

TCHANQUÉ

Rooftop

BAR RESTAURANT

Food
Chef Stacy William

POUR LE PLAISIR DES PAPILLES, NOS CUISSONS SONT PRINCIPALEMENT
EFFECTUÉES AU FOUR À BRAISE.

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE INCLUS. LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES.
LA LISTE DES ALLERGÈNES CONTENUS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.

L'Écailler du Tchanqué

HUÎTRES FINES ARCACHON N.3

X3 - 7

X6 - 13

X9 - 19

X12 - 25



Les Tapas à partager (ou pas)

GOURMANDISE DE LÉGUMES

17

HOUMOUS ET CRÈME CURRY CIBOULETTE, CAROTTES,
CONCOMBRE, CHOU-FLEUR, CELERI BRANCHE, ENDIVE, SUCRINE

ASSIETTE DE JAMBON IBÉRIQUE

16

CROQUETAS DE JAMBON IBÉRIQUE

12

CONFITURE DE CERISES NOIRES

CHIPIRONS PERSILLÉS

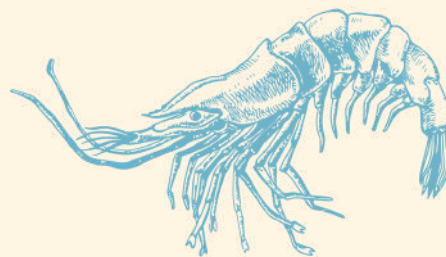
12

CRÈME FINE DE TOMATES DU SUD-OUEST

9

TARTINABLE SUPER PRODUCTEUR

Les entrées



TATAKI DE CANARD FUMÉ

ALGUE WAKAMÉ

14

COEUR DE SAUMON EN ALGUE NORI

GEL D'HIBISCUS, SUCRINE

14

OËUF PARFAIT, CRÉMEUX DE CHAMPIGNONS

ERYNGII GRILLÉ ET CHIPS DE JAMBON IBÉRIQUE

13

VELOUTÉ DE TOPINAMBOUR

BRUNOISE DE LÉGUMES CROQUANTS ET NOIX

10

CHOU-FLEUR RÔTI À LA BRAISE

VINAIGRETTE COMME UNE RAVIGOTE

14

Les plats

TOUS NOS PLATS S'ENTENDENT
AVEC UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

POULPE À LA BRAISE

PERSILLADE, ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

34

QUEUE DE LOTTE À LA BRAISE

SAUCE VIERGE ET CITRON VERT, ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

34

MULET GRILLÉ AU FOUR BRAISE

JUS DE CLAMS, ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

22

MOULES FUMÉES ET XISTORRA

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

19

POULET FERMIER RÔTI À LA BRAISE

JUS DE CUISSON, ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

21

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE

FAÇON TAJINE, AUX FRUITS SECS, ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

26

FILET DE BOEUF AU FOUR À BRAISE

FAÇON TIGRE QUI PLEURE, ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

32

PLUMA DE COCHON AU FOUR À BRAISE

COMPOTÉE D'OIGNON FUMÉ AU SOJA, ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

24

Les accompagnements

TOUS NOS PLATS S'ENTENDENT
AVEC UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

