

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€

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	13€
Vermouth del professore rosso	13€
Vermouth del professore bianco	13€
Vermut Carpano Antica Formula Rosso	13€
Noilly Prat	13€
Vermouth del professore 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€

Fâites 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.