

## Thé ou Café?



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

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

<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	

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

## HAPPY HOURS

16H-18H

Du Lundi au vendredi

Profitez de -25% sur toutes les bières locales

## Soft

<b>Fizz Cola</b> Maison Meneau Bio - 25 cl . . . . .	4€
<b>Fizz Limo</b> Maison Meneau Bio - 25 cl . . . . .	4€
<b>Thé vert glacé</b> Maison Meneau Bio - 25 cl . . . . .	4€
<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 Aquachiarà</b> - Plate/pétillante. . . . .	2€/ 2,5€

## Cocktail

<b>You</b> . . . . .	10€
Vodka, lillet blanc, purée de framboise, sirop de vanille, cranberry, citron vert	
<b>Lemon Pie</b> . . . . .	10€
Vodka, Limoncello, citron jaune, blanc d'œuf	
<b>Passion</b> . . . . .	11€
Pisco, purée de passion, citron vert, prosecco	
<b>Apple Pie.</b> . . . . .	10€
Rhum, amaretto, jus de pomme, citron vert, cannelle	
<b>Flower</b> . . . . .	10€
Vodka, St-Germain, sirop de violette, citron vert, ginger beer	
<b>Spring Break.</b> . . . . .	10€
Vodka, amaretto, Chambord, citron vert, limonade, blanc d'œuf	
<b>Mamasita</b> . . . . .	10€
Tequila, orgeat, Chambord, citron vert	
<b>Misty Mint.</b> . . . . .	10€
Rhum, Get 27, menthe, crème coco	
<b>Jungle Bird</b> . . . . .	10€
Rhum, Campari, citron, jus d'orange	

## -Jus- Bordelais

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

**Pomme Granny**  
**Pomme-Kiwi**  
**Raisin Rouge**  
**Kiwi**  
25 cl

4€

## Alcool 4cl

+ SOFT . . . . . 2€

<b>Ricard</b> . . . . .	5€
<b>Martini Blanc, Lillet Blanc</b> . . . . .	6€
Vodka, Tequila, Rhum, Malibu	
<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€

## Spritz

<b>Campari Spritz.</b> . . . . .	10€
Campari, Prosecco, Perrier	
<b>Passion Spritz.</b> . . . . .	10€
Apérol, Prosecco, perrier, passion	
<b>St-Germain Spritz.</b> . . . . .	12€
St-Germain, Prosecco, Perrier	




## 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	



## 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 ROUGE**

	Verre 15cl	Bouteille 75cl
<u>Bordeaux</u>		
<b>Château de la Freynelle 2018</b> Bordeaux AOC	5€	25€
<b>Vigneron de Tutiac 2020 « Ironda »</b>  Côtes de Blaye AOC	6€	28€
<b>Château Cateau-Lagrange</b>  Bordeaux Supérieur AOC	7€	33€
<b>Château D'Arriaud 2016</b> Graves AOC	8€	40€
<u>Vallée du Rhône</u>		
<b>Domaine du Grand Veneur 2020 « Réserve</b>  Côtes du Rhône AOC	6€	28€

**VIN BLANC**

<u>Bordeaux</u>		
<b>Château Gravelines 2020 « Carrat »</b> Bordeaux AOC	5€	19€
<u>Languedoc</u>		
<b>Domaine de la Patience 2021 « Chardonnay</b>  Coteaux du Pont du Gard IGP	6€	24€
<u>Sud-Ouest</u>		
<b>Domaine Uby 2021 « N°24</b>  Côtes de Gascogne IGP (moelleux)	7€	30€

**VIN ROSÉ**

<u>Bordeaux</u>		
<b>Vigneron de Tutiac « Ironda »</b>  Bordeaux AOC	6€	22€
<u>Languedoc</u>		
<b>Domaine de Figueïrassse 2022 « Gris de Gris</b>  Sable de Camargue IGP	5€	30€



à Partager

Planche de charcuterie. ....	12€
Planche de fromage. ....	11€
Planche mixte. ....	20€
Croquettes Terre & Mer. ....	7€
Houmous à la betterave. ....	7€