ACCOMPAGNEMENT SUPPLEMENTAIRE 5

MOUSSELINE DE CAROTTES À LA VANILLE

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
AUX FINES HERBES

LÉGUMES À LA BRAISE

CHIPS DU TCHANQUÉ

SALADE VERTE

Ni viande, ni poisson

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS À LA BRAISE

CRÉMEUX DE PERSIL

18

LINGUINE À LA CRÈME DE CHAMPIGNONS

CHAMPIGNONS ET POUSSÉS D'ÉPINARDS

16

Les Salades Tchanqué

CÔTÉ TERRE

ROMAINE, FENOUIL, CAROTTE, OIGNON ROUGE, MAGRET DE CANARD SÉCHÉ,
ŒUF DUR, GRENADE, CROÛTONS, VINAIGRETTE SOJA-SÉSAME

18

CÔTÉ MER

ROMAINE, FENOUIL, CAROTTE, OIGNON ROUGE, SAUMON GRAVLAX, ŒUF
DUR, GRENADE, CROÛTONS, VINAIGRETTE SOJA-SÉSAME

18

Les Desserts

GÂTEAU BASQUE À LA PART

DE LA MAISON PARIÈS, CONFITURE DE CERISES NOIRES

10

CREAMY CANNELÉS SIGNATURE

CRÈME PATISSIÈRE, SAUCE CHOCOLAT

11

ANANAS RÔTI AU RHUM

CARAMEL D'AGRUMES ET GLACE RHUM RAISIN

11

TARTE FINE POMMES AMANDES

GLACE TONKA

10

INTENSE CARAMEL

MAISON SO DAMN SANS GLUTEN

12

LE TCHANQUÉ GOURMAND

ASSORTISSEMENT DE TROIS DESSERTS DE LA CARTE

12

MOUSSE CHOCOLAT

CARAMEL D'AGRUMES ET TUILE D'ORANGE

10



TCHANQUÉ

Rooftop

BAR RESTAURANT

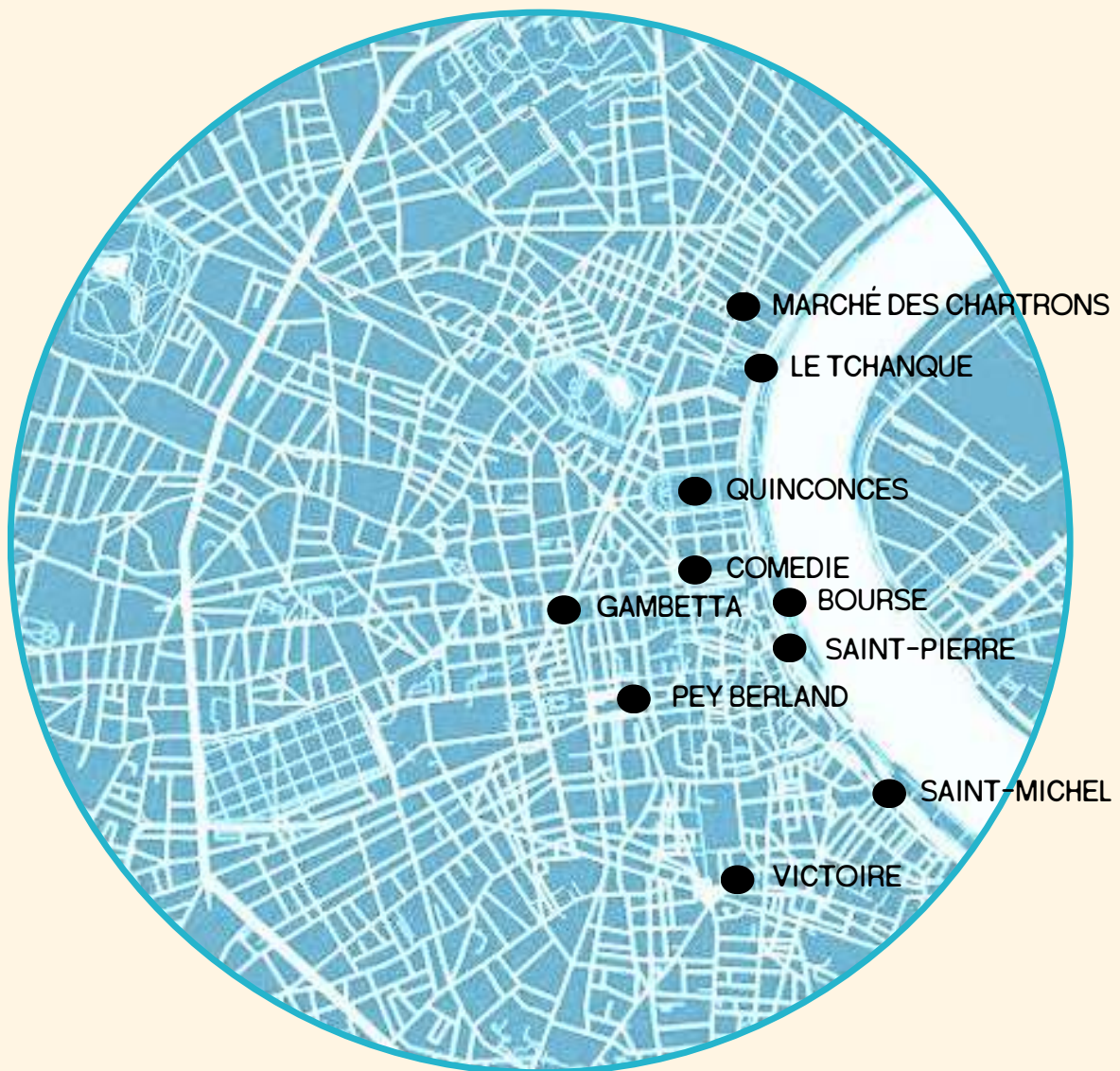
Boissons

PRIX NETS EN EURO, SERVICE INCLUS. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX
POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. CERTAINS MILLÉSIMES
PEUVENT CHANGER EN COURS D'ANNÉE

Cocktails Créations

DÉCOUVREZ NOTRE CARTE DE COCKTAILS , UNE VÉRITABLE BALADE TOURISTIQUE
AUTOUR DES PLACES EMBLEMATIQUES DE BORDEAUX.

NOTRE ÉQUIPE DE BAR A CONCOCTÉ UNE SÉLECTION DE COCKTAILS UNIQUES,
ÉLABORÉS À PARTIR DE PRODUITS MAISON, LOCAUX, ET DE SAISON.



LE TCHANQUE 14,5CL

13

PIMENTÉ, RAFRAICHISSANT,
FERMENTÉ

WHISKY, SIROP DE PIMENT,
JUS DE CITRON, KÉFIR GINGEMBRE

SAINT-PIERRE 10,5CL 16

SOUR, FRUITÉ, COMPLEXE

PISCO, SUZE, PASTIS, JUS DE CITRON,
BLANC D'OEUF, BITTER LIME

GAMBETTA 10CL

14

ACIDULÉ, FRAIS, EXOTIQUE

CACHAÇA PARATI, SIROP DE BASILIC
CITRON VERT, FRUIT DE LA PASSION

VICTOIRE 18CL 15

EXOTIQUE, ÉPICÉ & GOURMAND

RHUM PLANTERAY 3* & DARK, FALERNUM,
LIQUEUR DE COCO, SIROP DE COCO TORRIFIÉ
JUS DE CITRON, JUS DE MANGUE & ANANAS,
BITTER MOLASSE

