



LA BELLE



SAISON

vous présente
sa carte des boissons



LA BELLE SAISON



LES WHISKY

- 4cl -

Clan Campbell 7€
Chivas 12 ans 10€
Chivas 18 ans 16€
Glennlivet 15 ans 14€
Moon Harbour Pier 2... 15€
distillé à Bordeaux

LES RHUMS

- 4cl -

Havana - 3 Ans 6,5€
Havana - 7 Ans 9,9€
Diplomatico 13€
Réserva

LES DIGESTIFS

Irish Coffee 11€
French Coffee 11€
Caribbean Coffee 11€
Get 27 ^{4cl} 7€
Armagnac ^{4cl} -
Duc de Camilhac 9€
Cognac - Dhiersat ^{4cl} 9€



- LES - VINTAGES CLASSIQUES



Kir ^{15cl} - 5,5€
Vin blanc, crème de cassis, pêche ou mûre

Kir Royal ^{10cl} - 11€
Champagne, crème de cassis, pêche ou mûre

Coupe de Champagne ^{10cl} - 10€

Martini ^{7cl} - 6,1€
blanc, rosé ou rouge

Lillet ^{7cl} - 5,8€
blanc ou rosé

Suze ^{7cl} - 4,8€

Cinzano ^{7cl} - 6,5€

Pastis ^{3cl} - 5,4€
Pastis Souillac ^{3cl} - 6,5€
Ricard ^{3cl} - 5,4€
Ricard aux plantes ^{3cl} - 6,5€
Porto ^{7cl} - 5,2€
blanc ou rouge
Pineau des Charentes ^{7cl} - 5,2€
blanc ou rouge
Pisco ^{7cl} - 5€
Absinthe ^{4cl} - 7€

LES COCKTAILS INTEMPORELS



Le Pétillant ^{20cl} - 7€
*Ginger beer, Limonade,
sirop de grenadine*

Le Bella ^{20cl} - 7€
*Jus d'orange, jus d'ananas,
citron vert, sirop de myrtille*

Americano Maison ^{12cl} - 9€
*Martini rouge, Cinzano,
Campari, Eau gazeuse*

Negroni Maison ^{7cl} - 10€
Martini rouge, Campari, Gin

Tequila Sunrise ^{20cl} - 9,5€
Tequila, Jus d'orange, grenadine

Mojito ^{9cl} - 12€
*Havana 3 ans, menthe, citron vert,
eau gazeuse, sucre de canne*

Caïpirinha ^{6cl} - 12€
Cachaça, citron vert & cassonade

Caïpirinha à l'orange ^{6cl} - 12€
*Cachaça, orange,
citron vert & cassonade*

Moscow Mule ^{20cl} - 10€
Absolut, Ginger beer, citron vert

Caïpiroska ^{20cl} - 12€
Vodka, citron vert, cassonade

Piña Colada ^{20cl} - 11€
Havana 3 ans, ananas, crème de coco

Spritz La Belle Saison ^{20cl} - 9,9€
Cinzano, Prosecco, eau gazeuse

Spritz blanc ^{20cl} - 9,4€
Martini blanc, Prosecco, eau gazeuse

Lillet blanc Tonic ^{20cl} - 8,5€
blanc ou rosé

Gin Tonic Beefeater ^{19cl} - 9,5€

Gin Tonic Hendrick's ^{19cl} - 11,9€

Gin Tonic Plymouth ^{19cl} - 12,9€

Gin Tonic Moon Gin ^{19cl} - 15,6€

Gin Tonic H2O ^{19cl} - 13,1€

Whisky Cola ^{24cl} - 9,9€
Clan Campbell, Cola FIZZ bio

Rhum Cola ^{24cl} - 9,9€
Havana 3 ans, Cola FIZZ bio

LALUNE

NOS BIÈRES BIO, LOCALES & ARTISANALES

- BIÈRES PRESSION -

DARWIN BEER

Lime Ginger Pale Ale,
Bière blonde fruitée & acidulée
aux notes de gingembre & citron vert
- 4° -

WOOLF

Weissbier,
Bière blanche bio aux notes
acidulées et giroflées,
fraicheur incontestée
- 4° -

IPANAPI

India Pale Ale bio,
aux notes de fruits exotiques
à la belle couleur cuivrée
- 5,5° -

25cl 5€
50cl 8,5€

LALUNE est ancrée aux Chantiers de la Garonne sur la rive droite de Bordeaux. Nos bières artisanales 100% BIO sont brassées au cœur du port de la Lune. Des recettes élaborées à base de céréales bio cultivées et maltées dans le Sud-Ouest. Découvrez la Darwin Beer, la Woolf, l'Equinoxe à la pression, l'Ipanapi & l'Apach en bouteille.

