

## HAPPY HOURS

17H-20H

Du Mercredi au Dimanche

Profitez de -25% sur toutes les bières locales

## Thé ou Café?



Tous nos thés viennent de la maison Les Jardins de Gaia et sont certifiés BIO

<b>Thé vert</b> .....	3,5€
Médina	
<b>Thé noir</b> .....	3,5€
Darjeeling balade dans l'Himalaya, Belles des îles, Finest earl grey, Baisers gourmands	
<b>Rooibos</b> .....	3,5€
Lumières des étoiles	
<b>Tisane</b> .....	3,5€
Jardin enchanté	

Notre café est sélectionné en fonction de la saisonnalité & torréfié par Pierre des Cafés Piha à Bordeaux

<b>Expresso / Allongé</b> .....	2€
<b>Décaféiné</b> .....	2€
<b>Cappuccino</b> .....	3,5€
<b>Chocolat chaud</b> .....	3,5€

## Soft

<b>Fizz Cola</b> Maison Meneau Bio - 25 cl.....	3,5€
<b>Fizz Limo</b> Maison Meneau Bio - 25 cl.....	3,5€
<b>Thé vert glacé</b> Maison Meneau Bio - 25 cl.....	3,5€
<i>Pêche ou citron gingembre</i>	
<b>Coca Zéro, Orangina</b> .....	3,5€
<b>Jus de fruits Granini</b> - 25cl.....	2,5€
<i>Orange, cranberry, ananas, pomme</i>	
<b>Carafe Aquachiara</b> - Plate ou pétillante.....	1,5€

## Cocktails Signature



<b>You</b> .....	10€
Vodka, lillet blanc, purée de framboise, sirop de vanille, cranberry, citron vert	
<b>Old</b> .....	10€
Tequila, Campari, cranberry, citron vert, miel, vin rouge	
<b>Passion</b> .....	11€
Pisco, purée de passion, citron vert, prosecco	
<b>Green</b> .....	11€
Gin, St-Germain, basilic, jus de citron, blanc d'œuf	
<b>Flower</b> .....	10€
Vodka, St-Germain, sirop de violette, citron vert, ginger beer	
<b>Sweetie</b> .....	10€
Vodka, Kaluha, Bailey's, lait	
<b>Coco rita</b> .....	10€
Tequila, crème de coco, Malibu, citron vert	
<b>Spicy rita</b> .....	10€
Tequila, Cointreau, jus d'orange, citron vert	

## Jus Bordelais

Des jus de fruits issus de produits régionaux et préparés au Pressoir des Chartrons

<b>Pomme Granny</b>	
<b>Pomme-Kiwi</b>	
<b>Raisin Rouge</b>	
<b>Kiwi</b>	4€
25 cl	

## 4CL Alcool

<b>Ricard</b> .....	5€
<b>Martini Blanc, Lillet Blanc</b> .....	6€
<b>Vodka, Tequila, Rhum, Malibu</b>	
<b>Whisky Jack Daniel's</b> .....	7€
<b>Gin Bombay Original</b> .....	6€
<b>Gin Hendrick's</b> .....	7€
<b>Armagnac</b> .....	7€
<b>Pear brandy</b> .....	7€

+ SOFT..... 2€

## Mocktails

<b>Trop'Eklo</b> .....	6€
Ginger beer, purée de passion, citron vert	
<b>Red Eklo</b> .....	6€
Ananas, purée de framboise, sirop vanille	
<b>Rio</b> .....	6€
Jus d'orange, limonade, grenadine, citron vert	

Envie des 1001 cocktails ?  
Demandez à notre barman !

## à Partager

<b>Planche de charcuterie</b> .....	12€
<b>Planche de fromage</b> .....	11€
<b>Planche mixte</b> .....	20€
<b>Beignets de choux-fleurs &amp; sauce tartare</b> .....	6€
<b>Flammekueche</b> .....	9€

Disponible aux horaires d'ouverture du restaurant

## Bière

	25cl	50cl
<b>Lager</b> .....	4€	8€
Blonde		
<b>Rye Amber</b> .....	4,5€	8,5€
Ambrée		
<b>Wheat Ale</b> .....	4,5€	8,5€
Blanche houblonnée / bière locale		
<b>India Pale Ale</b> .....	4,5€	8,5€
IPA / bière locale		
<b>Bière du moment - locale</b> .....	5€	9€

# Vin

## VIN ROUGE

### Bordeaux

**Château D'Arricaud 2016**  
Graves AOC

**Château Cateau-Lagrange**   
Bordeaux Supérieur AOC

**Vigneron de Tutiac 2020 « Ironda »**   
Côtes de Blaye AOC

**Château de la Freynelle 2018**  
Bordeaux AOC

### Vallée du Rhône

**Domaine du Grand Veneur 2020 « Réserve »**   
Côtes du Rhône AOC

## VIN BLANC

### Bordeaux

**Château Gravelines 2020 « Carrat »**  
Bordeaux AOC

### Languedoc

**Domaine de la Patience 2021 « Chardonnay »**   
Coteaux du Pont du Gard IGP

### Sud-Ouest

**Domaine Uby 2021 « N°24 »**   
Côtes de Gascogne IGP (moelleux)

## VIN ROSÉ

### Bordeaux

**Vigneron de Tutiac « Ironda »**   
Bordeaux AOC

### Languedoc

**Domaine de Figueïrasse 2022 « Gris de Gris »**   
Sable de Camargue IGP

Verre  
15cl

Bouteille  
75cl

8€

40€

6.5€

33€

6€

28€

5€

25€

6€

28€

4€

19€

5€

24€

6.5€

30€

6€

30€

4€

22€

 Certifié bio

## Tea or Coffee?



All our teas come from Les Jardins de Gaia and are certified organic

Our coffee is selected according to seasonality & roasted by Pierre from Cafés Piha in Bordeaux

