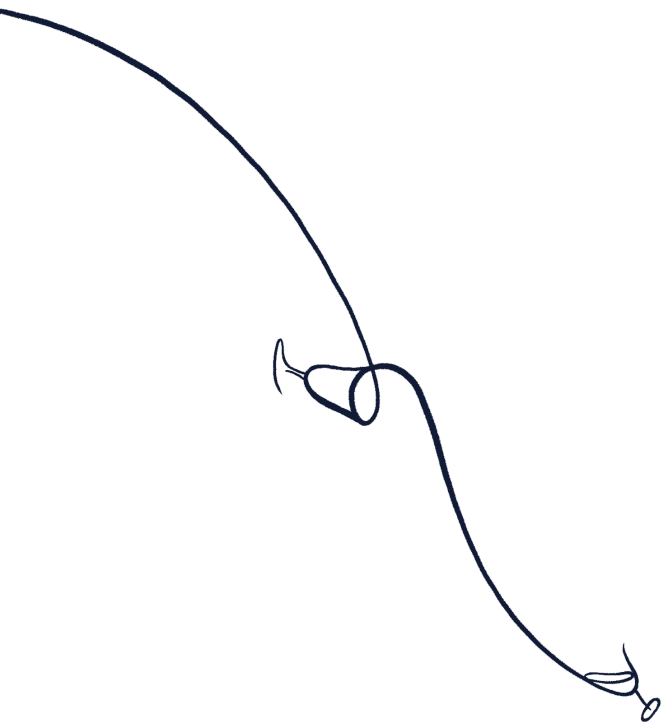




CASA

BARS SHAKER
Bordeaux

- MIXOLOGIE -
PRINTEMPS - ÉTÉ



Audacieux, épicuriens, bienvenus.

Ici, nous défendons la notion de «savoir mieux boire».

Ici, nous défendons l'idée que la mixologie est un métier d'art et de service.

Ici, nous défendons les notions d'échange, de partage et de transmission.

Ici, nous défendons la richesse d'un territoire et le respect de la saisonnalité.

Ici, nous respectons les produits, le savoir-faire et le travail de nos productrices et producteurs.

Ici nous défendons l'idée qu'une dégustation de mocktail ou de cocktail appartient à un moment hors du temps, une découverte visuelle, olfactive, gustative et sensorielle.

Ici notre équipe se compose de barmen passionnés et passionnants, toujours disponibles pour vous transmettre à leur tour leurs connaissances avec humilité et bienveillance.

Bienvenue chez vous.

Jerémy Lauilhé



COCKTAIL | MOCKTAIL

Signature

14 € | 11 €

SUR MESURE

Un mélange réalisé en fonction de vos goûts, de vos envies, de votre curiosité et de votre volonté à bien vouloir vous laisser surprendre.

Notre équipe sera ravie d'échanger avec vous, pour composer votre cocktail ou mocktail sur mesure, dans le respect de la saisonnalité et des produits.





COCKTAIL

Signature

13 €

PABLITO

Fruité, doux et complexe

- 10 CL -

Ce cocktail vous transporte au Mexique. Réalisé sur une base de Tequila infusée au poivron, nous lui avons associé une liqueur de tomate pour la gourmandise. Il est agrémenté de cumin pour une note d'épice et de verjus pour l'acidité.



TEQUILA



TOMATE



CUMIN



POIVRON



VERJUS





COCKTAIL
Signature

13 €

CURRY COCO
Epicé, acidulé et complexe

- 10 CL -

Un cocktail gourmand et addictif clarifié au lait. Sur une base de rhum infusé à l'ananas, nous avons associé les parfums du curry à la gourmandise de la noix de coco. L'ananas apporte de belles notes fruitées au mélange tandis que le citron vert offre une belle acidité.



RHUM



CURRY



COCO



ANANAS



CITRON VERT



PRIX NET, SERVICE COMPRIS.



COCKTAIL | MOCKTAIL

Signature

13 € | 10 €

ROSÉE DU SOIR

Vineux, fruité, acidulé et floral

- 17 CL -

Un cocktail Low ABV, très aromatique. Réalisé sur une base de vin rosé du Domaine du Siorac, nous lui avons associé une crème de melon pour la gourmandise, du sirop de pélagonium pour des notes florales, du verjus pour l'acidité et quelques gouttes de solution saline aux baies roses.