MARCHE DES CHARTRONS 14CL

15

ACIDULÉ, FRUITÉ, FRAIS

VODKA SAPIO, SIROP DE FIGUE,
LILLET BLANC INFUSÉ AU THYM,
KÉFIR HIBISCUS, BITTER CRANBERRY

PLACE DE LA BOURSE 15CL 16

PÉTILLANT, FRUITÉ, FESTIF

ITALICUS, LILLET ROUGE, SIROP DE CASSIS
CRÉMANT DE BORDEAUX, MOUSSE DE CHAMPAGNE

PEY BERLAN 15CL

14

FRUITÉ, GOURMAND, PÉTILLANT

BELLE DE BRILLET, SIROP DE THÉ CHAÏ,
JUS DE CITRON, TONIC LA FRENCH

QUINCONCES 10CL 15

FRAIS, ROND & VÉGÉTAL

CLARIFIÉ DE TÉQUILA, SIROP DE FENOUIL,
POMME & MENTHE, SODA PAMPLEMOUSSE

COMEDIE 11CL

15

FRAIS, ACIDULÉ, UNAMI

GIN AUTOMNE, VODKA ALGUE NORI
JUS DE CITRON, BAIJIU PRUNE, BITTER PRUNE

Les Spritz's

SPRITZ APEROL 14CL 12

AMER, PÉTILLANT, AGRUME
APEROL, CRÉMANT
DE BORDEAUX, PERRIER



SPRITZ ST GERMAIN 14CL 14

FRAIS, PÉTILLANT, FLORAL
LIQUEUR ST GERMAIN, CRÉMANT
DE BORDEAUX, PERRIER

SPRITZ LILLET 14CL 12

VINEUX, PÉTILLANT, ACIDULÉ
LILLET BLANC, CRÉMANT
DE BORDEAUX, PERRIER

Sans Alcool

NO - TIKI 15CL 10

EXOTIQUE, FRUITÉ, FRAIS
MARTINI NOLO FLORÉAL
JUS DE MANGUE & ANANAS, JUS DE CITRON
SIROP DE COCO TORRIFIÉ

NO-SPRITZ 15CL 10

PÉTILLANT, FRUITÉ, AMER
MARTINI NOLO VIBRANTE
KÉFIR DE FRUITS MAISON,
PERRIER

NO-MULE 15CL 10

FRAIS, ÉPICÉ, ACIDULÉ
MARTINI NOLO FLORÉAL, JUS DE CITRON,
GINGER BEER



Apéritifs 6cl

LILLET (BORDEAUX) BLANC, ROSE, ROUGE	6
RICARD 2CL	4
SUZE	7
CAMPARI	7

KIR MAISON : 15CL	10
CASSIS, MÛRE, VIOLETTE	
KIR ROYAL : 15CL	17
CASSIS, MÛRE, VIOLETTE	
MARTINI RESERVA : 8	
AMBRATO OU RUBINO	

Spiritueux

RHUM & CACHAÇA 4CL

EL PASADOR DE ORO	12
EL PASADOR DE ORO PASION	14
EL PASSADOR GRAN RESERVA	16
LA HECHICERA HORS D'ÂGE	15
BOTRAN 15 ANS	14
TURQUOISE BAY MAURITIUS RUM	13
YELLOW SNAKE JAMAICAN RUM	13
PLANTERAY 3 STAR	11
PLANTERAY DARK ORIGINAL	12
PLANTERAY BLACK CASK	14
LEBLON	14

VODKA 4CL

CIROC (FRANCE)	14
GREY GOOSE (FRANCE)	15

MEZCAL & TÉQUILA 4CL

LA HERENCIA DE SANCHEZ	12
CAZADORES	12
DIEGO & MARIA SILVER	10
PATRON SILVER	16
PATRON REPOSADO	18
PATRON ANEJO	20

WHISKY 4CL

SÉLECTION BENRIACH TOURBÉ / FINITION BOURBON	16
MAKER'S MARK	14
BULLEIT RYE	14
ABERLOUR 10 ANS	12
OBAN 14 ANS (ÉCOSSE)	16
JAMESON	14
LAPHROAIG (TOURBÉ)	14

LA SÉLECTION BELLEVOYE

BLEU - FINITION GRAIN FIN	12
BLANC - FINITION SAUTERNES	13
ORANGE - FINITION RHUM	14

Gin to

AVEC LE TONIC LA FRENCH

L'ACROBATE (FR)	4CL	10	MONKEY 47 (GER)	4CL	15
AKIN (FR)	4CL	14	HENDRICK'S (SCO)	4CL	14
CITADELLE (FR)	4CL	12	ENGINE (IT)	4CL	14
DISTILLERIE I.D.F. #3 (FR)	4CL	13	MALFY (IT)	4CL	14
DISTILLERIE I.D.F. AUTOMNE (FR)	4CL	14	LUXARDO DRY (IT)	4CL	12
DISTILLERIE IDF PRINTEMPS (FR)	4CL	14	LUXARDO CHERRY (IT)	4CL	12

*OU SUPP BOUTEILLE 20CL HYSOPE 3,5 AU CHOIX :
CITRON, FLEUR DE SUREAU, CONCOMBRE, TONIC

Liqueurs 6cl

AMARETTO DISARONNO	10	ITALICUS	10
CRÈME AMARETTO	10	ROSA LOCAL	10
BAILEY'S	9	LIQUEUR DE MENTHE	
VIOLET	10	BELLE DE BRILLET	14
GET 27	9	LIMONCELLO	8
GET 31	9	COINTREAU	9

Digéstifs 4cl

COGNAC CAMUS VS	16	THOREAU	16
COGNAC CAMUS VSOP	18	À BASE DE RHUM ET COGNAC	
BAS ARMAGNAC LABALLE	18	CALVADOS DROUIN SELECTION	14
EXODE XIV		EAU DE VIE DE VIN, BOURGOIN	16
BAS ARMAGNAC LABALLE	20	EAU DE VIE :	12
RESISTANCE		POIRE, FRAMBOISE, MIRABELLE	

Bières bouteilles (Bordeaux) *

Brasserie Effet papillon

33 cl 8€

BLANCHE
CITRON VERVEINE

PILS
BLONDE LÉGÈRE

IPA
BLONDE HOUBLONNÉE

* Brasserie artisanale de bières craft située à Bordeaux.

Bières pression *

Brasserie Effet papillon (Bordeaux)

BLONDE 25CL 4,5

BLONDE 50CL 8

IPA 25CL 5,5

IPA 50CL 9

SUPPLÉMENT SIROP 1

SUPPLÉMENT PICON 2

* Brasserie artisanale de bières craft située à Bordeaux.

Softs

COCA COLA	33CL	5,5
COCA ZÉRO	33CL	5,5
ORANGINA	25CL	5,5
TONIC BIO	20CL	5,5
SIROPS À L'EAU		2,5

LIMONADE	25CL	5,5
PERRIER	33CL	5,5
GINGER BEER	20CL	5,5
THÉ GLACÉ MAISON	33CL	6

Jus de Fruits Meneau* (Bio et local) 25 cl

6€

TOMATE DE MARMANDE

ANANAS

POMME DU LOT-ET-GARONNE

ORANGE VALENCIA

ABRICOT

*Issus de l'agriculture biologique, riches en vitamines, antioxydants, fibres et minéraux.

