

# BIENVENUE À EKLO BORDEAUX

Welcome to Eklo Bordeaux



Commande au bar / Order at the bar



## HAPPY HOURS

16H/19H

du lundi  
au vendredi

**Pinte** 50 cl

Blonde Lager  
IPA

5€  
5,5€

Ambrée Amber  
Blanche White

5,5€  
5€

**Pichet de vin** 1.25 L

Blanc ou rouge  
Pitcher of wine

25€

**Mocktails**

Voir carte  
Check the menu

5€

**UNE PETITE FAIM ?**

Planche de tapas  
à partager...ou pas ! 10€ jusqu'à 19h

**A partager** à partir de 19H

Camembert rôti  Roasted camembert

11€

Planche de fromages  Cheese board

11€

Planche de charcuterie Cured meat board

12€

Trio de mezzés  artichaud, poivronnade, potimarron

15€

Planche mixte Mixed board

21€



## THÉ OU CAFÉ ?

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

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



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 Maison Meneau Bio • 25 d</b>	3,5€
<b>Fizz Limo Maison Meneau Bio • 25 d</b>	3,5€
<b>Thé vert glacé Maison Meneau Bio • 25 d</b> <i>Pêche ou citron gingembre</i>	3,5€
<b>Coca Zéro, Orangina</b>	3,5€
<b>Jus de fruits • 25 d</b> <i>Orange, cranberry, ananas, pomme</i>	2,5€
<b>Carafe eau filtrée Aquachiarra</b> <i>Plate/Pétillante</i>	1,5€ / 2€

### JUS PRESSÉ MAISON

<b>Orange, citron, pamplemousse</b>	4,5€
-------------------------------------	------



## BIÈRES LOCALES

25 d / 50 d

<b>Lager • Blonde</b>	4,€/8€
<b>Rye Amber • Ambrée</b>	4,5€/8,5€
<b>Wheat Ale • Blanche houblonnée</b>	4,5€/8,5€
<b>India Pale Ale • IPA</b>	4,5€/8,5€

## COCKTAILS

<b>Marie-Madeleine</b> <i>Amaretto, jus d'ananas, citron vert</i>	6€
<b>Thé qui là sour</b> <i>Tequila infusée aux plantes, citron vert</i>	7€
<b>Rock'n rhum</b> <i>Rhum, jus de pomme, sirop de poire infusé aux épices, citron vert</i>	8€
<b>BnB</b> <i>Rhum, campari, sirop de poire épicé, citron vert</i>	8€
<b>Coco bongo</b> <i>Gin infusé noix de coco, citron vert, perrier</i>	9€
<b>Le royal</b> <i>Vodka infusée aux noisettes, Chambord, citron vert, limonade</i>	9€

Envie d'un autre cocktail ?

Notre équipe réalise les 1001 cocktails selon vos envies !



## MOCKTAILS

<b>SAM</b> <i>Martini rouge sans alcool, jus de pomme, sirop de poire épicé, citron vert</i>	6€
<b>Santa</b> <i>Jus de pomme, jus de cranberry, sirop d'orgeat</i>	6€

## APÉRITIFS • 4d + soft 2€

<b>Ricard</b>	5€
<b>Martini, Lillet Blanc, Vodka, Tequila, Rhum, Malibu</b>	6€
<b>Gin Beefeater</b>	6€
<b>Aberlour 10 ans</b>	8€

## DIGESTIFS 4d


<b>Limoncello</b>	6€
<b>Chartreuse</b>	6€
<b>Bailey's</b>	6€
<b>Get 27</b>	7€
<b>Cognac Hennessy</b>	9€

# VIN

Wine

## ROUGE

### RED

Vigneron de Tutiac 2020 « Ironda » 

AOC Côtes De Blaye

Verre/Glass  
• 12 cl

6€


Btl  
• 75 cl

28€

Domaine de la Gravelière

AOC Côtes Du Rhône

29€

Château Suau 

AOC Côtes De Bordeaux

33€

Cellier du pic

IGP Pays d'Oc

Verre / Glass  
• 25 cl

3,5€

Carafe  
• 25 cl / 50cl


6€/11€

Pichet/Pitcher  
• 1.25 L

25€


## BLANC

### WHITE

Clos des Augustins "Poline" 

IGP Pays d'Oc

27€

Aroma Gaia "Moelleux" 

AOC Bergerac

Verre/Glass • 12 cl

6,5€

Btl • 75 cl

28€

Cellier du pic

IGP Pays d'Oc

Verre / Glass  
• 25 cl

3,5€

Carafe  
• 25 cl / 50cl


6€/11€

Pichet/Pitcher  
• 1.25 L

25€

## ROSE

### ROSE

Domaine de Figueïrasse 2022 " Gris de Gris" 


IGP Sable de Camargue

Verre/Glass  
• 12 cl

4€

Btl  
• 75 cl

22€

 Biologique/Organic



## TEA OR COFFEE ?

All our teas come from Les Jardins de Gaïa and are certified ORGANIC.