VIN ROSÉ



MELON



VERJUS

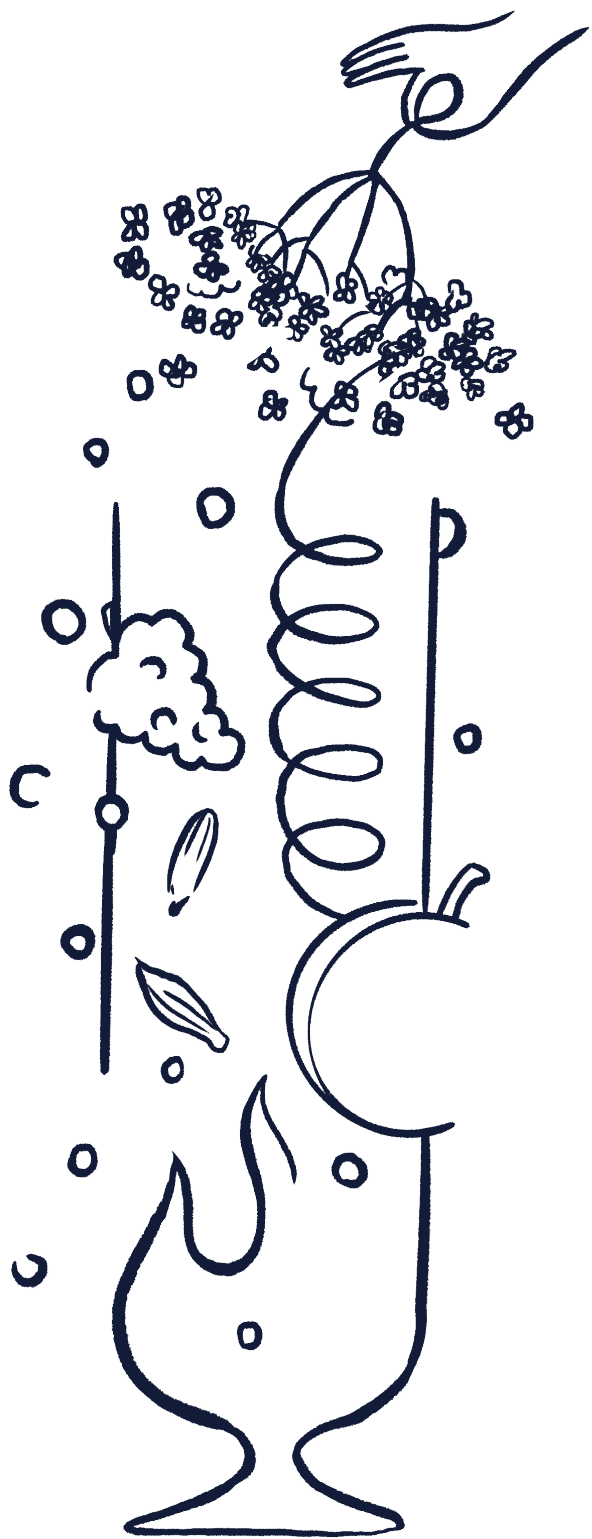


PÉLARGONIUM



BAIES ROSES





COCKTAIL | MOCKTAIL

Signature

13 € | 10 €

PÊCHE DE VIGNE

Acidulé, fruité, complexe et désaltérant

- 17 CL -

Un long drink qui met en avant la Blanche Armagnac. Nous lui avons associé un apéritif à la pêche pour de belles notes fruitées, du verjus pour l'acidité et de la cardamome pour la complexité. Le tout est allongé avec les notes florales et amères d'une eau tonique à la fleur de sureau.



BLANCHE ARMAGNAC



PÊCHE



VERJUS



CARDAMOME



FLEUR DE SUREAU



PRIX NET, SERVICE COMPRIS.



COCKTAIL | MOCKTAIL

Signature

13 € | 10 €

À LA FRANÇAISE

Fruité, vineux et légère amertume

- 10 CL -

Un cocktail légèrement amer.
Elaboré sur une base de vermouth blanc français auquel nous avons associé un amer sur des notes de rhubarbe et un gin français à base de framboises et de main de buddha. Le verre sera parfumé avec du verjus pour une touche d'acidité.