Fresh detox et smoothie

8,5€

SMOOTHIE DU MOMENT

PUMPKIN MILKSHAKE

CITROUILLE, LAIT DE SOJA, SIROP DE THÉ CHAÏ
YAOURT

Eaux des Abatilles (Archachon)

PLATE 50CL 4,5

PLATE 75CL 7

PÉTILLANTE 50CL 4,5

PÉTILLANTE 75CL 7

Boissons chaudes

CAFÉ DE LA MAISON SOUBIRA

TORRÉFACTION BORDELAISE

CAFÉ 2,5

ALLONGÉ 3

DOUBLE 4

DÉCA 2,5

CAFÉ FRAPPE 5,5

CAPPUCCINO 5,5

LATTE MACCHIATO 6

CAFÉ CRÈME 4,5

FLAT WHITE 6,5

CHOCOLAT CHAUD 5

THÉ & INFUSION PALAIS DES THÉS

SÉLECTION AU COFFRET 4,5

Vins Rouges

BORDEAUX & ALENTOUR



LE TCHANQUE 2023 AOP BORDEAUX	6 / 24
"DROLE DE DAMES" 2020 AOP LUSSAC ST-EMILION	7 / 27
CHATEAU NODOZ 2022 AOP COTE DE BOURG	35
CHATEAU PUY CASTERA 2019 AOC HAUT MEDOC	8 / 36
CHEVALIER DE POMPIGNAC 2020 AOP PESSAC LÉOGNAN	8 / 47
BARON DE BOUTISSE 2020 AOC SAINT EMILION GRAND CRU	9 / 52
CHATEAU PIERREFITTE 2021 AOP LALANDE DE POMEROL	57
LES HAUTS DE PEZ 2021 AOP ST-ESTÈPHE	56
LAGRAVE MARTILLAC 2019 AOP PESSAC LÉOGNAN	78
LE SEUIL DE MAZEYRES 2020 AOC POMEROL BIO	78
L'ORATOIRE DE CHASSE-SPLEEN 2018 AOP MOULIS-EN-MÉDOC	80
CUVÉE DES CHEFS AOP GRAVE " MAGNUM "	95
LE BARON DE BRANE 2017 AOC MARGAUX	96
MANOIR DE GAY 2018 AOP POMEROL	113
CARBONNIEUX 2017 GRAND CRU AOP PESSAC LEOGNAN	124
CHATEAU GLORIA 2018 AOP SAINT JULIEN	140
CH. CROIZET BAGES 2020 AOP PAUILLAC	148



PHELAN SÉGUR 2015 AOC SAINT ESTEPHE	158
CANTENAC BROWN 2015 AOP MARGAUX	220

RHÔNE

DAVID REYNAUD 2022 AOP CROZES HERMITAGE	9 / 58
E. GUIGAL 2020 AOP CROZES HERMITAGE	74

LOIRE

LES TERROIRS RABELAISIEENS 2021 AOP CHINON CAVE ANGELLIAUME	6 / 25
FREDERIC MABILEAU 2021 "LES PETITS GRAINS" AOC ST NICOLAS DE BOURGUEIL	35

BOURGOGNE

MICHEL PICARD 2021 AOP HAUTES COTES DE NUITS	62
ANDRE DUCAL PINOT NOIR 2022 AOC BOURGOGNE	8 / 37

LANGUEDOC

DOMAINE DES HORTASSES 2023 AOP PIC ST LOUP	7 / 29
NO SEX FOR BUTTERFLY 2021 AOP PAYS D'OC	7 / 29
ZODIAK SYRAH-MOURVÈDRE 2022 IGP PAYS D'OC	26

