

COCKTAILS SIGNATURE

Ce menu a été imprimé sur de la feuille de pierre

Merci de nous indiquer d'éventuelles allergies
UA = Unité d'alcool

LES COCKTAILS // 12€

INDIGO ENGLISH BREAKFAST (1.6 UA)

Plymouth Gin ~ Sirop de Earl grey à la fleur bleue
Jus de citron jaune ~ Eau pétillante

BISOUS (1.6 UA)

Martell Blue Swift ~ Purée de fruits rouges ~ Feuilles de basilic frappées
Jus de citron jaune ~ Sirop de sucre de canne

JIMI'S WISH (1.8 UA)

Four Roses Small Batch ~ Sirop de concombre maison ~ Jus de citron vert
Ginger Ale ~ Bâton de citronnelle

KÒKÒLÒ (1.9 UA)

Martell VSOP Red Barrels ~ Havana 7 ~ Sirop de pamplemousse maison
Jus de citron vert ~ Fire Water ~ Ginger Beer ~ Petit piment rouge

VERRE D'APOTHICAIRE (1.6 UA)

Augier Le Sauvage ~ Sirop de betterave maison ~ Menthe frappée
Jus de citron jaune ~ Angostura bitter

PETIT CÂLIN (1.6 UA)

Martell Blue Swift ~ Sirop de vanille bourbon ~ Fruits de la passion
Jus de pomme ~ Eau pétillante

GARLABAN (1.3 UA)

Martell VSOP Red Barrels ~ Pernod ~ Peychaud bitter ~ Angostura bitter
Sirop

COCKTAIL DE LA SEMAINE

Demander au barman

LES SLOWCKTAILS*//10€

L'ODYSSÉE (0.6 UA)

Martell VSOP Red Barrels ~ Sirop de sucre de canne
Jus de citron jaune ~ Infusion maison

LITTLE ENGLISH (0.8 UA)

Plymouth Gin ~ Sirop de Earl grey à la fleur bleue
Jus de citron jaune ~ Eau pétillante

Le Little English est une version moins alcoolisée de l'Indigo English Breakfast

LES MOCKTAILS*//8€

PIM PAM POM

Sirop de pamplemousse maison ~ Purée de fruits rouges
Jus de citron vert ~ Jus de pomme trouble ~ Chips de citron vert

MOCKTAIL DE LA SEMAINE

Demander au barman

THÉ GLACÉ MAISON//6€

***CONVIVIALITY BY MARTELL**

Martell & Co s'engage en faveur d'une consommation responsable d'alcool à travers son programme Conviviality by Martell.

Parce que convivialité rime avec responsabilité, nous vous suggérons de poursuivre votre soirée avec nos cocktails sans alcool si vous avez consommé l'équivalent de deux unités d'alcool.

Vous trouverez dans cette carte différentes sortes de boissons : des cocktails, des slowcktails (avec une faible teneur en alcool) et des mocktails (sans alcool). Les unités d'alcool sont indiquées à côté de chaque cocktail (UA = Une unité d'alcool).

1€ par consommation sera reversé à l'association de Prévention Routière de Nouvelle Aquitaine.

L'eau (plate ou pétillante) est disponible à volonté.

SPIRITUEUX

COGNAC	2cl	4cl
Martell VS	3,5	7
Martell VSOP	5	10
Martell Cordon Bleu	9	18
Martell XO	10	20
Martell Cordon Bleu Extra	15	30
Martell Chanteloup XXO	25	50
L'Or de Jean Martell	100	200
Augier - Le Sauvage	5	10
Augier - L'Océanique	5	10
Augier - Le Singulier	6	12

CREATION MARTELL

Martell Blue Swift	9	18
--------------------	---	----

RHUM

Havana Club 3 ans		8
Havana Club 7 ans		10
Havana Club Selección de Maestros		16
Havana Club Hors d'âge 15 ans		32
Pacto Navio		10
Chic Choc Spiced Rhum		10
Boukman Botanical Rhum		12
Clan Caribbean		8
Janeiro Cachaça		10

GIN

Beefeater Gin		8
Beefeater 24		9
Plymouth Gin		10
Plymouth Navy Strength		11
Malfy Gin Con Rosa		9
Seagram's Gin		8
Ki No Bi Kyoto Dry Gin		14
Monkey 47		14