VERMOUTH



AMARO



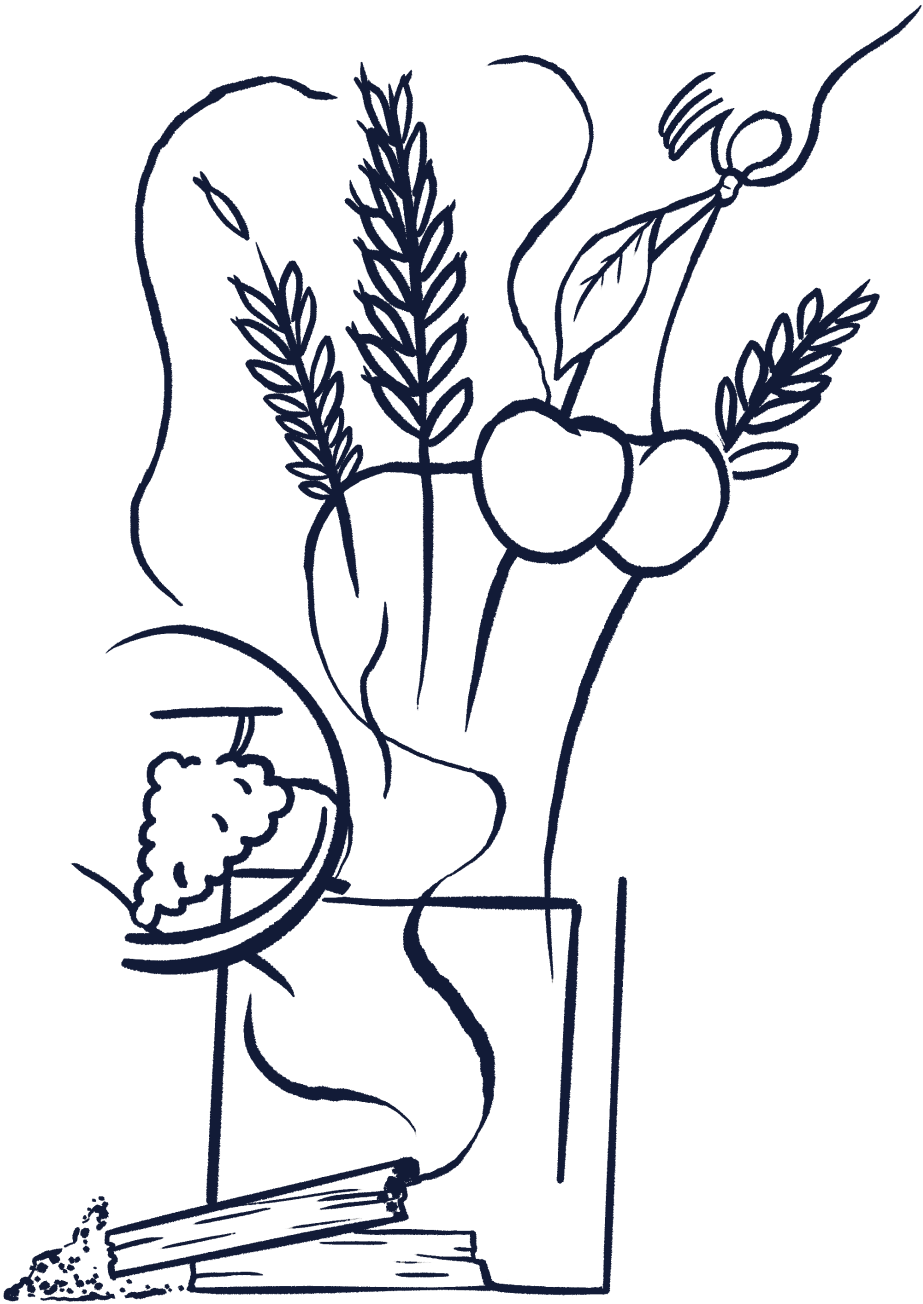
GIN



VERJUS



PRIX NET, SERVICE COMPRIS.



COCKTAIL | MOCKTAIL

Signature

13 € | 10 €

MALT & CERISE

Boisé, acidulé et désaltérant

- 10 CL -

Un cocktail aromatique et complexe. Réalisé sur une base de whisky nous lui avons associé du vermouth rouge pour la vinosité, de la cerise pour le fruité et du piment d'Espelette pour de belles notes épicées. Les parfums du Palo Santo apportera au mélange une belle complexité.



WHISKY



VERMOUTH



CERISE



PIMENT D'ESPELETTE



PALO SANTO

UIU

CLASSIQUES

Signatures

12 €

Laissez-nous vous faire redécouvrir ces grands classiques que vous connaissez tous, en version CASA, au gré des saisons et de nos inspirations.

MOJI'GETO

Acidulé, frais et mentholé

Feligeto, menthe fraîche, citron vert, sucre.

GIN & BEER FIZZ

Végétal, acidulé et désaltérant

Aniak Gin, concombre, Paragon poivre Penja, citron vert, bière blanche Akerbeltz, Absinthe.

MAI TAI 2.0

Puissant, acidulé et gourmand

Plantation Three Stars et Overproof, Strato Pistacchio, citron vert, sirop de triple sec, clarification au lait entier.

SPRITZ IMMORTEL

Vineux, frais et désaltérant

Spritz des Dunes, Arton Les Cèdres, bitters pamplemousse, soda.

HIGHBALLS

Signatures

11 €



HAKUMAI

Haku, soda pêche & jasmin

FINE & GINGER

Fine Armagnac Darroze, ginger beer

CITRON ROQUETTE

Crème de citron la Pulpeuse, soda à la roquette

AMARO FLOREALE

Amaro Santoni, eau tonique fleur de sureau

CASA

BARS SHAKER
Bordeaux

By

GINTO

HOTELS SHAKER

en collaboration avec

ESTD 2021
Mixologie & Spiritueux
“BONBUVANT”
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE BARMAN