région bordelaise, à base de raisin et vieilli en fût.

Remis au goût du jour par la maison Mounicq pour notre plus grand plaisir.

*La phrase qui les symbolise :*

« Notre maison est le trait d'union entre l'univers viticole et celui des spiritueux »

*Dégustation en deux parties, Puissant, Léger et Floral à la fois.*

*Produits principaux : Fine Ô Chartrons, Cordial acidulé à la rose, Huile de coco infusé aux sarments de vigne, Thé gazéifié maison.*

## Hop Fizz

20€

Un cocktail basé sur L'esprit de bière, spiritueux à base de bière réalisé par la brasserie du Cabestan située à 40 minutes d'ici.

C'est une bière distillée qui donne un spiritueux élégant, complexe aux notes végétales et houblonnées.

*La phrase qui les symbolise :*

« Laisser le temps au produit de développer tous ses parfums, ses saveurs, ses subtilités. »

*Acidulé, Frais, Légère amertume*

*Produits principaux : Esprit de bière, Houblonnade Brasserie Parallèle, Sirop de levures maltées maison, Verjus infusé au sapin,*

*Espuma de houblons*

## Smokey Oaked

20€

Un cocktail basé sur l'Armagnac Double Oaked de la maison Dartigalongue qui a été vieilli dans deux fûts différents neufs, ce qui lui confère des notes toastés et gourmandes incroyables.

*« Une famille qui élève des Armagnacs à Nogaro depuis 1838 en alliant tradition et innovation »*

*Gourmand, Olfactif, Complexe, Etonnant*

*Produits principaux : Armagnac Dartigalongue Double Oaked, Verjus infusé au thym eucalyptus, Canard, Piment d'espelette.*

## Une Bouteille à la mer

20€

Un cocktail basé sur le Cognac Bourgoin Marée Haute.

Cette maison de cognac familiale propose toujours des produits innovants, précis qui sortent de l'ordinaire, comme ce cognac mouillé à l'eau de mer.

Une explosion de saveur qui déroute tout en élégance.

*« Ici, pas de long discours, la vérité est au fond de la bouteille . Eblouissement ou stupeur légère, vous n'en reviendrez pas indemne. »*

*Vif, Exubérant, Umami*

*Produits principaux : Cognac Bourgoin Marée Haute, Miso acidulé, Cordial au wakamé.*

## Esprit Méditerranée

20€

Un cocktail basé sur la liqueur de melon et l'eau de vie de mirabelle de la distillerie artisanale Manguin située en Avignon.

Le fruit est à l'honneur dans cette distillerie qui n'utilise que des produits de haute qualité pour leur distillation. Nous avons voulu le mettre en avant dans une approche cocktail du fameux plat « melon au jambon »

*La phrase qui les symbolise :*

*« Notre seule quête : la quintessence des fruits des terroirs de Provence »*

*Riche, Fruité, Long en bouche*

*Produits principaux : Apéritif au melon Manguin, Eau de vie de mirabelle Manguin, Roquette, Jambon, Eau de Tomate.*

## Balbine and Cow

20€

Un cocktail basé sur le Gin Balbine, gin local à base de fleur d'hibiscus, ce qui lui donne sa couleur bien particulière.

*La phrase qui les symbolise :*

*« Le cocktail est un baiser gastronomique »*

*Très Frais, Fruité, Herbacé*

*Produits principaux : Gin Balbine le Coq, Liqueur Capricieuse, Cidre de Glace Apples des Cîmes, Gingembre, Concombre.*

## 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 !

Mary Pickford 17€  
*Fruité, Doux, Exotique*

Rhum Eminente 3ans, Jus d'ananas,  
Liqueur Luxardo Marasquino, Grenadine.

Pernelle 17€  
*Frais, Léger, Fruité*

Vodka Le Philtre, Liqueur Saint Germain,  
Eau de vie de poire Manguin, Citron, Perrier.

Maximilian Affair 18€  
*Acidulé, Frais, Légèrement amer*

Mezcal Rey Zapoteco Espadin, Liqueur Saint Germain, Vermouth  
Elixir de la Dame Rouge, Citron.

Celebration 18€  
*Complexe, Rond, Légère amertume.*

Martell Blue Swift, Campari Cask Tales,  
Vermouth Leonce Maury.

Paper Plane 18€  
*Frais, Acidulé, Amertume fondue.*

Bourbon Woodford Reserve, Aperol,  
Amaro Tosolini, Citron.

Gin Berry 19€  
*Frais, Fruité.*

Gin Monkey 47, Liqueur Chambord,  
Citron Vert, Cranberry.

Maverick Martini 19€  
*Fruité, Doux, Exotique*

Vodka Grey Goose, Purée de Passion,  
Sirop de vanille maison, Champagne.

## Nos Inoubliables

### Du French Paradox

---

15cl

#### Cocktail sur mesure

16€-22€

*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

#### Bloody Caesar

18€

*Epicé, Iodé, Goutu*

OliVodka, Clamato Maison, Epices, Jus de Citron Vert, Jus de Pickle

Vesper bordelais 20€

*Puissant, sec, élégants*

Vodka Nadé, Gin Balbine, Lillet blanc Grande Réserve

La Piña Distinguée 20€

*Exotique, fruité*

Cachaça Magnifica Soleira, 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) 21€

*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 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€
Sirop à l'eau	5€
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 menthe-cassis	8€

## Nos boissons chaudes

---

Espresso, Espresso Décaféiné	6€
Double espresso	9€
Cappuccino	9€
Latte	9€
Chocolat chaud	9€
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.*