- BIÈRES EN BOUTEILLE -

APACH

American Pale Ale bio
aux notes fruitées et agrumées
de la brasserie LALUNE
- 5,5° -

33cl 7€

AMBEAR

Amber Ale bio,
aux notes de noisettes et caramel
de la brasserie LALUNE
- 5,5° -

33cl 7€

- LES AUTRES MOUSSES -

	25 CL	50 CL
PANACHÉ / MONACO	5€	8,5€
LIME & BASILIC (bouteille 33cl). <i>Blanche aux notes florales. Brasserie bordelaise AZIMUT</i>		7€

L'Alchimiste est un atelier de torréfaction de cafés fins basé à Bordeaux et créé par Arthur Audibert en 2014.

Nous sélectionnons pour vous des cafés de terroirs issus de petits producteurs ou de coopératives en garantissant 100% de traçabilité. Nous nous rendons chaque année rencontrer nos producteurs pour y sélectionner leurs meilleurs origines.

Ils sont torréfiés de façon artisanale dans notre atelier situé à 2 pas du restaurant chez Darwin et mis en paquet à la main. Nous sommes convaincus qu'un café fin se déguste comme un bon vin, avec plaisir et curiosité et c'est avec cette dernière note de plaisir que vous terminerez votre repas.

LES BOISSONS CHAUDES

Espresso/Ristretto	2,5€	Cappuccino	5,2€
Café Allongé	2,6€	Café crème	5€
Noisette	2,6€	Café Viennois	5,2€
Décaféiné	2,5€	Chocolat Chaud	4,5€
Double Espresso	4,8€	Thé / Infusion	4,5€

LES SOFTS

Jus de fruits Meneau (Bio) 25cl 5€
(Jus de tomate, Ananas, Orange, Pomme, Raisin rouge)

FIZZ orange (Bio) 33cl 5€

FIZZ Limonade (Bio) 33cl 5€

FIZZ Cola (Bio) 33cl 5€

Thé glacé Meneau (Bio) 25cl 5€
*(Thé vert - citron - gingembre, Thé vert - pêche,
Thé vert - citron - thym, Thé vert - menthe)*

Orangina 33cl 5€

Ginger Beer 25cl 5€

Sirop Meneau à l'eau (Bio) 25cl 3,5€
(Grenadine, Menthe, Pêche, Fraise, Citron, Myrtille)

Abatilles Pétillante 33cl 4€

Abatilles Pétillante 75cl 5,5€

Abatilles Plate 75cl 5€

LA CAVE DES SAISONS

- LE VIN AU VERRE -

LA CAVE ROUGE

VERRE

Tauzin, Graves, 2016	5,5€
B de Maucaillou, Bordeaux, 2015	5€
Château Layauga Duboscq, Medoc, 2017	7€
La Réserve de Picque Caillou, Pessac Léognan, 2017	8€
Bee Red...Bee Happy, Côtes du Rhône, 2017 ^{BIO}	5,5€
La Cour du Vigneau, Saumur-Champigny, 2016	6,5€

LA CAVE BLANCHE

Le G de Guiraud, Bordeaux sec, 2018 ^{BIO}	8€
Esprit des Mers, Entre-deux-mers, 2018	5€
La Pierre St-Germain, Chablis, 2018	8€
Domaine de Pellehaut- L'été Gascon, Côtes de Gascogne IGP moelleux, 2018	5,5€

LA CAVE ROSE

Rosé de Sophie, Côte de Provence AOP, 2019	6€
--	----



UN SITE UNIQUE POUR DÉGUSTER DES VINS SUBLIMES

Classées Natura 2000, les berges naturelles de la Garonne forment un écrin d'exception dont la biodiversité est désormais préservée. Outre huit espèces de poissons migrateurs parmi

