



Bières faites maison

Notre maître brasseur crée ses recettes uniques en utilisant les ingrédients issus de l'agriculture biologique et/ou locale.







25cl 50cl

2,9€ 5,5€





infusée à la fleur d'oranger, houblonné

4,2€ 7,5€

Blanche des copains de la Brasserie Gasconha (Pessac)

4,2€ 7,5€



Une blanche acidulé à la cerise, contient du lactose, sans sucres ajoutés

4,5€ 8€

4,7€ 8,5€

Nez fleuri, première bouche douce suivie d'une belle amertume agrume fruits tropicaux

Bière noire légère, notes caféinés avec lactose pour l'onctieusité

4,7€ 8,5€

Bière blanche, trouble, houblonnée, à la clementine de Corse

4,7€ 8,5€

Ambrée TRIPLE des copains de la Brasserie Gasconha (Pessac)

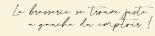
5€ 9€

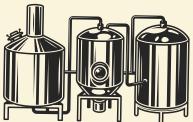
Bière ambrée au CBD Contient 0,2% de molécule active de CBD

6,5€ 12€









8,5€ BLOODY MARY

vodka ruskof quality - jus de tomate - jus de citron pressé - épices

8,5€ **VOSCO**

vodka ruskof quality - jus de citron pressé - ginger beer

vodka ruskof quality - liqueur de pêche - jus d'ananas - jus de cranberry

9€

vodka ruskof quality - curação bleue - jus de citron pressé

d'o

vodka ruskof quality - liquer de cacao - sirop de cookie chocolat - lait

TEQUILA SUŅRISE

rhum blanc - sucre de canne - liqueur de fraise - jus de citron vert pressé



SPRITZ

· 4 cl de eguila · 2 cl de cointreau jus de citron vert

9€



rhum - menthe battue - sucre de canne pur - quartiers de citron vert écrasés - Perrier Laissez vous tenter par la version French (lillet blanc) ou Savoyarde (génépi)!

Kraken - sirop de gingembre - sirop d'orgeat - jus de citron pressé

vodka - cointreau - jus de cranberry - jus de citron vert pressé

Jack Daniel's - Jack Fire - jus de citron pressé - limonade

vodka - gin - tequila - rhum blanc - cointreau - jus de citrons pressé Coka Cola ou Ginger Beer

gin - liqueur de yuzu ou litchi - jus de citron vert pressé

Kraken - sucre de canne - jus de citron vert pressé - ginger beer

Si tu ne trouves pas ton bonheur demandes gentiment au barman de faire ton cocktail parfait dans la limite du possible ;)

Verre 4,5€ Bouteille 21€

ROUGE

Pays d'Os - Les Trois Cabines - BIO Côtes de Bordeaux Blaye - Gabriel & Co - BIO

BLANC SEC

Bergerac - Château de Payrouilets - BIO

BLANC MOEILLEUX

Côtes de Bergerac - La Fleur de Mondésir - semillon / sauvignon / muscadelle

ROSÉ

Pays d'Oc - Les Trois Cabines - BIO

CIDRES

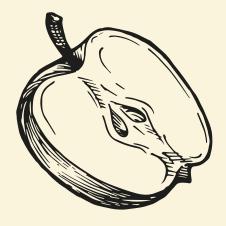
6,5€ CIDRE BRUT_{4,7°alc}
Appie artisanal bouteille de 33 cl

6,5€ CIDRE ROSÉ 2,9°alc
Appie artisanal bouteille de 33cl



Apple al tisaliai bio bouteme de 55

6,5€ CIDRE POIRÉ 4,1°alc Appie artisanal bouteille de 33cl



MIXED DRINK

4€ JACK DANIEL'S GINGER FLAVOR

Bouteille 33cl - 5,5%alc - boisson alcoolisée à base de Jack au cola

4€ JACK DANIEL'S COLA FLAVOR

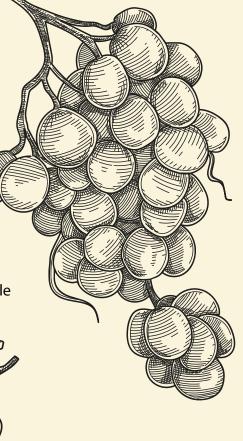
Bouteille 33 cl - 5,5% alc - boisson alcolisée à base de Jack au gingembre

5€ WINE BEER

Un équilibre entre une bière et un vin blanc pétillant. Unique, frais, délicieux, bio et sans sucre ajouté!

