

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

5€

IPA

5,5€

Cidre Cider

5,5€

Ambrée Amber

5,5€

Blanche White

5€

Pichet de vin 1.25 L

Blanc ou rouge

23€

Pitcher of wine

Mocktails

Voir carte

5€

Check the menu

UNE PETITE FAIM ?

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


10€

Nos douceurs

Douceurs du moment Sweets of the moment

3,5€

A partager à partir de 19H

Planche de fromages  Cheese board

11€

Planche de charcuterie Cured meat board

12€

Planche Antipasti Antipasti board

21€

VIN

Wine

ROUGE

RED

Vigneron de Tutiac 2020 « Ironda » 
AOC Côtes De Blaye

Le Cayre « Grenache »
IGP Pays d'Oc

Château Suau 
AOC Côtes De Bordeaux

Cellier du pic
IGP Pays d'Oc

Verre/Glass
• 12 cl

6€

Btl
• 75 cl

28€

29€

33€

Verre / Glass
• 25 cl

3,5€

Carafe
• 25 cl / 50cl

6€/11€

Pichet/Pitcher
• 1.25 L

25€

BLANC

WHITE

Domaine de Miselle
IGP Côtes de Gascogne

Château la motte du Barry « French Kiss »
AOC entre deux mers

Cellier du pic
IGP Pays d'Oc

Verre/Glass • 12 cl

5,5€

Btl • 75 cl

26€

30€

Verre / Glass
• 25 cl

3,5€

Carafe
• 25 cl / 50cl

6€/11€

Pichet/Pitcher
• 1.25 L

25€

ROSÉ

ROSE

Château Virant
AOC coteaux d'Aix en Provence

Cellier du pic
IGP Pays d'Oc

Verre/Glass
• 12 cl

6€

Btl
• 75 cl

29€

Verre / Glass
• 25 cl


3,5€

Carafe
• 25 cl / 50cl

6€/11€

Pichet/Pitcher
• 1.25 L

25€

 Biologique/Organic

COCKTAILS

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

Ti'vieux St James 7 years 40°, lime, brown sugar	9€
Ti'Rocks Saint James white rum, lime, cane sugar	9€
Negroni Maison Gin beefeater, campari, red martini	9€
Orange Spritz Orange Bitter, rosemary, Crémant, sparkling water	9€
Pulp lemon Spritz La Pulpeuse lemon cream, basil, Crémant, sparkling water	9€
Suzette Suze, Lillet white, Gin June pear, rosemary	9€
Mousse White beer, pineapple macerate, raspberry rose syrup, lime	9€
Tropical Crush St James rum, Passoà, ginger liqueur, pineapple juice, orange, guava, vanilla syrup, lime, cinnamon	10€
French Kiss White wine, June Peach, elderflower liqueur, vanilla liqueur, jasmine syrup, peaches, basil and white grapes, lemonade	10€
French Ginger Cognac VS, lime, ginger syrup, ginger beer, angostura	11€
French Mule Cointreau, lime, ginger syrup, ginger beer, angostura	11€
Musette Lillet rosé, thyme & hibiscus syrup, hyssop tonic, lime, red fruits	12€

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€
Cider	4,5€/8,5€

APÉRITIFS

• 4 cl + soft 2€

Ricard	4€
Martini, Lillet Blanc, Vodka, Malibu	6€
Rhum St James	8€
Aberlour 10 ans	8€
Blue Bellevoye	10€
Gin Beefeater	6€
Gin Generous Bio	10€
Gin Sorgin Yellow	11€
Gin Ceder's Crip • Alcohol-free	7€

DIGESTIVES

• 4 cl

Limoncello	6€	Camus VS	9€
Green Izarra	6€	Baş armagnac tarquet xo	12€
Bailey's	6€	La Pulpeuse	6,5€
Get 27	7€	La Mentieuse	6,5€

TEA OR COFFEE ?

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

Green tea Medina	3,5€
Black tea Darjeeling stroll in the Himalayas, Beautiful islands, Gourmet kisses	3,5€
Rooibos Starlights	3,5€
Herbal teas Enchanted garden	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€
Coca Zero	3,5€
Tonic Hysope Classic, Cucumber, Elderflower, lemon	3,5€
Fruit Juice Meneau • 25 cl Apple, apricot, tomato, pineapple	3,5€
Aquachiarà filtered water carafè Still/Sparkling	1,5€ / 2€

PRESSED FRUIT JUICE

4,5€



MOCKTAILS

Pêché Mignon Homemade iced black tea peach, rosemary, lime	6€
Gavroche Pineapple macerate, orange juice, guava juice, vanilla syrup, lime	7€
Flower power Ceder's Crip, elderflower macerate, hibiscus syrup, lime, tonic hyssop	8€
Bellarosa Raspberry juice, apple juice, rose syrup, ginger macerate	8€

NOS PARTENAIRES LOCAUX

LOCAL PARTNERS

- Café LOMI •

Créé en 2010, Lomi est un torréfacteur artisanal de cafés de qualité sourcés en direct auprès des producteurs. La marque torréfie en France (Drôme).

Created in 2010, Lomi is an artisanal roaster of quality coffees sourced directly from producers. The brand roasts in France (Drôme).

- 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.