



LABELLE SAISON



vous présente
sa collection été



BIÈRES BIO & ARTISANALES

Ancrée aux Chantiers de la Garonne sur la rive droite de Bordeaux, notre fabrique de bières **artisanales 100% BIO**, brasse en plein cœur du **port de la Lune**. Des recettes élaborées à base de **céréales bio** cultivées et maltées dans le **Sud-Ouest**.

PRESSION

WEISSBIER - 4° -

Woolf, bière blanche bio aux notes acidulées et giroflées, fraîcheur incontestée

25cl 5€
25cl 8,5€

LA "SAISON" - 5,5° -

La blonde « maison » que nos brasseurs vous concoctent au gré des saisons

25cl 5€
25cl 8,5€

BOUTEILLE

IPANAPI - 5° -

Une blonde IPA, gorgée de houblon et fruits exotiques
L'ALCHIMISTE x LALUNE

33cl 5,5€

APACH - 5,5° -

American Pale Ale bio aux notes fruitées et agrumées de la brasserie LALUNE

33cl 5,5€

LES BULLES

Prosecco de Treviso Astoria 7€
Coupe Champagne Bardoux Père et Fils 10€
Champagne Piscine 12€

LES COCKTAILS

12€

Caïpirinha
(Cachaça 5cl, Citron vert)

Mojito
(Rhum 5cl, Menthe, Citron)

Daïquiri
(Rhum 5cl, Citron)

Old Fashioned
(Bourbon 5cl, Angostura)

Moscow Mule
(Vodka 5cl, Ginger Beer)

Sweet Season
(Gin 5cl, Ananas, Chambord, Peychaud)

Pisco Sour
(Pisco 5cl, Citron, Angostura)

Kokombrezenn
(Gin H2H 4cl, Vermouth Dry, Concombre)

Mai Thai
(Rhum Trinidad 5cl, Sirop orgeat, Liqueur orange)

LES AUTRES MOUSSES

	25 CL	50 CL
PICON BIÈRE	4,5€	8€
PANACHÉ / MONACO	4,5€	8€
BIÈRE DU MOMENT	5€	8€
JUPLIER	5€	9€

LIME & BASILIC (bouteille 33cl) 5,5€
Blanche aux notes florales.
Brasserie bordelaise AZIMUT

LA BELLE SAISON

MANGEZ BEAU, MANGEZ BON, MANGEZ MIEUX.

À PICORER

Txistora basque 8€
Caviar d'aubergine aux herbes 9€
Figues farcies 14€
au foie gras de la maison Forces
Couteaux farcis 15€
au chorizo

Le jambon Ibaïama de Louis Ospital .. 21€
Taillé finement
Assiette de saucisson à la truffe
de la Maison Balme 12€

Nos produits de saison, majoritairement bio et issus des circuits courts sont cuisinés maison. Proches de nos producteurs locaux, nous célébrons chaque jour leur travail et la qualité de ce que nous offre les terroirs du Sud-Ouest.

LES PITCHOUNS

15€

Cheese Burger
ou
Goujonnettes
de poisson maison

Frites/légumes

Boule de glace au choix
Chocolat, vanille

Des animations sont prévues pour vos pitchouns (à partir de 4 ans), tous les samedis et dimanches de 12h à 15h, de mai à septembre.

Surveillez bien vos pitchouns, ils restent sous votre responsabilité.

NOS BOLS

- 19€ -

LE VITAMINÉ

Quinoa Bio, pois chiche, raisin, grenade, graine d'anis et courge grillée, épices d'un ras el hanout, coriandre fraîche et vinaigrette à l'huile d'argan.

CÉSAR TWIST

Poulet des landes IGP mariné au saté, copeaux de parmesan, œuf dur bio, olives noir, anchois, croûtons, sauce césar « Ritz ».

LES HUITRES

DE SEBASTIEN
DEGRAVE

N°3 D'ARGUIN

Les six 14€
Les neuf 21€
La douzaine 28€

PAPILLONS

Les six 10€
Les neuf 15€
La douzaine 20€

- Suivant arrivage -

Une carte collaborative

Notre carte évolue au fil des saisons mais aussi au gré des discussions avec nos clients, nos collaborateurs et nos partenaires producteurs. Aussi n'hésitez pas à nous faire part de vos suggestions afin d'améliorer notre réponse pour le plus grand plaisir de vos papilles gourmandes.