BEAUJOLAIS

CHATEAU DE PIERREUX 2022 AOC BROUILLY	8 / 48
COMTESSE DE VAZEILLE 2019 AOP FLEURI CHATEAU BACHELARDS	52

Vins Blancs

BORDEAUX & ALENTOUR



LES ROCHES BLANCHES 2023
AOP BORDEAUX SAUVIGNON

6 / 26

L'ESTIU DE LAUDUC 2024
AOP ENTRE-DEUX-MERS

6 / 28

CHATEAU TOUR LEOGNAN 2023
PESSAC LEOGNAN

10 / 48

SAINT LANNE 2023
AOP GASCOGNE

6 / 25

SIRONA 2022
AOP SAUTERNES LIQUOREUX

10 / 55

LAGRAVE MARTILLAC 2022
AOC PESSAC LÉOGNAN

7 / 4

PROVENCE

ESPRIT GASSIER 2022
AOP PROVENCE

8 / 38

BOURGOGNE

LES EMALIÈRES 2023
AOP MACON VILLAGES

9 / 38

LA CHABLISIENNE 2020
"DAME NATURE" AOP CHABLIS

6 / 0

LOIRE

CLOS DES ORFEUILLES 2021
AOP MUSCADET SÈVRE & MAINE

7 / 33

SANCERRE JOSEPH MELLOTT 2022
AOP VIN DE LOIRE

10 / 56

CHANT DE VIGNES" 2023
AOP POUILLY-FUMÉ

5 / 2

RHÔNE

CLOS DE L'ORATOIRE
DES PAPES 2023
AOP CHATEAUNEUF-DU-PAPE

7 / 2

ALSACE

RIESLING " WOLFBERGER" 2022 9 / 52
AOP ALSACE

Vins Rosés

BORDEAUX

LA CABANE DU PYLA 2023
IGP ATLANTIQUE



6 / 26

PROVENCE

ESPRIT GASSIER 2023
AOP PROVENCE



8 / 38

CHATEAU MINUTY 2023
"M DE MINUTY"
AOP PROVENCE

5 / 6

ESPRIT GASSIER 2023
AOP PROVENCE MAGNUM

7 / 5

Bulles

CLÉMENCE
CRÉMANT DE BORDEAUX



8 / 35

LAURENT PERRIER
LA CUVÉE BRUT

15 / 80

LAURENT PERRIER
CUVÉE ROSÉ

17 / 110

LAURENT PERRIER
CUVÉE GRAND SIÈCLE

3 / 20

LAURENT PERRIER
MILLÉSIMÉ

9 / 5

LAURENT PERRIER
LA CUVÉE BRUT MAGNUM

1 / 70

LES MILLESIMES PEUVENT VARIER EN FONCTION DES ARRIVAGES

TCHANQUÉ

Rooftop

BAR RESTAURANT

Food
Chef Stacy William

FOR THE PLEASURE OF THE TASTE, OUR COOKING IS ENTIRELY MADE
IN A CHARCOAL OVEN.

NET PRICES IN EUROS, SERVICE INCLUDED. WE DO NOT ACCEPT CHEQUES.
THE LIST OF ALLERGENS CONTAINED IN OUR DISHES IS AVAILABLE ON REQUEST.