ARMAGNAC	4cl
Compte de Lauvia réserve	10
Marquis de Montesquiou	14
Fine Armagnac	

VODKA

Absolut	8
Wyborowa	8
Absolut Elyx	12

WHISK(E)Y

—SCOTCH BLENDED

Chivas Regal 12 ans	10
Ballantine's 17 ans	15
Royale Salute 21 ans	28
Chivas Regal Ultis	30

—SINGLE MALT SPEYSIDE

Longmorn	12
Aberlour A'Bunadh	14
Scapa Glansa	15
Tormore 16 ans	16
Glenlivet 18 ans	18

—BOURBON

Four Roses Small Batch	10
Four Roses Single Barrel	12
Smooth Amber Old Scout 107	14

—CANADA

Lot 40 Rye	8
Lot 40 Cask Strength	14
Pike Creek	10

—IRISH

Jameson	8
Jameson Black Barrel	10
Green Spot	10
Yellow Spot	14
Red Spot	16

SPIRITUEUX APERITIFS CHAMPAGNE

Merci de nous indiquer d'éventuelles allergies

	4cl		4cl
AGAVE		APÉRITIFS	
Tequila Altos Blanco	8	Lillet blanc	5
Tequila Avion Silver	10	Lillet rosé	5
Tequila Altos Reposado	12	Lillet rouge	5
Del Maguey Mezcal Vida	10	Lillet réserve	7
	2cl	Cinzano rouge	5
ANISÉ		Cinzano blanc	5
Ricard	4	Byrrh	5
Ricard plantes fraîches	4	Suze	5
Pastis 51	4	Ambassadeur Rouge	6
Pernod	4	Calvados Busnel VSOP	6
Pernod Absinthe	5	Folle Envie	8
		Italicus Aperitivo	8
		Cinzano Aperitivo	8
CHAMPAGNE	Coupe 12cl	Bouteille 75cl	
Mumm Cordon Rouge	10	60	
Mumm Demi-Sec		60	
Mumm Rosé		75	
Mumm RSVR Blanc de Blancs		100	
Mumm RSRV Blanc de Noirs		100	
Mumm RSRV Cuvée 4.5		100	
Mumm Cuvée R. Lalou 2002		250	
Perrier-Jouët Grand Brut		60	
Perrier-Jouët Blason Rosé	12	75	
Perrier-Jouët Blanc de Blancs		75	
Perrier-Jouët Belle Époque		220	

JUS & SODAS

Merci de nous indiquer d'éventuelles allergies

BOISSONS FRAÎCHES

Cola Fever Tree	4
Tonic Fever Tree	4
Ginger ale Fever Tree	4
Ginger beer Fever Tree	4
Limonade Fever Tree	4
Soda water Fever Tree	4
Archibald Tonic	4
Pacific (Boisson anisée)	4
Ceders (Gin Tonic sans alcool)	8

BOISSONS CHAUDES - "Culture Café"

Espresso	2
Allongé	2
Double espresso	3
Café au lait	3
Thé noir	4
Thé vert	4
Rooibos	4
Infusion maison	4

JUS DE FRUITS

Jus de tomate	6
Jus de pomme reinette	6
Jus d'ananas	6
Jus d'abricot	6
Jus de cerise griotte	6

FOOD

Ce menu a été imprimé sur de la feuille de pierre

Merci de nous indiquer d'éventuelles allergies

POP CORN

Aux épices orientales

2€

NACHOS, DIP DE COURGETTES A LA MENTHE

Sauce piquante ~ pickles de piments doux ~ coriandre

Allergènes : Gluten, Fruits secs

8€

BABA GANOUSH

Caviar d'aubergines ~ Tomates d'été ~ Fromage frais

Allergènes : Sésame, lactose

8€

ASSIETTE DE LÉGUMES A CROQUER

Sauce cocktail au cognac ~ Tzatziki

Allergènes : Sésame, oeufs, lactose

8€

BAGUETTE VIENNOISE À L'AGNEAU CONFIT AUX ÉPICES

Yaourt au paprika ~ pickles de carottes ~ coriandre fraîche

Allergènes : Lactose, gluten, oeufs

10€

PLANCHE DE FROMAGES LOCAUX

PETITE : 10€

GRANDE : 15€

Allergènes : Lactose, fruits secs

PLANCHE MIXTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIE

Jardinière de légumes

Allergènes : Lactose, oeufs, fruits secs

15€

FRUITS DE SAISON AU COGNAC

Herbes fraîches, granola

Allergènes : Fruits à coques, oeufs

6€

Nos partenaires producteurs : La Chèvre Rigolote, Le Temps d'un Fromage, Le Jardin Réinventé, Valadon, Boucherie Voisin, Les Fermiers Gastronomes, Domaine des Tonneaux, Maison Lemetayer, Pisciculture de Gensac, Le Cool Potager, La Ferme de la Grande Dennerie

