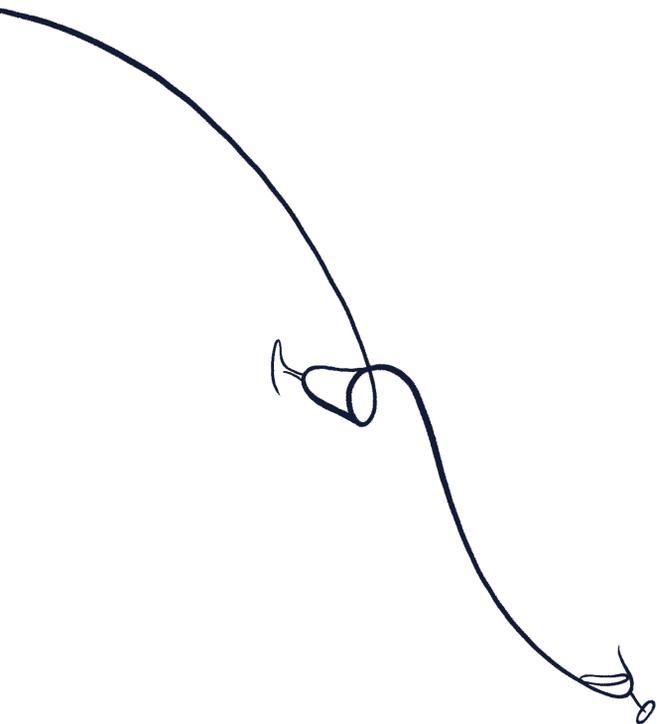




CASA

BARS SHAKER
Bordeaux

- MIXOLOGIE -
AUTOMNE - HIVER



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.

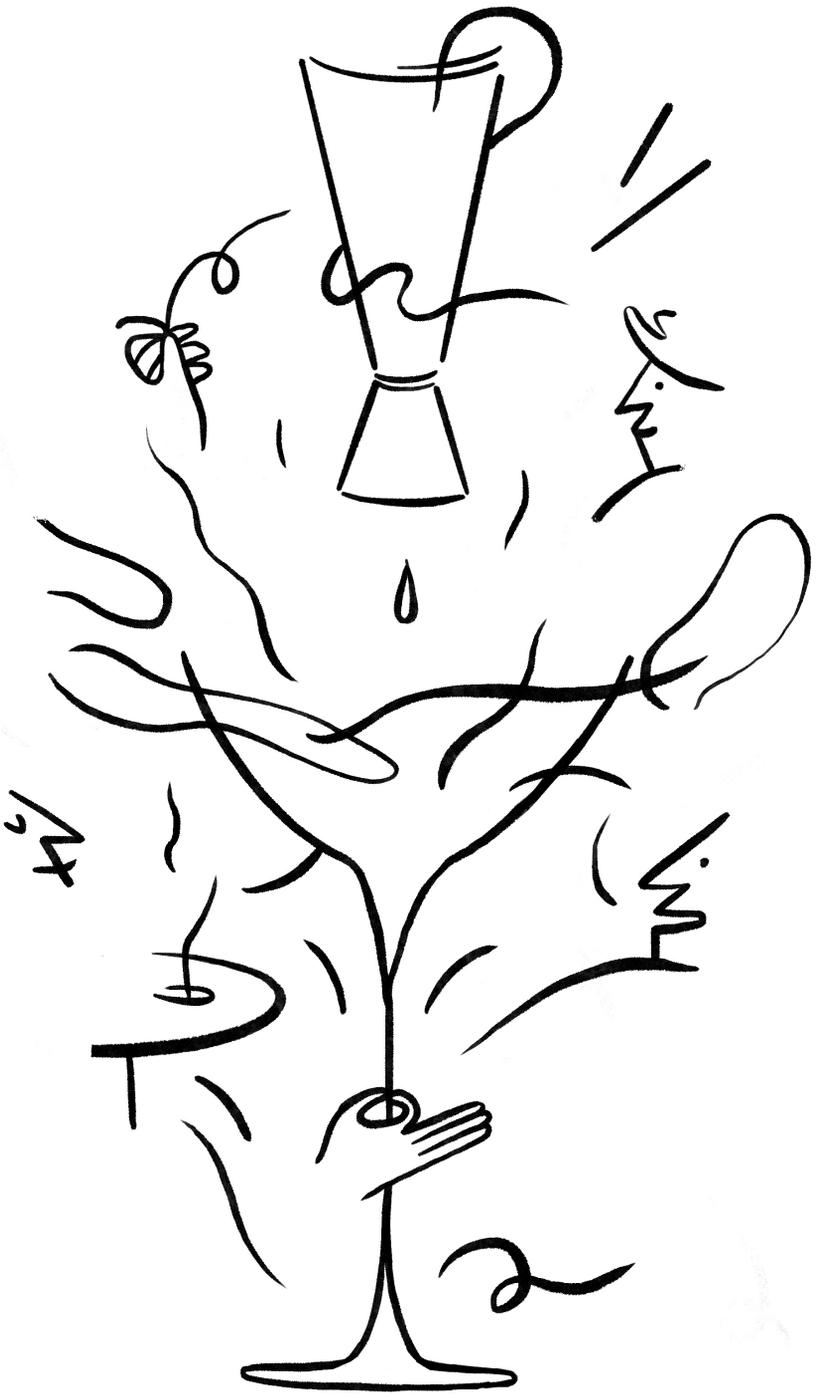
Ici, nous respectons les produits, le savoir-faire et le travail de nos productrices et producteurs.

