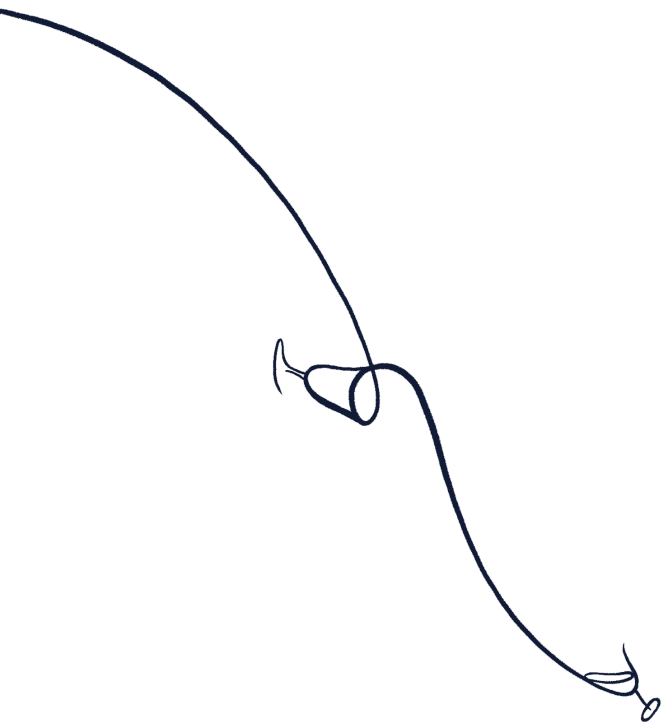




CASA

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.

Jérémy Lauilhé



COCKTAIL | MOCKTAIL

Signature

SUR MESURE

13 € | 8 €

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 €

UMELIXIR

Fruité, doux et complexe

- 10 CL -

Ce cocktail autour de la culture et de saveurs japonaises. Réalisé sur une base de Saké, nous lui avons associé une liqueur d'Umeshu pour la gourmandise. Il est agrémenté de poivre blanc pour une note épicée, puis de sésame et d'une saveur umami qui apportent au mélange une belle complexité.



SAKE



UMESHU



POIVRE PENJA



SESAME



UMAMI



PRIX NET, SERVICE COMPRIS.



COCKTAIL
Signature

13 €

POMMETÉ
Puissant, fruité et gourmand

- 10 CL -

Ce cocktail puissant et fruité n'en est pas moins élégant. Réalisé sur une base d'eau-de-vie de cidre blanche, nous lui avons associé le fruité de la poire et la gourmandise de la fève de tonka et de l'amande.



EAU DE VIE DE CIDRE



POIRE



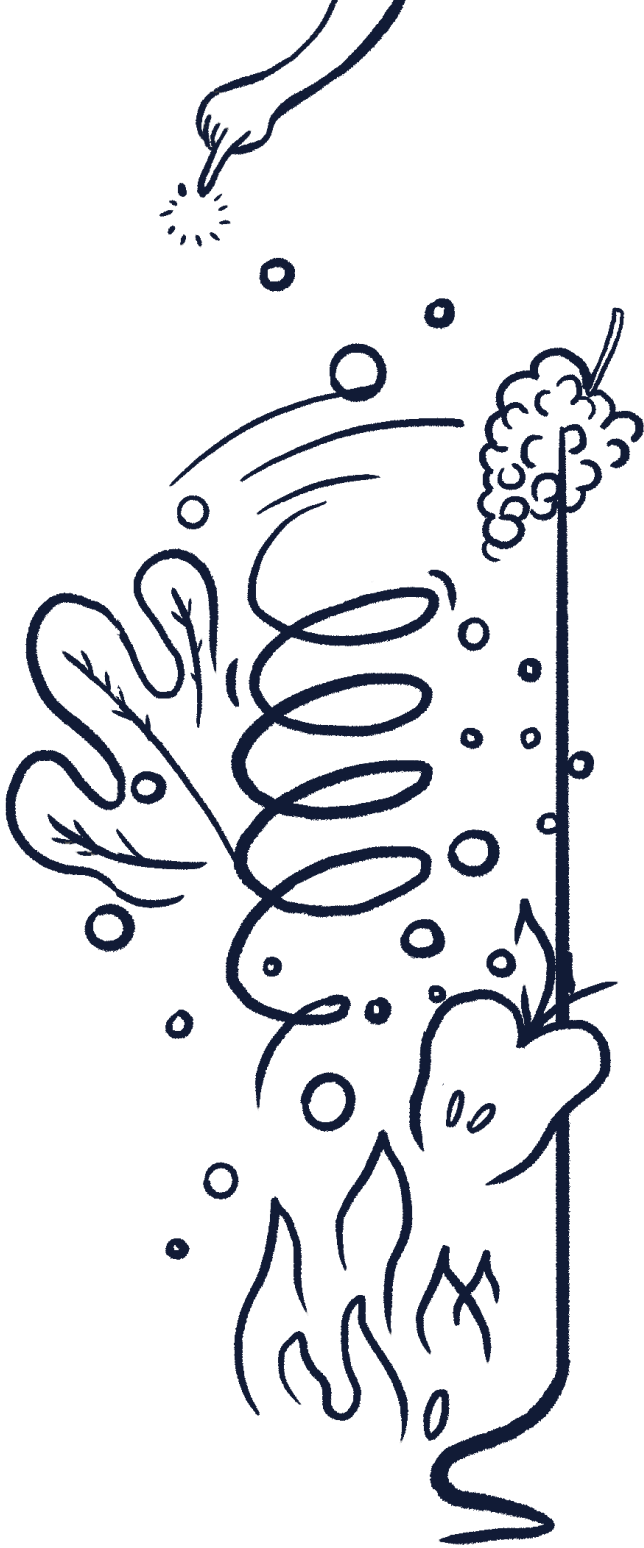
TONKA



AMANDE



PRIX NET, SERVICE COMPRIS.