LA BELLE SAISON



MENU à la CARTE

du Lundi
au Vendredi

38€

Velouté de courgettes glacées à la menthe,
espuma de fêta, croûtons pita

ou

L'œuf parfaitement Bio
Crème de chorizo, oignon confit, crumble de parmesan et aillet

Suprême de volaille IGP cuit basse température à l'estragon, jus de volaille aux condiments et crémeux de piquillos

ou

Bar entier grillé au romarin du jardin
Jus d'arête

Mousse au chocolat noire
"araguani de la maison Valrhona"
Recette de ma grand-mère

ou

Pana Cotta à la cardamome verte,
fruits rouges du maraicher

LES ENTRÉES

Velouté de courgettes glacées à la menthe,
espuma de fêta, croûtons pita
10 €

L'œuf parfaitement Bio
Crème de chorizo, oignon confit, crumble de parmesan et aillet
14 €

Ceviche de poulpe de roche,
oignon rouge, citron vert, coriandre, aneth et cacahuète de Souston
15 €

Tomates anciennes, burratina di Buffala,
pesto et basilic thai
(Valencia, Green Zebra, Andine Cornue et cerise noire)
17 €

Foie gras de canard « IGP Sud-Ouest »
Mi-cuit en terrine, confit de fraises mara bois au basilic et poivre
19 €

LES PLATS

Aubergine violon et barbatane confites,
carottes oubliées roties au miel et thym citron, chèvre frais et baies roses
18 €

Gnocchi de pomme de terre,
Poêlés en persillade, légumes du marché et pesto de roquette
19 €

Tartare de bœuf au couteau façon thai,
Grosses frites et mesclun
21 €

Suprême de volaille IGP cuit basse température à l'estragon, jus de volaille aux condiments et crémeux de piquillos
22 €

Bar entier grillé au romarin du jardin,
Jus d'arête
24 €

Filet de bœuf de Galice (200g)
légèrement fumé,
Beurre de carotte Bio
29 €

Côte de veau (400g) à la plancha,
Poêlée de légumes de saison
31 €

Belle sole de criée,
Grillée ou meunière
35 €

Côte de bœuf de Galice (1kg) à partager,
Grosses frites, mesclun
90 €

Origine des viandes France et Espagne

LES DESSERTS

Glaces artisanales Bio
Chocolat, vanille bourbon, café (deux boules au choix)
7 €

Pana Cotta à la cardamome verte,
fruits rouges du maraicher
8 €

Mousse au chocolat noire
"araguani de la maison Valrhona"
Recette de ma grand-mère
8 €

Granola au miel d'Aquitaine,
Fromage blanc fermier et fruits de saison
8 €

Tiramisu au café
8 €

Assiette de trois fromages
de la fromagerie Deruelle
13 €

Café gourmand
10 €



LA BELLE SAISON

LES SOFTS

Abatilles 33cl 4 €	Ginger Beer (Fever Tree) 20cl 5€
Sirop Meneau à l'eau (Bio) 25cl 4,5€ <i>(Grenadine, Menthe, Pêche, Fraise, Orgeat, Citron, Myrtille)</i>	Thé glacé Meneau (Bio) 25cl 5€ <i>(Thé vert - citron - gingembre, Thé vert - pêche, Thé vert - citron - thym, Thé vert - menthe)</i>
Jus de fruits Meneau (Bio) 25cl 5€ <i>(Jus de tomate, Jus de raisin, Ananas, Orange, Pomme)</i>	Abatilles Plate 75cl 5€
Limonade FIZZ (Bio) 33cl 5€	Abatilles Gaz 75cl 5,5€
Cola FIZZ (Bio) 33cl 5€	Virgin Mojito 25cl 7€
Orangina 33cl 5€	Cocktails de la Maison 25cl 7€

LES WHISKY

- 4cl -

VAT 69 9€
Eagle Rare 10€ <i>Bourbon</i>
George Dickel N°12 12€
Moon Harbour N°2 14€
Michel Couvreur 15€ <i>Overaged</i>

L'ARMAGNAC

- 4cl -

Baron du Prada 9€ <i>VSOP</i>
Pellehaut 30 ans 15€
Laberdolive 1993 19€
Dartigalongue 1970 25€

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso/Ristretto 2,60€
Café Allongé 2,60€
Décaféiné 2,60€
Expresso 3,00€ <i>Torrefacteur « L'Alchimiste » (Bio)</i>
Double Expresso 5,20€
Capuccino 5,20€
Café crème 5,20€
Thé / Infusion 5,00€

LES CLASSIQUES



Lillet Tonic Blanc 10€
Lillet Tonic Rosé 10€
Suze Tonic 6€
Martini Blanc 6,5€
Martini Rouge 6,5€
Pastis Souillac 7€
Ti-punch 8€
Gin Tonic 8€
Americano 10€
Spritz 10€
Kir Royal 11€
Les Vintages 5€
<i>Porto, Muscat, Suze, Pineau des Charentes, Kir Vin Blanc, Lillet, Absinthe, Guignolet, Ricard, Pastis</i>



LES RHUMS

- 4cl -

Rhum de Trinidad 10€
Diplomatico 10€ <i>Réserva</i>
Mezan XO 14€

LES GINS

- 4cl -

Supplément Tonic - 2€

Bombay Saphir 9€
Plymouth Original 10€
Moon Gin 10€
H2B 10€

Les Petites Douceurs

4 cl

Prunes entières Clovis Raymond 9€	Eau de vie de poire 10€
Crème de menthe Cabanel 10€	French / Irish Coffee 11€
Cognac Château "Le Moulin" 10€	Cognac Rémy Martin 1738 15€

Prix net TTC, service compris