SIGNATURE COCKTAILS

Please let us know of any allergies
AU = Alcohol unit

COCKTAILS//12€

INDIGO ENGLISH BREAKFAST (1.6 AU)

Plymouth gin – Earl Grey “Fleurs bleues” syrup
Lemon juice – Soda water – Flowers

BISOUS (1.6 AU)

Martell Blue Swift – Red fruit purée
Chilled Basil leaves – Lemon juice – Simple syrup

JIMI'S WISH (1.8 AU)

Four Roses Small Batch – Homemade cucumber syrup
Lime juice – Ginger Ale – Lemongrass stick

KÒKÒLÒ (1.9 AU)

Martell VSOP – Havana 7 – Homemade grapefruit syrup
Lime juice – Scrappy Bitter – Ginger Beer – Small red chilli

VERRE D'APOTHECAIRE (1.6 AU)

Augier Sauvage – Homemade beetroot syrup – Chilled mint
Lemon juice – Angostura Bitter

PETIT CÂLIN (1.6 AU)

Martell Blue Swift ~ Vanilla syrup ~ Passion fruits
Apple juice ~ Soda water

GARLABAN (1.3 AU)

Martell VSOP – Pernod – Peychaud bitter – Angostura bitter
Simple Syrup – Absinthe – Sprig of rosemary

COCKTAIL OF THE WEEK

Ask the barmen

SIGNATURE COCKTAILS

Please let us know of any allergies
AU = Alcohol per unit

LOW ALCOHOL COCKTAILS*//10€

L'ODYSSÉE (0.6 AU)

Martell VSOP Red Barrels - Cane sugar syrup -
Lemon juice - Home made infusion

LITTLE ENGLISH (0.8 AU)

Plymouth gin – Earl Grey “Fleurs bleues” syrup
Lemon juice – Soda water – Flowers
Little English is a less alcoholic version of Indigo English Breakfast

MOCKTAILS - ALCOHOL-FREE COCKTAILS*//8€

PIM PAM POM

Homemade grapefruit syrup – Red fruit purée
Lime juice – Cloudy apple juice – Lime chips

MOCKTAIL OF THE WEEK

Ask the barmen

HOMEMADE ICED TEA//6€

***CONVIVIALITY BY MARTELL**

Martell & Co has committed to promote responsible consumption of alcohol through their programme
“Conviviality by Martell”.

An euro will be given to the road safety association “Prévention Routière de Nouvelle Aquitaine”
for every drink consumed.

You will find all types of different drinks on our menu : cocktails, low alcohol cocktails and mocktails (non-alcoholic
cocktails).

The alcohol units are shown next to each cocktail (AU = Alcohol per unit).

Free water (still or sparkling) available on request.

SPIRITS*

COGNAC	2cl	4cl
Martell VS	3,5	7
Martell VSOP	5	10
Martell Cordon Bleu	9	18
Martell XO	10	20
Martell Cordon Bleu Extra	15	30
Martell Chanteloup XXO	25	50
L'Or de Jean Martell	100	200
Augier - Le Sauvage	5	10
Augier - L'Océanique	5	10
Augier - Le Singulier	6	12

INNOVATION MARTELL

Martell Blue Swift	9	18
--------------------	---	----

RHUM

Havana Club 3 ans		8
Havana Club 7 ans		10
Havana Club Selección de Maestros		16
Havana Club Hors d'âge 15 ans		32
Pacto Navio		10
Chic Choc Spiced Rhum		10
Boukman Botanical Rhum		12
Clan Caribbean		8
Janeiro Cachaça		10

GIN

Beefeater Gin		8
Beefeater 24		9
Plymouth Gin		10
Plymouth Navy Strength		11
Malfy Gin Con Rosa		9
Seagram's Gin		8
Ki No Bi Kyoto Dry Gin		14
Monkey 47		14