Green tea <i>Medina</i>	3,5€
Black tea <i>Darjeeling stroll in the Himalayas, Beautiful islands, Gourmet kisses</i>	3,5€
Rooibos <i>Starlights</i>	3,5€
Herbal teas <i>Enchanted garden</i>	3,5€



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

Espresso / Long	2€
Decaffeinated	2€
Cappuccino	3,5€
Hot chocolate	3,5€

## SOFT

Fizz Cola Maison Meneau • 25 cl	3,5€
Fizz Limo Maison Meneau • 25 cl	3,5€
Iced Green Tea Maison Meneau • 25 cl <i>Peach or lemon ginger</i>	3,5€
Coca Zero, Orangina	3,5€
Juice • 25 cl <i>Orange, cranberry, pineapple, apple</i>	2,5€
Aquachiarà filtered water carafé <i>Still/Sparkling</i>	1,5€ / 2€

## PRESSED FRUIT JUICE

Orange, lemon, grapefruit	4,5€
---------------------------	------



## LOCAL BEERS

	25 cl / 50 cl
Lager • Blonde	4€/8€
Rye Amber • Amber	4,5€/8,5€
Wheat Ale • Hoppy white	4,5€/8,5€
India Pale Ale • IPA	4,5€/8,5€

## COCKTAILS

Marie-Madeleine <i>Amaretto, pineapple juice, green lemon</i>	6€
Thé qui là sour <i>Herbal-infused tequila, lime</i>	7€
Rock'n rhum <i>Rum, apple juice, spice-infused pear syrup, lime</i>	8€
BnB <i>Rum, campari, spicy pear syrup, lime</i>	8€
Coco bongo <i>Gin infused with coconut, lime, perrier</i>	9€
The royal <i>Vodka infused with hazelnuts, Chambord, lime, lemonade</i>	9€

Want another cocktail?  
Our team creates 1001 cocktails according to your desires!



## MOCKTAILS

SAM <i>Non-alcoholic red martini, apple juice, spicy pear syrup, lime</i>	6€
Santa <i>Apple juice, cranberry juice, barley syrup</i>	6€

## APERITIFS • 4 cl + soft 2€

Ricard	5€
Martini, Lillet White, Vodka, Tequila, Rum, Malibu	6€
Gin Beefeater	6€
Aberlour 10 years	8€

## DIGESTIVES • 4 cl

Limoncello	6€
Chartreuse	6€
Bailey's	6€
Get 27	7€
Cognac Hennessy	9€



## NOS PARTENAIRES LOCAUX

### LOCAL PARTNERS

#### • Café PIHA •

C'est en février 2017 que le Café Piha a ouvert ses portes à Bordeaux. Chez Piha, les cafés sont sélectionnés en fonction de leur saisonnalité et torréfiés quotidiennement pour apporter une fraîcheur maximale.

*It was in February 2017 that Café Piha opened its doors in Bordeaux. At Piha, the coffees are selected according to their seasonality and roasted daily to provide maximum freshness.*

#### • Maison Meneau •

Née en 1879 au port de Bordeaux, la Maison Meneau est maître dans la fabrication de boissons bio artisanales. Des jus de fruits au thés glacés, toutes les boissons sont élaborées avec des ingrédients issus de l'agriculture biologique. La Maison Meneau veille tout particulièrement à ce que leurs produits soient sans aucun additif chimique, sans conservateur, sans colorant ni exhausteur de goût.

*Founded in 1879 in the port of Bordeaux, Maison Meneau is a master in the production of artisanal organic drinks. From fruit juices to ice-teas, all the drinks are made with ingredients from organic farming. Maison Meneau ensure that their products are free of chemical additives, preservatives, colourings and flavour enhancers.*

#### • Brasserie Garona •

Garona Brewery

Née en 2017, la brasserie artisanale GARONA situé à Saint-médard-en Jalles partage avec vous sa passion pour les bières artisanales. La brasserie vous concocte des bières Bio et sans additifs en utilisant la méthode traditionnelle belge pour vous proposer une large palette gustative.

*Founded in 2017, the GARONA craft brewery in Saint-médard-en Jalles shares its passion for craft beers with you. The brewery concocts organic and additive-free beers using the traditional Belgian method to offer you a wide range of tastes.*