*By
Tchanqué*

ARCACHON FINE OYSTERS N.3

X3 - 7

X6 - 13

X9 - 19

X12 - 25



Tapas

VEGETABLE

HUMMUS AND CURRY CREAM CHIVES, CARROTS,
CUCUMBER, CAULIFLOWER, CELERY, ENDIVE, SUCRINE

17

IBERIAN HAM

16

IBERIAN HAM CROQUETAS

BLACK CHERRY JAM

12

SQUID PARSLEY

12

FINE TOMATO CREAM

SPREADABLE SUPER PRODUCTEUR

9

Starter



SMOKED DUCK TATAKI

WAKAME SEAWEEED

14

SALMON IN NORI SEAWEED

HIBISCUS GEL, SUCRINE SALAD

14

PERFECT EGG, CREAMY MUSHROOM SAUCE

GRILLED ENRYNGII MUSHROOM AND IBERIAN HAM CRISPS

13

JERUSALEM ARTICHOKE SOUP

CRUNCHY VEGETABLES AND WALNUTS

10

BRAISED CAULIFLOWER

VINAIGRETTE LIKE A RAVIGOTE

14

Mains

ALL OUR DISHES GO TOGETHER
WITH A SIDE OF YOUR CHOICE

GRILLED OCTOPUS

PARSLEY DRESSING, WITH A CHOICE OF SIDE DISHES

34

BRAISED TAIL MONKFISH

LIME & VIRGIN SAUCE, WITH A CHOICE OF SIDE DISHES

34

OVEN-GRILLED MULLET

CLAMS JUICE, WITH A CHOICE OF SIDE DISHES

22

SMOKED MUSSELS AND XISTORRA

WITH A CHOICE OF SIDE DISHES

19

GRILLED CHICKEN

COOKING JUICES, WITH A CHOICE OF SIDE DISHES

21

SHOULDER OF LAMB CONFIT

TAJINE STYLE, WITH DRIED FRUIT, CHOICE OF SIDE DISHES

26

BRAISED BEEF

WITH A CHOICE OF SIDE DISHES

32

BRAISED PORK PLUMA

SOY-SMOKED ONION COMPOTE, CHOICE OF SIDE DISHES

24

Sides

ALL OUR DISHES GO TOGETHER
WITH A SIDE OF YOUR CHOICE

ADDITIONAL SIDES 5

MASHED CARROT AND VANILLA

MASHED POTATOES

FINE HERBS

GRILLED VEGETABLES

TCHANQUE CRIP'S

GREEN SALAD

No meat, no fish

BRAISED MUSHROOMS

CREAMY PARSLEY

18

LINGUINE WITH CREAM OF MUSHROOM

MUSHROOMS AND SPINACH

16

Salads

EARTHY SIDE

ROMAINE, FENNEL, CARROT, RED ONION, DRIED DUCK BREAST, HARD-BOILED EGG, POMEGRANATE, CROUTONS, SOY-SESAME DRESSING

18

SEA SIDE

ROMAINE, FENNEL, CARROT, RED ONION, GRAVLAX SALMON, HARD-BOILED EGG, POMEGRANATE, CROUTONS, SOY-SESAME DRESSING

18

Desserts

BASK CAKE BY THE SLICE

FROM PARIÈS, BLACK CHERRY JAM

10

SIGNATURE CREAMY CANNELÉS

PASTRY CREAM, CHOCOLATE SAUCE

11

ROASTED PINEAPPLE WITH RUM

CITRUS CARAMEL AND RUM & GRAPE ICE CREAM

11

FINE APPLE AND ALMOND TART

TONKA ICE CREAM

10

INTENSE CARAMEL

SO DAMN GLUTEN-FREE HOUSE

12

LE TCHANQUÉ GOURMAND

SELECTION OF THREE DESSERTS FROM THE MENU

12

CHOCOLATE MOUSSE

CITRUS CARAMEL & ORANGE TUILE

10



TCHANQUÉ

Rooftop

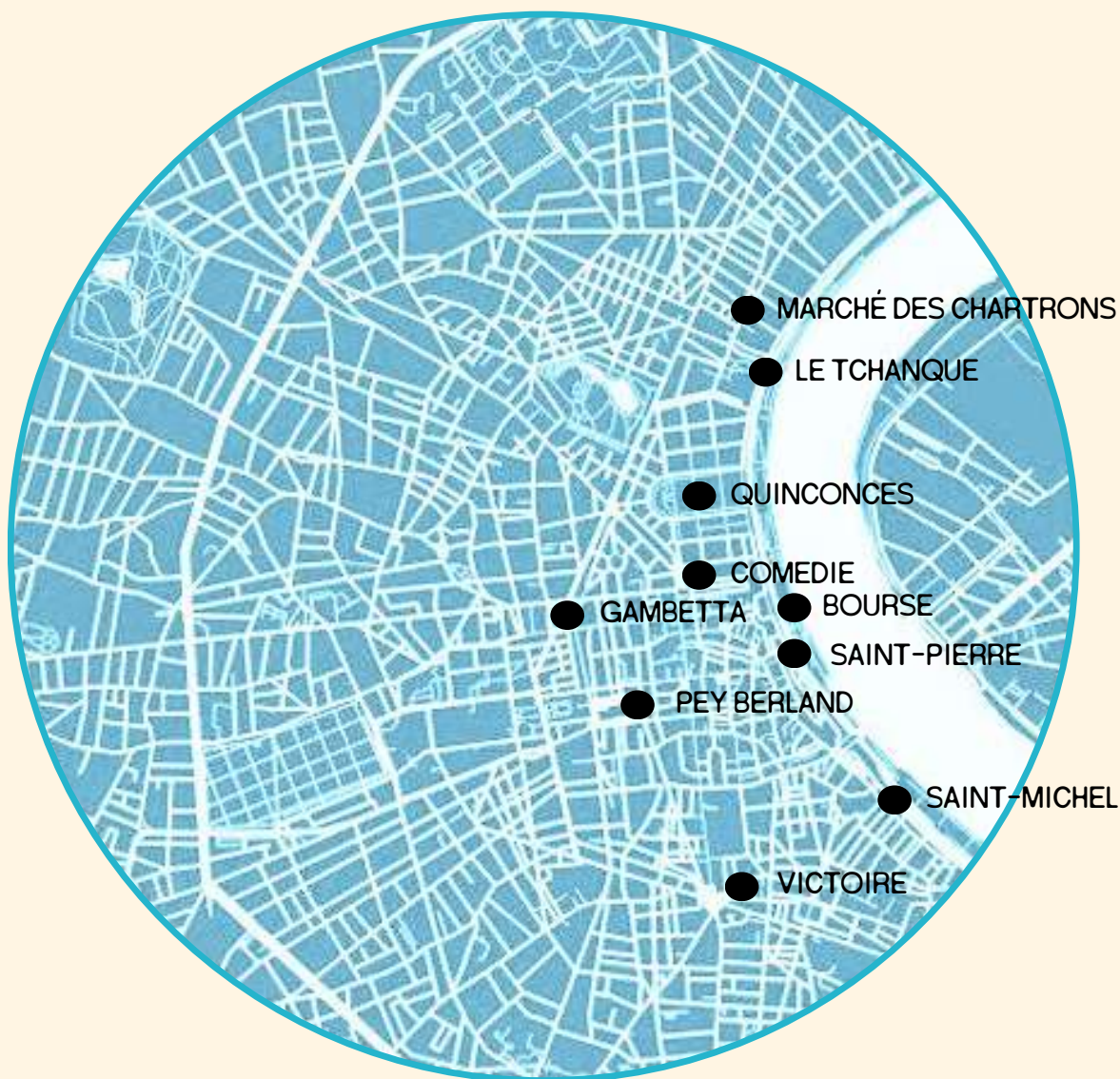
BAR RESTAURANT

Beverages

NET PRICES IN EUROS, SERVICE INCLUDED. ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS
CONSUME IN MODERATION. SOME VINTAGES MAY CHANGE DURING THE YEAR

Cocktails

DISCOVER OUR COCKTAIL MENU, A REAL TOURISTIC STROLL
AROUND THE MOST EMBLEMATIC PLACES IN BORDEAUX.
OUR BAR TEAM HAS CONCOCTED A SELECTION OF UNIQUE COCKTAILS,
MADE WITH HOME-GROWN, LOCAL AND SEASONAL PRODUCE.



LE TCHANQUE 14,5CL 13

SPICY, REFRESHING,
FERMENTED

WHISKY, CHILLI SYRUP,
LEMON JUICE, GINGER KEFIR

SAINT-PIERRE 10,5CL 16

SOUR, FRUITY, COMPLEXE

PISCO, SUZE, PASTIS, LEMON JUICE,
EGG WHITE, BITTER LIME

MARCHE DES CHARTRONS 14CL 15

SOUR, FRUITY, FRESH

SAPIO VODKA, FIG & CARROT SYRUP,
THYME-INFUSED WHITE LILLET,
HIBISCUS KEFIR, CRANBERRY BITTER

VICTOIRE 18CL 15

EXOTIQUE, SPYCI & GOURMAND

RHUM PLANTERAY 3* & DARK, FALERNUM,
COCONUT LIQUEUR, ROASTED COCONUT SYRUP
LEMON JUICE, MANGO & PINEAPPLE JUICE,
MOLASSES BITTER