8,5°ALC 25 CL





VODKAS

Vodka Luxe classique 40° Distillerie Sormovskaya importé de la Russie 7€

Vodka Damskaya douce 40° Distillerie Sormovskaya importé de la Russie 7€

Vodka Tri Starika corsée 40° Distillerie Sormovskaya importé de la Russie 7€

7€ 7€

•Coka Cola

- •Coka Cola 0
- •Ginger Beer
- •Maté bio
- •Limonade bio
- •Thé vert Limonade

bio gengimbre

- •Thé noir limonade bio pêche
- •Jus d'orange
- •ACE
- •Jus de tomate
- •Ius de mangue

•Jus d'abricot

•Jus de fraise

omme

Sprita

•Ice Tea

Tonid Archibal

• RedBi

4cl WHISKYS

- 7€ William Peel 40°
- 7,5€ Ballintines 40°
 - 8€ Jack Daniel's Classic 40°
 - 8€ Jack Daniel's Fire 35°
 - 8€ Jack Daniels Honey 35°
- 10€ Monkey Shoulder 40°
- 13€ Woolford Reserve 40°
- 15€ Glenfiddich 40°

4cl TEQUILAS

7€ Saint José silver 35°

7,5€ Jose Cuervo Especial 38°

7,5€ El Jimador 38° repozado

4cl RHUMS et qui s'inspirent

- 7€ Rivière du Mât blanc 40°
- 7€ Saint James ambré 40°
- 7€ Capitaine Morgan 35°
- 7,5€ Rhum arrangé maison St James
- 7,5€ Bacardi ambré 37,5°
- 7,5€ Bacardi blanc 37,5°
 - 9€ Kraken Black Spiced 40°
- 10€ Dillon très vieux agricole 43°
- 10€ Diplomatico 40°
- 12€ Depaz hors d'âge agricole XO 45°
- 15€ El passador de Oro XO 40°

4cl GINS

- 7€ Gibson 37,5°
- 9€ Bombay Sapphire 40°
- 12€ Playmouth 43,2°
- 12€ Roku japonais 43°

3,5€ Ricard 2cl 45°

7€ Ricard 4cl 45°

4€ Suze 15°

5€ Limoncello 30°

6€ Get 27 21°

5€ Martini Blanc 14,4°

5€ Martini Rouge 14,4°

5€ Campari 15°

6€ Bailey 17°

6€ Malibu 18°

6,5€ Lillet blanc 17°

6,5€ Lillet rouge 17°

5€ Cointreau 40°

7,5€ Jager 35°

8€ Eau de vie prune de Périgord 42°

9€ Absinthe 65°

9€ Chartreuse 55°

10€ Génépi 40°

12€ Cognac Meukov VS 40°

GREGMOTTAGE

5€ SARDINES

Conserve - Les Délectables - Sardines à l'huile d'Olive Vierge Extra - 125g

7€ PATÉ LOU GASCOUN

Conserve - Lou Gascon - paté de foie de porc - d'après une recette de Nerac Lot-et-Garonne - 130g

7€ SAUCISSON SEC

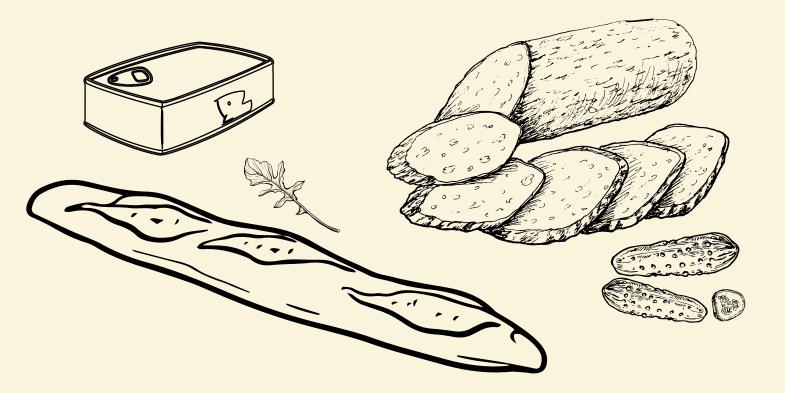
Label Rouge - Pur Porc - env 250 g Nature / aux noix / aux noisettes / au Beaufort / fumé / aux cèpes / etc. Differents goûts demandez au bar ;)

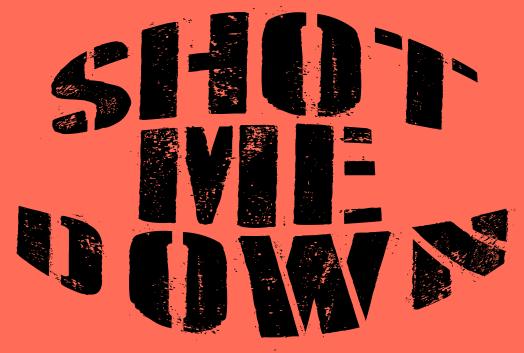
8,5€ PATÉ LUCIEN GEORGELIN

Conserve - 220g

Paté Aveyronnais au Roquefort / paté Lyonnais à l'andouillette et au Beaujolais / paté Gascon à l'Armagnac et aux pruneaux d'Agen / paté Ch'ti au Maroilles / paté Apéro poivrons chorizo / paté de dimanche au foie gras de canard / paté basque au piment d'espelette / etc. !

Differents goûts demandez au bar ;)







ON TROUVERA BIEN QUELQUE CHOSE A VOTRE GOUT!