



LA BELLE SAISON



vous présente
sa collection automne

LALUNE

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€
50cl 8,5€

LA "SAISON" - 5,5° -
La blonde « maison » que nos brasseurs vous concoctent au gré des saisons
25cl 5€
50cl 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 Martini 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)

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

Prix net TTC, service compris

LA BELLE SAISON

MANGEZ BEAU, MANGEZ BON, MANGEZ MIEUX.

À PICORER

Tartine végétarienne 11€
Saucisse de Bazadaise grillée 8€
Huîtres n°3 14€/21€/28€
par 6, 9 ou 12

Saumon gravelax betterave 10€
Bocadillo de joue de boeuf 5€
Jambon Ibaïama 21€

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 offrent les terroirs du Sud-Ouest.

LES PITCHOUNS

15€

Cheese Burger
ou
Poisson du jour

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€ -

POKE BOWL

Céréale bio, pois chiches, chou rouge, chou blanc, soja mango, pois gourmands, carottes multicolores, vinaigrette exotique.

SALADE CÉSAR

Poulet cuit à basse température, oeuf parfait, copeaux de parmesan, anchois, croûtons et sauce César.

LES HUITRES

DE SEBASTIEN
DEGRAVE

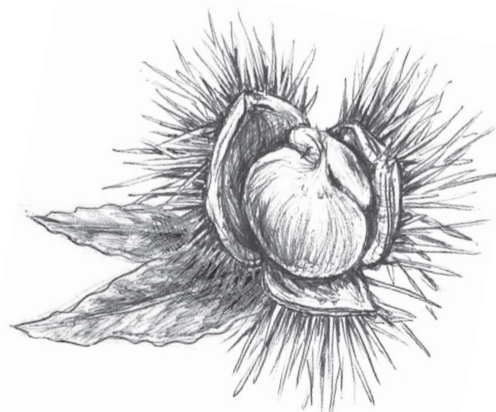
N°3 D'ARGUIN

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

- 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.





CARTE

ENTRÉE / PLAT / DESSERT - 38€ -

LES ENTRÉES 14€

Velouté de courges
brisure de châtaigne

Oeuf parfait,
crème de champignon et parmesan

Huîtres légèrement pochées,
velouté de coquillage au safran
+ 4€

Encornets en spaghetti
façon carbonara
+ 2€

Tataki de boeuf mariné
citronnelle, gingembre, basilic et riz croustillant
+ 2€

LES PLATS 24€

Filet de Saint-Pierre,
quinoa, jus réduit et écume iodée

Quasi de veau,
champignons de saison, sauce bordelaise

Saint-Jacques dorées à la plancha,
crème de topinambours, bisque d'étrilles réduite
+ 3€

Demi-pigeonneau
potimarron grillé et sauce salmis

Pièce de boeuf de race Bazadaise
et son jus réduit,
pommes de terre grenaille, mesclun champêtre
+ 2€

Côte de boeuf de Galice (1kg) à partager,
grosses frites, mesclun - 90€

Origine des viandes France et Espagne

LES DESSERTS 8€

Petit pot de chocolat,
croustillant pralin

Sélection de fromages
Maison Deruelle
+ 6€

La poire pochée au vin rouge

Les crêpes Suzette
+ 2€

La coupe de glace artisanale
3 boules
+ 3€

Café gourmand
+ 2€



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 WHISKYS

- 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 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 BOISSONS CHAUDES

Espresso/Ristretto 2,60€
Café Allongé..... 2,60€
Décaféiné 2,60€
Espresso 3,00€ <i>Torrefacteur « L'Alchimiste » (Bio)</i>
Double Espresso.....5,20€
Capuccino5,20€
Café crème5,20€
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, Ricard, Pastis</i>



Les Petites Douceurs

4 cl

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

Prix net TTC, service compris