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.

Jerôme Lailhé



COCKTAIL
Signature

13 €

AQUA BRONTE
Frais, gourmand et complexe

- 10 CL -

Ce cocktail apéritif est idéal avant le dîner. Réalisé sur une base de Strato, un distillat de pistache, on lui associe de l'aquavit pour la puissance et de la crème de citron pour la gourmandise. Le verjus apporte une légère acidité, tandis que la saumure d'olive offre une finale saline complexe.



PISTACHE



AQUAVIT



CITRON



VERJUS



OLIVE





COCKTAIL
Signature

13 €

PASSIONNÉMENT

Epicé, acidulé et complexe

- 10 CL -

Un cocktail gourmand et addictif clarifié au lait entier. Sur une base de rhum Plantation Original Dark, nous avons associé les notes torréfiées du café aux notes épicées du falernum. Le fruit de la passion apporte de belles notes fruitées et gourmandes au mélange tandis que le citron vert offre une belle acidité.



RHUM



CAFÉ



FRUIT DE LA PASSION



FALERNUM



CITRON VERT



PRIX NET, SERVICE COMPRIS.



COCKTAIL | MOCKTAIL

Signature

13 € | 10 €

FUSION

Vineux, fruité, acidulé et complexe

- 17 CL -

Ce cocktail Low ABV, n'en est pas moins aromatique. Réalisé sur une base de vin blanc du Château Arton, nous lui avons associé une liqueur de bergamotte pour la gourmandise, un sirop de kaffir et combawa maison pour des notes d'agrumes, du verjus pour l'acidité et quelques gouttes d'une solution saline au poivre Sichuan.



VIN BLANC



BERGAMOTTE



VERJUS



KAFFIR/COMBAWA



POIVRE SICHUAN





COCKTAIL | MOCKTAIL
Signature

13 € | 10 €

V(ERRY) S(ARAZIN)

Acidulé, fruité, complexe et désaltérant

- 17 CL -

Un long drink qui met en avant l'Armagnac VS Mixology Darroze. Nous lui avons associé une liqueur de poire pour de belles notes fruitées et du verjus pour l'acidité. Le tout est allongé avec un soda maison au sarrasin torréfié pour apporter effervescence et complexité.