<b>Green Tea</b> .....	3,5€
Médina	
<b>Black Tea</b> .....	3,5€
Darjeeling balade dans l'Himalaya, Belles des îles, Finest earl grey, Baisers gourmands	
<b>Rooibos</b> .....	3,5€
Lumières des étoiles	
<b>Herbal Tea</b> .....	3,5€
Jardin enchanté	

<b>Expresso / Allongé</b> .....	2€
<b>Cappuccino</b> .....	3,5€
<b>Hot chocolate</b> .....	3,5€

## HAPPY HOURS

5pm-8pm

From Wednesday to Sunday

Enjoy 25% off on all local beers

## Soft

<b>Fizz Cola Maison Meneau Bio - 25 cl</b> .....	3,5€
<b>Fizz Limo Maison Meneau Bio - 25 cl</b> .....	3,5€
<b>Ice tea glacé Maison Meneau Bio - 25 cl</b> .....	3,5€
<i>Peach or lemon ginger</i>	
<b>Coca Zéro, Orangina</b> .....	3,5€
<b>Fruit juice Granini - 25cl</b> .....	2,5€
<i>Orange, cranberry, pineapple, apple</i>	
<b>Carafe Aquachiarà - Still or sparkling</b> .....	1,5€

## Signature Cocktails



<b>You</b> .....	10€
Vodka, lillet blanc, raspberry puree, vanilla syrup, canberry, lime	
<b>Old</b> .....	10€
Tequila, Campari, cranberry, lime, honey, red wine	
<b>Passion</b> .....	11€
Pisco, passionfruit puree, lime, prosecco	
<b>Green</b> .....	11€
Gin, St-Germain, basil, lemon, white egg	
<b>Flower</b> .....	10€
Vodka, St-Germain, violett syrup, lime, ginger beer	
<b>Sweetie</b> .....	10€
Vodka, Kaluha, Bailey's, milk	
<b>Coco rita</b> .....	10€
Tequila, coco cream, Malibu, lime	
<b>Spicy rita</b> .....	10€
Tequila, Cointreau, orange juice, lime	

## Bordeaux Juice

Fruit juices from quality regional products on site.

Apple Granny  
Apple-Kiwi  
Red Grape  
Kiwi

— 25 cl - 4€ —

## 4CL Alcohol

<b>Ricard</b> .....	5€
<b>Martini Blanc, Lillet Blanc</b> .....	6€
<b>Vodka, Tequila, Rhum, Malibu</b>	
<b>Whisky Jack Daniel's</b> .....	7€
<b>Gin Bombay Original</b> .....	6€
<b>Gin Hendrick's</b> .....	7€
<b>Armagnac</b> .....	7€
<b>Eau de vie de poire</b> .....	7€

## Mocktails

<b>Trop'Eklo</b> .....	6€
Ginger beer, passionfruit puree, lime	
<b>Red Eklo</b> .....	6€
Pineapple, raspberry puree, vanilla syrup	
<b>Rio</b> .....	6€
Orange juice, limonade, grenadine, lime	

Would you prefer tasting the 1001 cocktails?  
Please ask to our barman!

## To Share

<b>Cold cuts board</b> .....	12€
<b>Cheese board</b> .....	11€
<b>Mixed board</b> .....	20€
<b>Fried cauliflowers &amp; tartar sauce</b> .....	6€
<b>Flammekueche</b> .....	9€

Available during restaurant's opening hours

## Beers

	25cl	50cl
<b>Lager</b> .....	4€	8€
<b>Rye Amber</b> .....	4,5€	8,5€
<b>Wheat Ale</b> .....	4,5€	8,5€
White hopped/local beer		
<b>India Pale Ale</b> .....	4,5€	8,5€
IPA / local beer		
<b>Beer of the moment - local</b> .....	5€	9€

# Wine

## RED WINES

### Bordeaux

**Château D'Arricaud 2016**  
Graves AOC

Glass  
15cl

Bottle  
75cl

8€

40€

**Château Cateau-Lagrange**   
Bordeaux Supérieur AOC

6.5€

33€

**Vigneron de Tutiac 2020 « Ironda »**   
Côtes de Blaye AOC

6€

28€

**Château de la Freynelle 2018**  
Bordeaux AOC

5€

25€

### Vallée du Rhône

**Domaine du Grand Veneur 2020 « Réserve »**   
Côtes du Rhône AOC

6€

28€

## WHITE WINES

### Bordeaux

**Château Gravelines 2020 « Carrat »**  
Bordeaux AOC

4€

19€

### Languedoc

**Domaine de la Patience 2021 « Chardonnay »**   
Coteaux du Pont du Gard IGP

5€

24€

### Sud-Ouest

**Domaine Uby 2021 « N°24 »**   
Côtes de Gascogne IGP (moelleux)

6.5€

30€

## ROSE WINES

### Bordeaux

**Vigneron de Tutiac « Ironda »**   
Bordeaux AOC

6€

30€

### Languedoc

**Domaine de Figueïrassé 2022 « Gris de Gris »**   
Sable de Camargue IGP

4€

22€

 Certified organic