ARMAGNAC

Compte de Lauvia réserve		10
Marquis de Montesquiou		14
Fine Armagnac		

VODKA

Absolut		8
Wyborowa		8
Absolut Elyx		12

WHISK(E)Y

—SCOTCH BLENDED

Chivas Regal 12 ans		10
Ballantine's 17 ans		15
Royale Salute 21 ans		28
Chivas Regal Ultis		30

—SINGLE MALT SPEYSIDE

Longmorn		12
Aberlour A'Bunadh		14
Scapa Glansa		15
Tormore 16 ans		16
Glenlivet 18 ans		18

—BOURBON

Four Roses Small Batch		10
Four Roses Single Barrel		12
Smooth Amber Old Scout 107		14

—CANADA

Lot 40 Rye		8
Lot 40 Cask Strength		14
Pike Creek		10

—IRISH

Jameson		8
Jameson Black Barrel		10
Green Spot		10
Yellow Spot		14
Red Spot		16

* 1 € for tonic / soft supplement
Please let us know of any allergies

SPIRITS APERITIFS CHAMPAGNE

	4cl		4cl
AGAVE		APÉRITIFS	
Tequila Altos Blanco	8	Lillet blanc	5
Tequila Avion Silver	10	Lillet rosé	5
Tequila Altos Reposado	12	Lillet rouge	5
Del Maguey Mezcal Vida	10	Lillet réserve	7
	2cl	Cinzano rouge	5
ANISÉ		Cinzano blanc	5
Ricard	4	Byrrh	5
Ricard plantes fraîches	4	Suze	5
Pastis 51	4	Ambassadeur Rouge	6
Pernod	4	Calvados Busnel VSOP	6
Pernod Absinthe	5	Folle Envie	8
		Italicus Aperitivo	8
		Cinzano Aperitivo	8
CHAMPAGNE	Glass 12cl	Bottle 75cl	
Mumm Cordon Rouge	10	60	
Mumm Demi-Sec		60	
Mumm Rosé		75	
Mumm RSVR Blanc de Blancs		100	
Mumm RSRV Blanc de Noirs		100	
Mumm RSRV Cuvée 4.5		100	
Mumm Cuvée R. Lalou 2002		250	
Perrier-Jouët Grand Brut		60	
Perrier-Jouët Blason Rosé	12	75	
Perrier-Jouët Blanc de Blancs		75	
Perrier-Jouët Belle Époque		220	

JUICES & SODAS

Please let us know of any allergies

COLD DRINKS

Fever Tree Cola	4
Fever Tree Tonic	4
Fever Tree Ginger ale	4
Fever Tree Ginger beer	4
Fever Tree Lemonade	4
Soda water Fever Tree	4
Tonic Archibald	4
Pacific (anise drink)	4
Ceders (alcohol-free Gin & Tonic)	8

HOT DRINKS - "Culture Café"

Espresso	2
Long coffee	2
Double espresso	3
Coffee with milk	3
Black Tea	4
Green Tea	4
Rooibos	4
Home made infusion	4

FRUIT JUICES

Tomato juice	6
"Reinette" apple juice	6
Pineapple juice	6
Apricot juice	6
Cherry juice	6

FOOD

Please let us know of any allergies

SPICED POP CORN

Espelette chili ~ cumin
2€

NACHOS

Pickles ~ spicy sauce ~ coriander

Allergens : Lactose, wheat

8€

BABA GANOUSH

Eggplant caviar ~ Tomatoes ~ Fresh cheese

Allergènes : Sesame, lactose

8€

SEASONAL VEGETABLES PLATTER

Cognac cocktail sauce ~ Tzatziki

Allergens : Sesame, eggs, lactose

8€

VIENNESE BAGUETTE SANDWICH WITH LAMB CONFIT

Lamb confit ~ carrot pickles
paprika and fresh coriander yogurt

Allergens : Lactose, gluten

10€

CHEESE PLATTER

Allergens : Lactose, nuts

SMALL : 10€

LARGE : 15€

MIXED PLATTER

With vegetables

Allergens : Lactose, nuts

15€

SEASONAL FRUITS

6€

Our local partners : La Chèvre Rigolote, Le Temps d'un Fromage, Le Jardin Réinventé, Valadon, Boucherie Voisin, Les Fermiers Gastronomes, Domaine des Tonneaux, Maison Lemetayer, Pisciculture de Gensac, Le Cool Potager, La Ferme de la Grande Dennerie