ARMAGNAC VS



POIRE

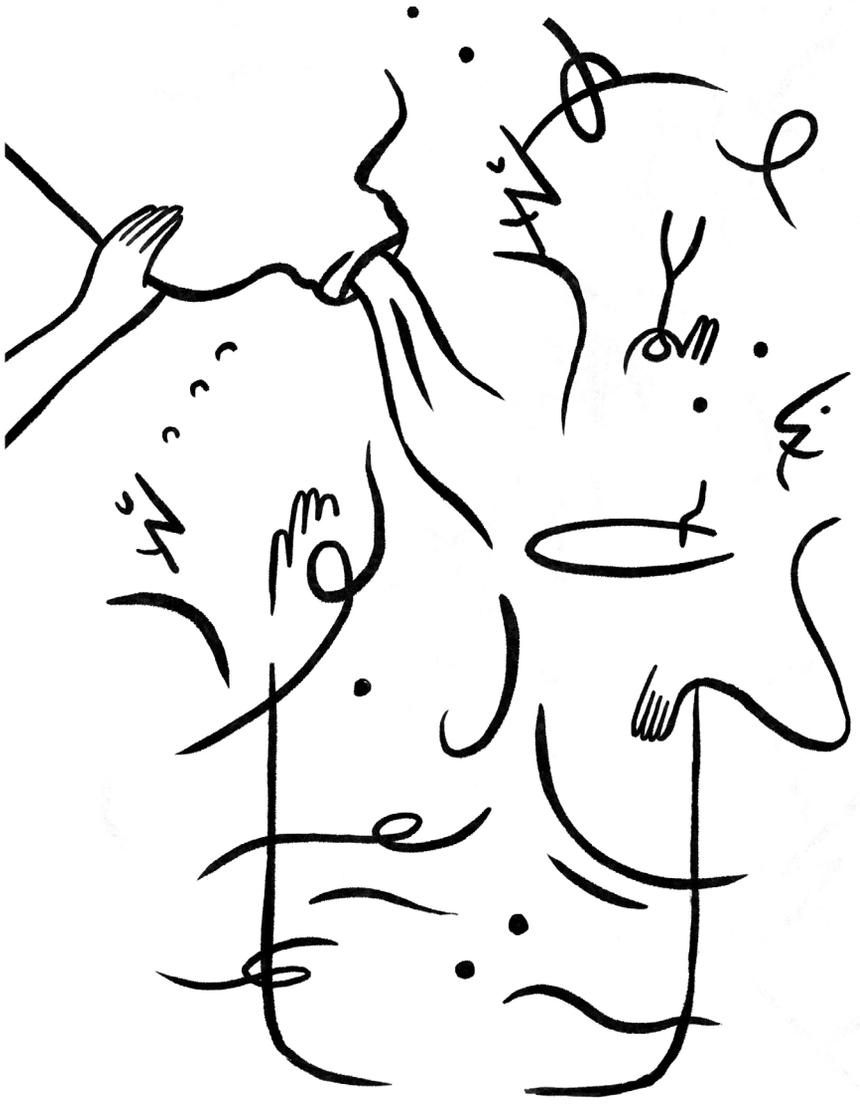


VERJUS



SARRASIN TORRÉFIÉ





COCKTAIL | MOCKTAIL

Signature

13 € | 10 €

MALT & FIGUE

Boisé, acidulé et désaltérant

- 10 CL -

Un cocktail très aromatique et complexe. Réalisé sur une base de whisky, nous lui avons associé du vin rouge pour la vinosité, de la figue pour le fruité et de la cannelle pour de belles notes épicées. Le parfum du labdanum apportera au mélange une belle complexité.



WHISKY



VIN ROUGE



FIGUE



CANNELLE



LABDANUM





COCKTAIL | MOCKTAIL

Signature

13 € | 10 €

CASSE NOISETTE

Onctueux, gourmand et addictif

- 10 CL -

Ce cocktail incarne la gourmandise. Réalisé sur une base de vodka infusée à la noisette corse, nous lui avons associé une liqueur de noisette italienne pour la rondeur. Il est agrémenté de crème liquide pour l'onctuosité et d'un bitters au chocolat pour la gourmandise.



VODKA



NOISETTE



CRÈME



CHOCOLAT



PRIX NET, SERVICE COMPRIS.



