

Nos vins au verre

Champagne	12cl/ 75cl
Deutz brut classique	19€/ 100€
Deutz brut rosé	22€/ 125€
Billecart Salmon Rosé	34€/195€
Krug Grande Cuvée	68€/ 360€

Vins Blancs	15cl/ 75cl
Château Marjosse, <i>Entre-deux-Mers</i> 2022	8€/ 45€
La Croix Carbonnieux, <i>Pessac-Léognan</i> 2022	14€/ 60€
Les Hauts de Smith, <i>Pessac-Léognan</i> 2022	29€/ 115€

Vins Rouges	15cl/ 75cl
Lièvre, <i>Pessac-Léognan</i> 2020	11€/ 60€
Château Biac, <i>Cadillac Côtes de Bordeaux</i> 2015	15€/ 85€
Les Hauts de Smith, <i>Pessac-Léognan</i> 2019	22€/ 95€

Vins Rosés	15cl/ 75cl
Cuvée Augusta, Domaine Leos, <i>IGP Méditerranée</i> , 2023	11€/60€

Cidre de Glace <i>Rhône Alpes</i>	12cl
Apple des Cîmes- La Pomme Rôtie	17€

Nous pouvons également vous proposer notre sélection de vin en bouteille sur demande.

Nos apéritifs

Cocktails apéritifs	15cl
Americano	14€
<i>Campari, Vermouth Rouge (au choix), Perrier</i>	
Kir <i>Cassis, Pêche, Mûre ou Cerise</i>	14€
Cocktail des Sources	16€
<i>Lillet Rouge / Amaretto/ Jus de Raisin/ Champagne</i>	
Cœur des Sources	17€
<i>Lillet Blanc/ Patxaran Egiazki/ Liqueur de thym/ Champagne</i>	
Blanche des Vignes	17€
<i>Blanche d'Armagnac Dartigalongue/ Xéres Oloroso/ Cordial de bouton de rose/ Champagne</i>	
Nos variantes de Spritz au Champagne:	17€
<i>Campari, Aperol ou Quinquina Kina Karo</i>	
Kir Royal <i>Cassis, Pêche, Mûre ou Cerise</i>	17€
Anisés	4cl
Pastis Henri Bardouin	10€
Pastis Château des Creissauds Vieilli en fût de Laphroaig	12€
Absinthe Versinthe	18€
Pastis Château des Creissauds XO 6ans	19€

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

Vermouths	6cl
Vermouth L'Elixir De La Dame rouge ou blanc	13€
Vermouth Rouge Léonce Cepage Maury ou Malbec	13€
Vermouth Kina rouge ou blanc	13€
Vermouth del profesore rosso ou bianco	13€
Vermut Carpano Antica Formula Rosso	13€
Noilly Prat	13€

Boissons Apéritives	6cl
Lillet blanc ou rouge	12€
Campari	12€
Bitter des Basques	12€
Dubonnet	12€
Byrrh Grand Quinquina	12€
Quinquina Kina Karo	13€
Gentiane des Chartreux	13€
Lillet blanc Grande Réserve 2015	15€
Vin muté à l'Armagnac Château Léberon Colombard	16€
Vin muté à l'Armagnac Château Léberon Merlot	16€

<u>Nos Xérès</u>	6cl
Fino Cruz Vieja	13€
Oloroso Cruz Vieja	13€
Palo Cortado Cruz Vieja	15€
<u>Nos portos</u>	6cl
Quinta Do Portal 29 Grapes Reserve Ruby	15€
Quinta Do Portal Vintage 2016	20€
Quinta Do Portal Tawny 30ans	25€

<u>Nos bières locales bios</u>	33cl
—	
Bière sans Alcool Brasserie Parallèle	8€
Mascaret Lager	9€
La P'tite Martial Blanche à l'asperge	9€
PIP Blanche	9€
Brasserie du Cabestan Blanche/brune	9€
Burdigala IPA	9€
Burdigala Triple	9€
Gibbon Porter	9€
Gibbon Red Ale	9€
Burdigala Barley Wine	10€