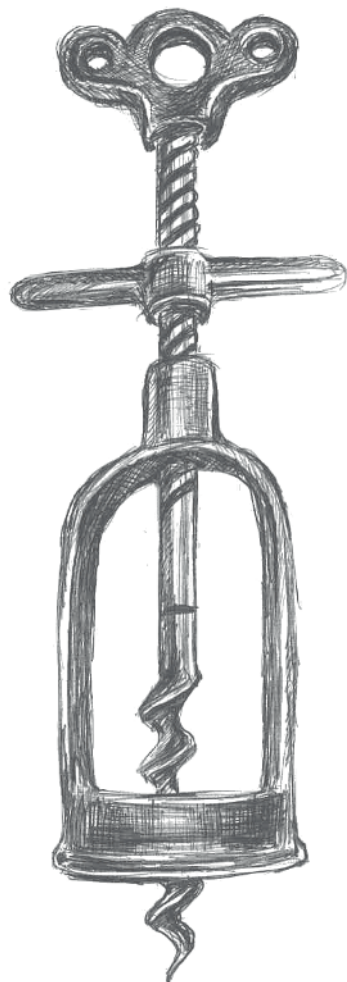
lesquels la grande alose, l'anguille, la lamproie et le saumon, c'est l'Angélique des estuaires, plante rarissime, qui fait l'originalité de la zone préservée qui nous entoure.

POUR DES VINS TOUJOURS MEILLEURS

Si aujourd'hui les plus grands crus se tournent vers le bio et la biodynamie c'est le signe d'un gage de haute qualité organoleptique en plus d'une prise de conscience en matière de santé publique et de respect de la biodiversité.

Notre restaurant souhaite participer à ce basculement des consciences et accompagner fortement un mouvement désormais inéluctable.

Nos sélections vont désormais donner une place importante à ces vignerons qui oeuvrent pour un futur souhaitable.



- LA CAVE ROSE -

LA RÉGION DE PROVENCE

BOUTEILLE 75 CL

Château Fontainebleau, Côteaux varois en Provence AOP, 2019 ^{BIO}	33€
M de Minuty, Côtes de Provence AOP, 2019	39€
Rosé de Sophie, Côtes de Provence AOP, 2019	26€

LA RÉGION DE BORDEAUX

Petit gris, Bordeaux, 2019	25€
----------------------------	-----

- LA CAVE QUI PÉTILLE -

CHAMPAGNE

BOUTEILLE 75 CL

Henri Moreau, Champagne	60€
Perrier Jouet, Champagne	78€

VENETIE

Prosecco	24€
----------	-----

Selon les livraisons de nos vignerons, les millésimes de nos vins sont susceptibles de changer

LA BELLE SAISON

- LA CAVE BLANCHE -

BOUTEILLE 75cl

LE BORDEAUX

<i>Le G de Guiraud, Bordeaux sec, 2018</i> ^{BIO}	37€
<i>Le G de Guiraud, Bordeaux sec, 2018 - Magnum 150 cl</i> ^{BIO}	67€
<i>La Réserve de Pique Caillou, Pessac-Léognan, 2018</i>	38€
<i>Esprit des Mers, Entre-deux-mers, 2018</i>	22€
<i>Château Perron, Graves blanc AOP, 2018</i>	30€
<i>Clos Floridene, Graves blanc AOP, 2016</i>	45€

LA BOURGOGNE

<i>La Pierre St-Germain, Chablis, 2018</i>	38€
--	-----

BOUTEILLE 75cl

<i>Louis Jados, Puligny Montrachet AOC, 2016</i>	92€
<i>François Mikulski, Meursault 1^{er} cru AOC Les Charmes, 2015</i> ^{BIO}	138€

SUD-OUEST

<i>Clos Lapeyre, Jurançon, 2018</i> ^{BIO}	33€
<i>Domaine de l'Héré- Petite Faiblesse, Côtes de Gascogne IGP, 2017</i>	27€
<i>La Galope, Côtes de Gascogne IGP, 2017</i>	27€
<i>Domaine de Pellehaut- L'été Gascon, Côtes de Gascogne IGP moelleux, 2018</i>	26€
<i>Domaine de Pellehaut- Harmonie de Gascogne, Côtes de Gascogne IGP, 2017</i>	23€

- LA CAVE ROUGE -

BOUTEILLE 75CL

LE BORDELAIS

LA RÉGION DES GRAVES

<i>Tauzin, Graves, 2016</i>	26€
<i>Clos floridène, Graves, 2016</i>	41€
<i>La Réserve de Pique Caillou, Pessac Léognan, 2017</i>	36€
<i>C de Carmes Haut-Brion, Pessac Léognan, 2016</i>	58€
<i>La croix de Carbonnieux, Pessac Léognan, 2016</i>	44€
<i>La croix de Carbonnieux, Pessac Léognan, 2015</i>	44€
<i>Les Hauts de Smith, Pessac Léognan, 2015</i>	56€
<i>Les Hauts de Smith, Pessac Léognan, 2014</i>	56€
<i>Château de Fieuzal, Pessac Léognan Grand cru classé, 2014</i>	78€
<i>Parde de Haut Bailly, Pessac Léognan, 2012</i>	63€