Disponible aux horaires d'ouverture du restaurant

## 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 Café 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

**4pm-6pm**

From Monday to Friday

Enjoy 25% off on all local beers

## Soft

<b>Fizz Cola Maison Meneau Bio - 25 cl</b> .....	4€
<b>Fizz Limo Maison Meneau Bio - 25 cl</b> .....	4€
<b>Iced Tea Maison Meneau Bio - 25 cl</b> .....	4€
<i>Peach or lemon ginger</i>	
<b>Diet Coca, Orangina</b> .....	3,5€
<b>Fruit juice Granini - 25cl</b> .....	2,5€
<i>Orange, cranberry, pineapple, apple</i>	
<b>Aquachiara Water - Still /sparkling</b> .....	2€/ 2,5€

## Cocktail

<b>You</b> .....	10€
Vodka, lillet blanc, raspberry puree, vanilla syrup, canberry, lime	
<b>Lemon Pie</b> .....	10€
Vodka, Limoncello, lemon, white egg	
<b>Passion</b> .....	11€
Pisco, passionfruit puree, lime, prosecco	
<b>Apple Pie</b> .....	10€
Rum, amaretto, apple juice, lime, cinnamon	
<b>Flower</b> .....	10€
Vodka, St-Germain, violet, lime, ginger beer	
<b>Spring Break</b> .....	10€
Vodka, amaretto, Chambord, lime, limonade, white egg,	
<b>Mamasita</b> .....	10€
Tequila, orgeat, Chambord, lime	
<b>Misty Mint</b> .....	10€
Rum, Get 27, mint, coco cream	
<b>Jungle Bird</b> .....	10€
Rum, Campari, lemon, orange juice	

## Bordeaux Juice

Fruit juices from quality regional products on site.

Apple Granny  
Apple-Kiwi  
Red Grape  
Kiwi

----- 25 cl - 4€ -----

## Alcool 4cl

+ SOFT..... 2€

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

## Spritz

<b>Campari Spritz</b> .....	10€
Campari, Prosecco, Perrier	
<b>Passion Spritz</b> .....	10€
Apérol, Prosecco, perrier, passion	
<b>St-Germain Spritz</b> .....	12€
St-Germain, Prosecco, Perrier	

## 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	



## 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€

**Red Wines** ———

	Glass 15cl	Bottle 75cl
<u>Bordeaux</u>		
<b>Château de la Freynelle 2018</b> Bordeaux AOC	5€	25€
<b>Vigneron de Tutiac 2020 « Ironda »</b>  Côtes de Blaye AOC	6€	28€
<b>Château Cateau-Lagrange</b>  Bordeaux Supérieur AOC	7€	33€
<b>Château D'Arcaud 2016</b> Graves AOC	8€	40€
<u>Vallée du Rhône</u>		
<b>Domaine du Grand Veneur 2020 « Réserve</b>  Côtes du Rhône AOC	6€	28€

**White Wines** ———

<u>Bordeaux</u>		
<b>Château Gravelines 2020 « Carrat »</b> Bordeaux AOC	5€	19€
<u>Languedoc</u>		
<b>Domaine de la Patience 2021 « Chardonnay</b>  Coteaux du Pont du Gard IGP	6€	24€
<u>Sud-Ouest</u>		
<b>Domaine Uby 2021 « N°24</b>  Côtes de Gascogne IGP (moelleux)	7€	30€

**Rosé Wines** ———

<u>Bordeaux</u>		
<b>Vigneron de Tutiac « Ironda »</b>  Bordeaux AOC	6€	22€
<u>Languedoc</u>		
<b>Domaine de Figueïrassse 2022 « Gris de Gris</b>  Sable de Camargue IGP	5€	30€



**To Share**

Cold cuts board .....	12€
Cheese board .....	11€
Mixed board .....	20€
Potatoes croquettes with peas & tuna. ...	7€
Beetroot hummus .....	7€

Available during restaurant's opening hours