GAMBETTA 10CL 14

SOUR, FRESH, EXOTIC

CACHACA PARATI, BASIL SYRUP
LIME, PASSION FRUIT

QUINCONCES 15CL 15

FRESH, ROUND & VEGETAL

TEQUILA CLARIFIED, FENNEL SYRUP,
APPLE & MINT, GRAPEFRUIT SODA

PEY BERLAN 10CL 14

FRUITY, GOURMAND, SPARKLING

BELLE DE BRILLET, CHAI TEA SYRUP,
LEMON JUICE, LA FRENCH TONIC

PLACE DE LA BOURSE 15CL 16

SPARKLING, FRUITY, FESTIVE

ITALICUS, RED LILLET, BLACKCURRANT SYRUP
CRÉMANT DE BORDEAUX,
CHAMPAGNE MOUSSE

COMEDIE 8CL 15

FRESH, SOUR, UNAMI

AUTUMN GIN, NORI SEAWEEED VODKA
LEMON JUICE, PLUM BAIJIU, PLUM BITTER

Spritz

SPRITZ APEROL 14CL

12

BITTER, SPARKLING, CITRUS
BITTER APEROL, CRÉMANT
FROM BORDEAUX, PERRIER



SPRITZ ST GERMAIN 14CL

14

FRESH, SPARKLING, FLORAL
ST GERMAIN LIQUOR, CRÉMANT
FROM BORDEAUX, PERRIER

SPRITZ LILLET 14CL

12

WINY, SPARKLING, ACIDULATED
WHITE LILLET, CRÉMANT
FROM BORDEAUX, PERRIER

Alcohol-free

NO - TIKI 15CL

10

EXOTIC, FRUITY, FRESH
MARTINI NOLO FLOREAL
PINAAPPLE & MANGO JUICE,
ROSTED COCO SYRUP, LIME JUICE

NO-SPRITZ 11CL

10

SPARKLING, FRUITY, BITTER
MARTINI NOLO VIBRANTE
HOMEMADE FRUIT'S KEFIR, PERRIER

NO-MULE 16CL

10

FRESH, SPICY, ACIDULATE
MARTINI NOLO FLOREAL, LIME JUICE,
GINGER BEER



Appetizers

LILLET (BORDEAUX) WHITE, ROSE, RED	6
RICARD	2CL 4
SUZE	7
CAMPARI	7

KIR MAISON : BLACKCURRANT BLACKBERRY VIOLET	15CL 10
KIR ROYAL : BLACKCURRANT BLACKBERRY VIOLET	15CL 17
MARTINI RESERVA : AMBRATO OU RUBINO	8

Spirits

RHUM & CACHAÇA 4CL

EL PASADOR DE ORO	12
EL PASADOR DE ORO PASION	14
EL PASSADOR GRAN RESERVA	16
LA HECHICERA HORS D'ÂGE	15
BOTRAN 15 ANS	14
TURQUOISE BAY MAURITIUS RUM	13
YELLOW SNAKE JAMAICAN RUM	13
PLANTERAY 3 STAR	11
PLANTERAY DARK ORIGINAL	12
PLANTERAY BLACK CASK	14
LEBLON	14

VODKA 4CL

CIROC (FRANCE)	14
GREY GOOSE (FRANCE)	15

MEZCAL & TÉQUILA 4CL

LA HERENCIA DE SANCHEZ	12
CAZADORES	12
DIEGO & MARIA SILVER	10
PATRON SILVER	16
PATRON REPOSADO	18
PATRON ANEJO	20

WHISKY 4CL

SÉLECTION BENRIACH TOURBÉ / BOURBON FINISH	16
MAKER'S MARK	14
BULLEIT RYE	14
ABERLOUR 10 ANS	12
OBAN 14 ANS (ÉCOSSE)	16
JAMESON	14
LAPHROAIG (TOURBÉ)	14

LA SÉLECTION BELLEVOYE

BLEU - FINE GRAIN FINISH	12
BLANC - SAUTERNES FINISH	13
ORANGE - RHUM FINISH	14

Gin to

WITH TONIC LA FRENCH

L'ACROBATE (FR)	4CL	10
AKIN (FR)	4CL	14
CITADELLE (FR)	4CL	12
DISTILLERIE I.D.F. #3 (FR)	4CL	13
DISTILLERIE I.D.F. AUTOMNE (FR)	4CL	14
DISTILLERIE IDF PRINTEMPS (FR)	4CL	14

MONKEY 47 (GER)	4CL	15
HENDRICK'S (SCO)	4CL	14
ENGINE (IT)	4CL	14
MALFY (IT)	4CL	14
LUXARDO DRY (IT)	4CL	12
LUXARDO CHERRY (IT)	4CL	12

*OR A 3.5 SUP FOR A HYSOPE BOTTLE 20CL
OF YOUR CHOICE : LEMON, ELDERFLOWER, CUCUMBER, TONIC

Liquors 6cl

AMARETTO DISARONNO	10
CRÈME AMARETTO	10
BAILEY'S	9
VIOLET	10
GET 27	9
GET 31	9

ITALICUS	10
ROSA LOCAL LIQUEUR DE MENTHE	10
BELLE DE BRILLET	14
LIMONCELLO	8
COINTREAU	9

Digestives 4cl

COGNAC CAMUS VS	16
COGNAC CAMUS VSOP	18
BAS ARMAGNAC LABALLE EXODE XIV	18
BAS ARMAGNAC LABALLE RESISTANCE	20

THOREAU À BASE DE RHUM ET COGNAC	16
CALVADOS DROUIN SELECTION	14
EAU DE VIE DE VIN, BOURGOIN	16
EAU DE VIE : POIRE, FRAMBOISE, MIRABELLE	12

Draught Beers Effet papillon Brewery* (Bordeaux)

BLONDE 25CL	4,5	BLONDE 50CL	8
IPA 25CL	5,5	IPA 50CL	9
EXTRA SYRUP	1	EXTRA PICON	2

* Craft beer brewery in Bordeaux.

Bottle Beers Effet papillon*

33 cl 8€

WHITE	PILS	IPA
VERVEIN LEMON	LIGHT BLONDE	HOPPED BLONDE

* Craft beer brewery in Bordeaux.

Softs

COCA COLA	33CL	5,5
COCA ZÉRO	33CL	5,5
ORANGINA	25CL	5,5
TONIC BIO	20CL	5,5
WATER SYRUP		2,5

LIMONADE	25CL	5,5
PERRIER	33CL	5,5
GINGER BEER	20CL	5,5
HOMEMADE ICE TEA	33CL	6

Fruit juice Meneau* (Bio & local) 25 cl

6€

TOMATO FROM MARMANDE

ORANGE VALENCIA

PINEAPPLE

APRICOT

APPLE FROM LOT-ET-GARONNE

*From organic farming, rich in vitamins, antioxidants, fibers and minerals.