Nos Gin Tonic

Gins aux choix - 4cl 17€
GinCab - Résidence - Hendrick's - Tanqueray Ten - Mare Capri
Balbine Hibiscus - Balbine Winter Edition - Balbine Old Tom
Sorgin Yellow Gin - Pink Pepper Dry - Umami - Sipsmith
Bombay Sapphire Murcian Edition - La Bouche Cap Ferret
Gin Juillet, Main de Buddha - Gin Juillet Anisé
Gin Craft Parcelle - Fords - Generous Purple

Gins Premiums au choix - 4cl 19€
Avem Hippolais - Avem Corvus - Avem Botaurus
G'Vine Nouaison Réserve - Oli'Gin - Engine - Monkey 47
Brana Piment d'Espelette - Nolet's - Gin N44 - Kinotea

Tonics au choix

Fever Tree classic - Fever Tree Mediterranean -
Fever Tree Elderflower - Archibald- London essence

Nos cocktails création - 20€

Vous avez ici notre partie du menu la plus excentrique que nous avons intitulé « 3 S »

Le thème de cette partie est basé sur l'équilibre des saveurs.

Pour réaliser des cocktails, il est important de suivre la règle « des 3 S » (Sweet, Sour, Strong).

Nous avons calculé pour chaque cocktail son degré brix pour la sucrosité, son pH pour l'acidité, son pourcentage d'alcool pour la puissance.

Par exemple, le jus de citron à un pH de 2,4 et l'eau de 7.

Le sirop d'érable a au minimum un degré brix de 66%

La Vodka pure a souvent un pourcentage d'alcool de 40%

Nous avons eu pour but de vous apporter dans chaque cocktail le parfait équilibre aromatique en utilisant des produits originaux, artisanaux et faits maisons. Nous espérons ainsi vous offrir la meilleure expérience gustative.

Nous vous invitons à entrer dans notre univers !

Nous nous ferons un plaisir de répondre à toutes vos questions.

Ancestral

13cl

Sweet: 12.8%Brix

Sour: pH 6.3

Strong: 21%



Herbacé, Acidulé, Élégant

Ce surprenant et harmonieux mélange d'arômes créé en hommage aux 3 moines Chartreux détenteurs de la recette de la fameuse liqueur est un concentré aromatique mettant en valeur l'Elixir végétal de la Grande Chartreuse qui était la première décoction médicinale des moines.

Ingrédients:

L'Elixir Végétal de la Grande Chartreuse, Cordial d'infusion des Chartreux "Spacinement", Pickle juice de sauge-ananas.

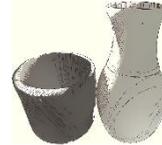
Torcedor

11cl

Sweet: 15.8 %Brix

Sour: pH 6.2

Strong: 28.9%



Rond, Boisé, Fumé

Ce cocktail est l'essence d'un moment hors du temps. Un moment épicurien, cigare à la main, avec un verre de Cognac ou rhum sur la table. Thoreau est un mélange de ces deux spiritueux et pour se marier avec cela, Perique, une liqueur de tabac de Louisiane premium. Nous avons là la quintessence de ce moment magique.

Ingrédients:

Thoreau, Liqueur de tabac Perique, Solution acide de miel.

Lotus Bleu

15cl

Sweet: 11.4 %Brix

Sour: pH 6.7

Strong: 16.1%



Miellé, Surprenant, Élégant

The star of the show is a Baijiu which is a Sorgho spirit from China that we washed with sesame oil to make it smoother and lengthen the taste and experience

Ingredients:

Fat Wash de Baijiu Yanghe Ocean Blue à l'huile de sésame, Umeshu, Soda acidulé d'hysope et caramel de miso.

Pintxo Pote

13cl

Sweet: 8.1%Brix

Sour: pH 6.5

Strong: 12.3%



Sapide, Légèrement épicé, Long en bouche.

We have condensed the spirit of the Basque country into one glass, with Olístill, a black olive eau-de-vie distilled in the south of France, as the main ingredient.

Ingredients:

Olístill, Pickle Juice de Guindilla/Salmorejo, Sirop de Garum.