ENTRE GARONNE & DORDOGNE

<i>Château Sainte Catherine, Cadillac Côtes de Bordeaux 2018 sans sulfites ajoutés</i>	25,5€
--	-------

LA RÉGION DU MÉDOC

<i>Château Mac Carthy, Saint-Estèphe, 2016</i>	50€
<i>Château Le Crock, Saint-Estèphe, 2014</i>	59€
<i>Château Lilian Ladouys, Saint-Estèphe cru Bourgeois, 2011</i>	49€
<i>Château Haut Marbuzet, Saint-Estèphe cru, 2017 Bourgeois Exceptionnel</i>	83€
<i>Château Haut Marbuzet, Saint-Estèphe cru, 2012 Bourgeois Exceptionnel</i>	79€
<i>L'Héritage de Chasse Spleen, Haut-Médoc, 2016</i>	47€
<i>L'Héritage de Chasse Spleen, Haut-Médoc AOC, 2015</i>	47€
<i>Sociando Mallet, Haut-Médoc AOC, 2014</i>	76€
<i>Sociando Mallet, Haut-Médoc AOC, 2012</i>	76€
<i>Château Maucaillou, Moulis AOC, 2014</i>	56€
<i>Fleur de Pedesclaux, Pauillac AOC, 2014</i>	53€
<i>Château de Pedesclaux, Pauillac AOC, 2012</i>	84€
<i>Château Layauga Duboscq, Medoc, 2018</i>	31€
<i>Connetable du Château Talbot, Saint Julien, 2015</i>	62€
<i>Esprit Saint-Pierre, Saint Julien Grand cru, 2013</i>	56€
<i>Duluc Branaire-Ducru, Saint-Julien AOP, 2012</i>	65€
<i>Blason d'Issan, Margaux, 2014</i>	65€
<i>Château du Tertre, Margaux, 2012</i>	81€
<i>Château d'Issan, Margaux, 2011</i>	91€

BOUTEILLE 75cl

LA RÉGION DU LIBOURNAIS

<i>Les Chemins de la Croix du Casse, Pomerol, 2014</i>	51€
<i>Château Latour à Pomerol, Pomerol, 2011</i>	125€
<i>Château Galot La Chapelle, Castillon-Côtes de Bordeaux, 2017</i>	25€
<i>Château Clos Magne Figeac, Saint-Émilion, 2016</i>	32€
<i>Château La Gaffelière, Saint-Émilion 1^{er} Grand cru, 2014</i>	132€
<i>Château Clos Fonplegade, Saint-Émilion Gd cru Classé, 2014</i>	84€
<i>Château Clos Fonplegade, Saint-Émilion Gd cru Classé, 2012</i>	84€

BORDEAUX & BORDEAUX SUPÉRIEUR

<i>Horizon Lynch, Bordeaux, 2016</i>	24€
<i>B de Maucaillou, Bordeaux, 2015</i>	27€
<i>Lalande de Taleyrans, Bordeaux, 2014</i>	24€

PARCE QUE LA FRANCE EST VASTE

LA RÉGION DE BOURGOGNE

<i>Domaine Benoit Sordet, Pommard, 2017</i>	78€
<i>Domaine Jérôme & Benoit Sordet, Pommard, 2016</i>	78€
<i>Domaine Jean Chauvenet, Nuits-Saint-Georges, 2016</i>	77€
<i>Village de Louis Jadot, Côte de Beaune Village, 2013</i>	45€

LA RÉGION DU BEAUJOLAIS

<i>Jean Foillard, Morgon AOP, 2018</i> ^{BIO}	39€
---	-----

LA RÉGION DU RHÔNE

<i>Bee Red...Bee Happy, Côtes du Rhône, 2017</i> ^{BIO}	26€
<i>Domaine Belle, Crozes-Hermitage AOC, 2014</i>	52€

LA VALLÉE DE LA LOIRE

<i>La Cour du Vigneau, Saumur-Champigny, 2016</i>	30€
---	-----

LA RÉGION DU RHÔNE

<i>Racine Pinot noir, Pays d'Oc IGP, 2018</i>	29€
---	-----