COCKTAIL | MOCKTAIL

Signature

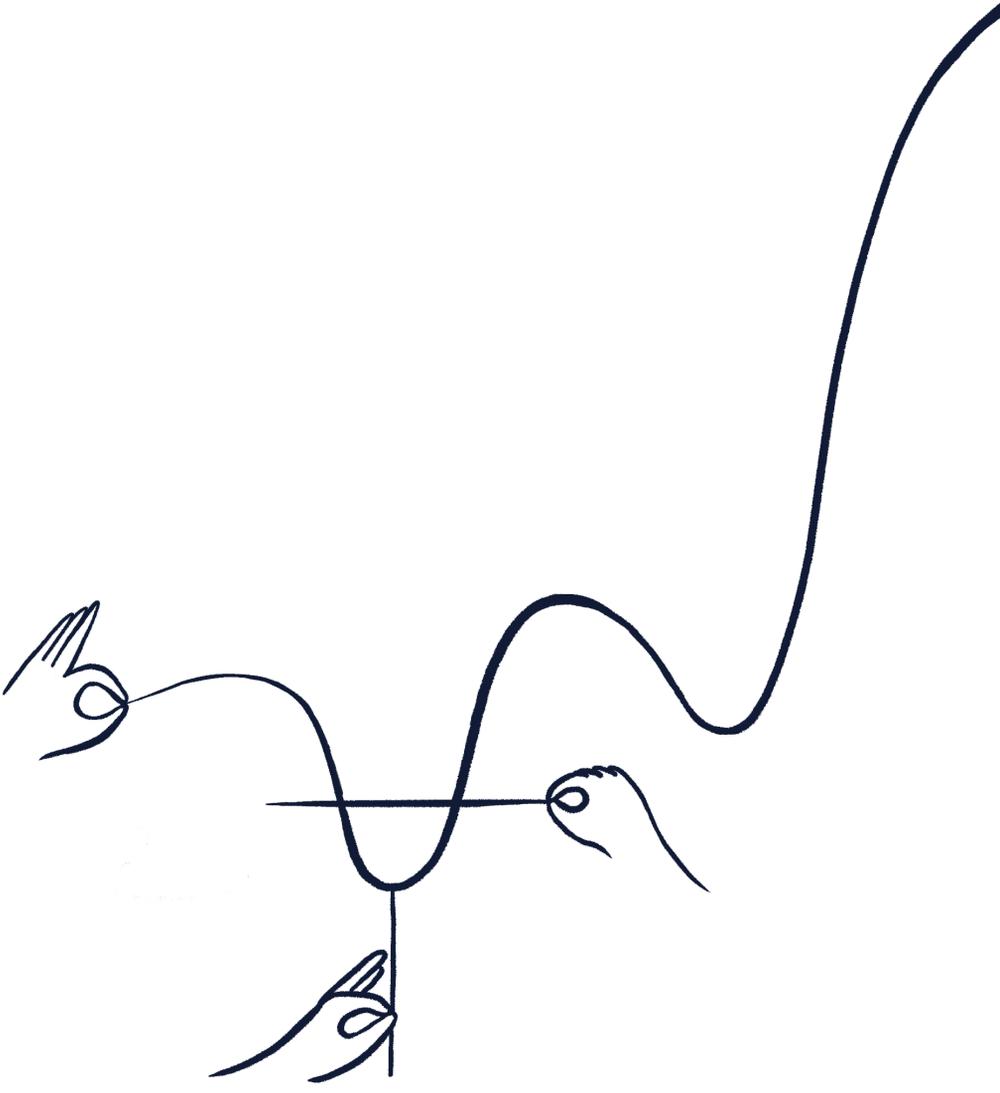
14 € | 10 €

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.





CLASSIQUES

Signatures

11 €

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

BOUNTY DAIQUIRI

Acidulé, gourmand, complexe

Plantation Cut & Dry, grué de cacao, citron vert, vanille fumée.

FRENCH PALOMA

Acidulé, floral, désaltérant

Blanche Armagnac Darroze, miel, verjus, lavande, pamplemousse.

PAPER PLANE 2.0

Puissant, aromatique, épicé

Bourbon Bulleit, Spritz des Dunes, Amaro Santoni, vv, Ancho Reyes Verde.

NEGRONI DU MAQUIS

Puissant, complexe, amer

Melifera Corsa, Spritz des Dunes, Quintinye blanc, Bonifatu.

CASA

BARS SHAKER
Bordeaux

By

GINTO

HOTELS SHAKER

en collaboration avec

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