Tangun's Garden

11cl

Sweet: 19.4 %Brix

Sour: pH 6.1

Strong: 27%



Raffiné, Précis, Droit

This elixir, whose precision is matched only by the elegance of its vessel, is a springtime ode carried by a rocket eau-de-vie specially created by our friends at Terpene for this cocktail.

Ingredients:

Eau de Vie de roquette, Cheong d'abricot et romarin, Solution acide de poivre noir et baie de Timur.

Casca-Belle

14cl

Sweet: 9.3 %Brix

Sour: pH 5.8

Strong: 25.6%



Acidulé, Etonnant, Complexe

This interlude of Mexican eccentricity is highlighted by its central ingredient, sotol veneno, a spirit from the state of Chihuahua made from the eponymous plant.

Ingredients:

Sotol Flor de Desierto Veneno, Solution acide Chamoy et Chipotle, Liqueur Antiseptique.

Nos cocktails HighBall du moment- 15cl

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

Simple, efficace tout en gardant notre originalité.

Raicilla Alicantes /
London Essence Tonic Pêche et Jasmin 15€
Complexe, Rafraîchissant, Floral

Italicus/ Apricot Sour Beer PiP 15€
Acidulé, Fruité

Meijian l'Osmanthe/ 15€
London Essence Soda Pamplemousse/Romarin
Léger, Floral, Subtile

Amaroz /
Vin pétillant sans alcool French Bloom 11€
Sans alcool, Frais, Élégant

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 !

French Martini 17€

Doux, Fruité, Gourmand

Vodka Grey Goose, Jus d'ananas, Chambord

Corpse Reviver n2 19€

Surprenant, Frais, Acidulé

Oli Gin, Cointreau,

Lillet Blanc Grande Reserve 2015, Jus de citron.

Siesta 18€

Acidulé, Frais, Complexe

Tequila Alicantes Reposado, Campari,

Pamplemousse, Citron Vert

Naked and Famous 19€

Complexe, Légèrement fumé, Herbacé

Mezcal Rey Zapoteco, Chartreuse Jaune,

Aperol, Citron Vert

Old Cuban 19€
Frais, Gourmand, Elegant

Rhum Santiago de Cuba 11 Years , Sirop de sucre,
Jus de Citron Vert, Champagne Brut

Green Beast 19€
Anisé, Fruité, Rafraîchissant

*Absinthe Versinthe, Concombre Frais,
Jus de Citron Vert, Sirop de sucre*

Old Pal 20€
Complexe, Amertume fondue, Droit

*Whisky Roof Rye Ferroni,
Campari Cask Tales, Noilly Prat.*

Nos Inoubliables
Du French Paradox 15cl

Cocktail sur Mesure ou Classique 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.

Negroni des Vignes (vieilli en fût), 21€

Cocktail Signature, rond, amer, très complexe
GinCab, Vermouth Léonce Malbec,
Liqueur Merlot-Pin-Lichen maison, Cynar

Bayonne Fashioned 18€

Puissant, Gourmand, Sapide
Rye Whisky Woodford Reserve infusé au jambon de Bayonne,
Patxaran Egiazki., Jus de Pickle, Piment d'Espelette

Bloody Caesar 18€

Epicé, Iodé, Sapide
OliVodka, Clamato Maison, Epices,
Jus de Citron Vert, Jus de Pickle

Maverick Martini 19€

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

Vieux Carré (vieilli en fût) 19€

Puissant, Amer, Légèrement herbacé

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

Vesper Bordelais 20€

Puissant, Sec, Élégant

Vodka Nadé, Gin Balbine, Lillet blanc Grande Réserve

La Piña Distinguée 20€

Exotique, Fruité, Touche Acidulée

Cachaça Magnifica Soleira, Cristal coco maison

Soda Ananas London Essence, Verjus

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€

Orangina - 25cl	7€
Limonade Artisanale Mascaret - 33cl	7€
Limonata Original Bio - 20cl	7€
Bitter Original Bio Cortesino	7€
Crodino - 17.5cl	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

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 Citroedora Bio, *Infusion verveine odorante*

Infusion Caudalie

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