Fresh detox et smoothie

8,5€

SMOOTHIE OF THE MOMENT

PUMPKIN MILKSHAKE

PUMPKIN, SOYA MILK, CHAI TEA SYRUP
YOGHURT

Abatilles water (Archachon)

STILL 50CL 4,5

STILL 75CL 7

SPARKLING 50CL 4,5

SPARKLING 75CL 7

Hot beverages

COFFEE FROM SOUBIRA

ROASTING IN BORDEAUX

COFFEE 2,5

LARGE 3

DOUBLE 4

DÉCA 2,5

ICE COFFEE 5,5

CAPPUCCINO 5,5

LATTE MACCHIATO 6

CREAM COFFEE 4,5

FLAT WHITE 6,5

HOT CHOCOLAT 5

TEA & INFUSION PALAIS DES THÉS

TEA SÉLECTION 4,5

Red wines

BORDEAUX



LE TCHANQUE 2023 AOP BORDEAUX	6 / 24
"DROLE DE DAMES" 2020 AOP LUSSAC ST-EMILION	7 / 27
CHATEAU NODOZ 2022 AOP COTE DE BOURG	35
CHATEAU PUY CASTERA 2019 AOC HAUT MEDOC	8 / 36
CHEVALIER DE POMPIGNAC 2020 AOP PESSAC LÉOGNAN	8 / 47
BARON DE BOUTISSE 2020 AOC SAINT EMILION GRAND CRU	9 / 52
CHATEAU PIERREFITTE 2021 AOP LALANDE DE POMEROL	57
LES HAUTS DE PEZ 2021 AOP ST-ESTÈPHE	56
LAGRAVE MARTILLAC 2019 AOP PESSAC LÉOGNAN	78
LE SEUIL DE MAZEYRES 2020 AOC POMEROL BIO	78
L'ORATOIRE DE CHASSE-SPLEEN 2018 AOP MOULIS-EN-MÉDOC	80
CUVÉE DES CHEFS AOP GRAVE " MAGNUM "	95
LE BARON DE BRANE 2017 AOC MARGAUX	96
MANOIR DE GAY 2018 AOP POMEROL	113
CARBONNIEUX 2017 GRAND CRU AOP PESSAC LEOGNAN	124
CHATEAU GLORIA 2018 AOP SAINT JULIEN	140
CH. CROIZET BAGES 2020 AOP PAUILLAC	148



PHELAN SÉGUR 2015 AOC SAINT ESTEPHE	158
CANTENAC BROWN 2015 AOP MARGAUX	220

RHÔNE

DAVID REYNAUD 2022 AOP CROZES HERMITAGE	9 / 58
E. GUIGAL 2020 AOP CROZES HERMITAGE	74

LOIRE

LES TERROIRS RABELAISIEENS 2021 AOP CHINON CAVE ANGELLIAUME	6 / 25
FREDERIC MABILEAU 2021 " LES PETITS GRAINS "	35
AOC ST NICOLAS DE BOURGUEIL	

BOURGOGNE

MICHEL PICARD 2021 AOP HAUTES COTES DE NUITS	62
ANDRE DUCAL PINOT NOIR 2022 AOC BOURGOGNE	8 / 37

LANGUEDOC

DOMAINE DES HORTASSES 2023 AOP PIC ST LOUP	7 / 29
NO SEX FOR BUTTERFLY 2021 AOP PAYS D'OC	7 / 29
ZODIAK SYRAH-MOURVÈDRE 2022 IGP PAYS D'OC	26

BEAUJOLAIS

CHATEAU DE PIERREUX 2022 AOC BROUILLY	8 / 48
COMTESSE DE VAZEILLE 2019 AOP FLEURI CHATEAU BACHELARDS	52

White wines

BORDEAUX	 12 CL	 75CL
LES ROCHES BLANCHES 2023 AOP BORDEAUX SAUVIGNON	6	26
L'ESTIU DE LAUDUC 2024 AOP ENTRE-DEUX-MERS	6	28
CHATEAU TOUR LEOGNAN 2023 PESSAC LEOGNAN	10	48
SAINT LANNE 2023 AOP GASCOGNE	6	25
SIRONA 2022 AOP SAUTERNES LIQUOREUX	10	55
LAGRAVE MARTILLAC 2022 AOC PESSAC LÉOGNAN	7	4

PROVENCE

ESPRIT GASSIER 2022 AOP PROVENCE	8	38
-------------------------------------	---	----

BOURGOGNE

LES EMALIÈRES 2023 AOP MACON VILLAGES	9	38
LA CHABLISIENNE 2020 "DAME NATURE" AOP CHABLIS	6	0

LOIRE

CLOS DES ORFEUILLES 2021 AOP MUSCADET SÈVRE & MAINE	7	33
SANCERRE JOSEPH MELLOTT 2022 AOP VIN DE LOIRE	10	56
CHANT DE VIGNES" 2023 AOP POUILLY-FUMÉ	5	2

RHÔNE

CLOS DE L'ORATOIRE DES PAPES 2023 AOP CHATEAUNEUF-DU-PAPE	7	2
---	---	---

ALSACE

RIESLING " WOLFBERGER" 2022 AOP ALSACE	9	52
---	---	----

Rosé wines

BORDEAUX	 12 CL	 75CL
LA CABANE DU PYLA 2023 IGP ATLANTIQUE	6	26
PROVENCE	 12 CL	 75CL
ESPRIT GASSIER 2023 AOP PROVENCE	8	38
CHATEAU MINUTY 2023 "M DE MINUTY" AOP PROVENCE	5	6
ESPRIT GASSIER 2023 AOP PROVENCE MAGNUM	7	5

Bubbles

	 12 CL	 75CL
CLÉMENCE CRÉMANT DE BORDEAUX	8	35
LAURENT PERRIER LA CUVÉE BRUT	15	80
LAURENT PERRIER CUVÉE ROSÉ	17	110
LAURENT PERRIER CUVÉE GRAND SIÈCLE	3	20
LAURENT PERRIER MILLÉSIMÉ	9	5
LAURENT PERRIER LA CUVÉE BRUT MAGNUM	1	70

VINTAGES OF WINES CAN VARY ACCORDING TO ARRIVALS