COCKTAIL | MOCKTAIL
Signature

13 € | 8 €

BLANCHE À L'EAU
Fruité, délicat et désaltérant

- 17 CL -

Fruité et délicat, ce cocktail saura vous désaltérer par ses notes aromatiques automnales. Réalisé sur une base de Blanche Armagnac, nous lui avons associé un mélange gourmand de coing et de figue.



BLANCHE ARMAGNAC



COING



VERJUS



FIGUE





COCKTAIL | MOCKTAIL

Signature

13 € | 8 €

CALICE 2.0

Vineux, légère amertume et floral

- 10 CL -

Ce cocktail apéritif est idéal avant le dîner. Réalisé sur une base de vermouth blanc, on lui associe de l'aquavit pour la puissance et de la gentiane pour une touche d'amertume. Le pélargonium et la baie rose apportent au mélange des notes florales et épicées.



VERMOUTH



AQUAVIT



GENTIANE



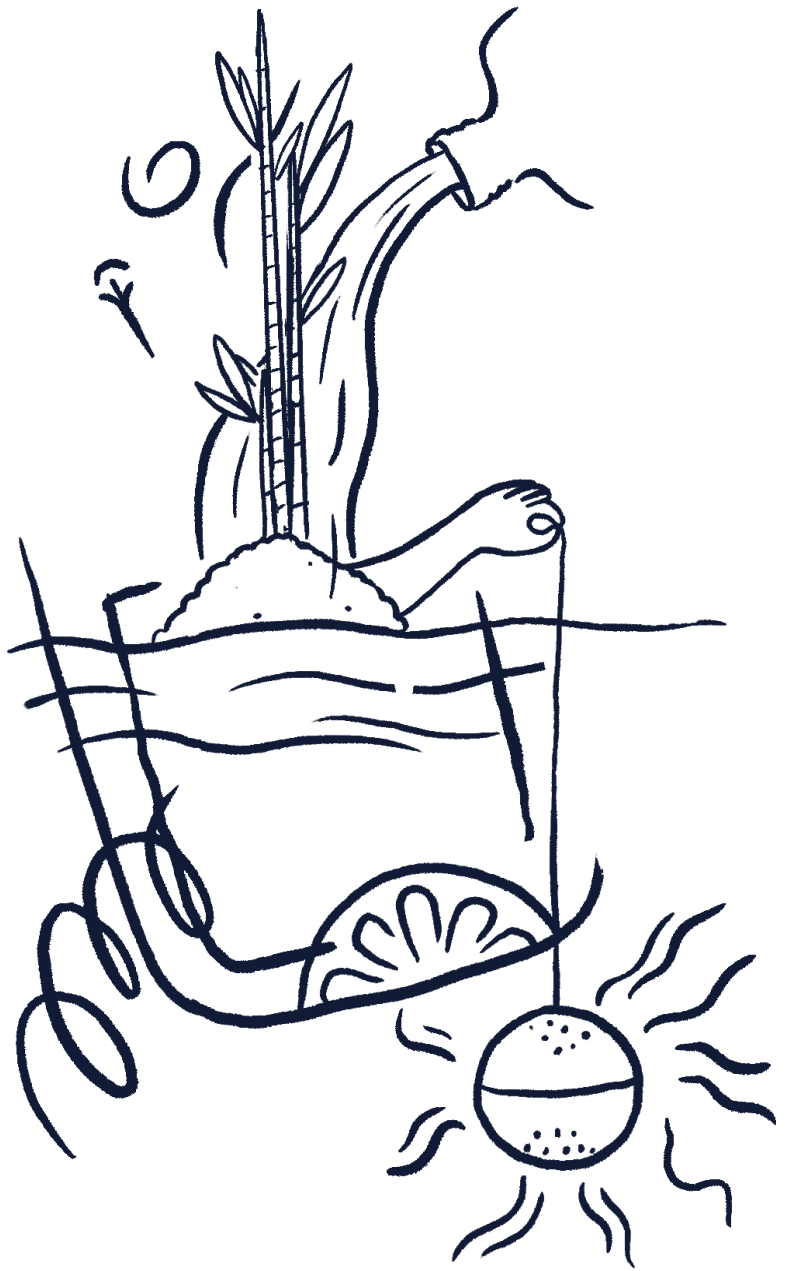
PELARGONIUM



BAIE ROSE



PRIX NET, SERVICE COMPRIS.



COCKTAIL | MOCKTAIL

Signature

13 € | 8 €

ARHUMATIQUE

Epicé, acidulé et complexe

- 10 CL -

Un cocktail gourmand et addictif qui est clarifié au lait. Sur une base de rhum ambré épicé, nous avons associé les parfums du curcuma à la fraîcheur du pamplemousse. Le falernum apporte au mélange de la rondeur et de jolis arômes tandis que le citron vert offre une belle acidité.



RHUM



CURCUMA



PAMPLEMOUSSE



FALERNUM



CITRON VERT





COCKTAIL | MOCKTAIL
Signature

13 € | 8 €

MODERN HIGHBALL

Boisé, acidulé et désaltérant

- 17 CL -

Ce cocktail highball désaltérant est réalisé sur une base de Whisky. Nous avons associé du verjus, de la mandarine et du poivre de Sichuan pour la fraîcheur et de belles notes acidulées. L'ensemble est complété avec une eau tonique qui apportera une délicate amertume.



WHISKY



VERJUS



MANDARINE

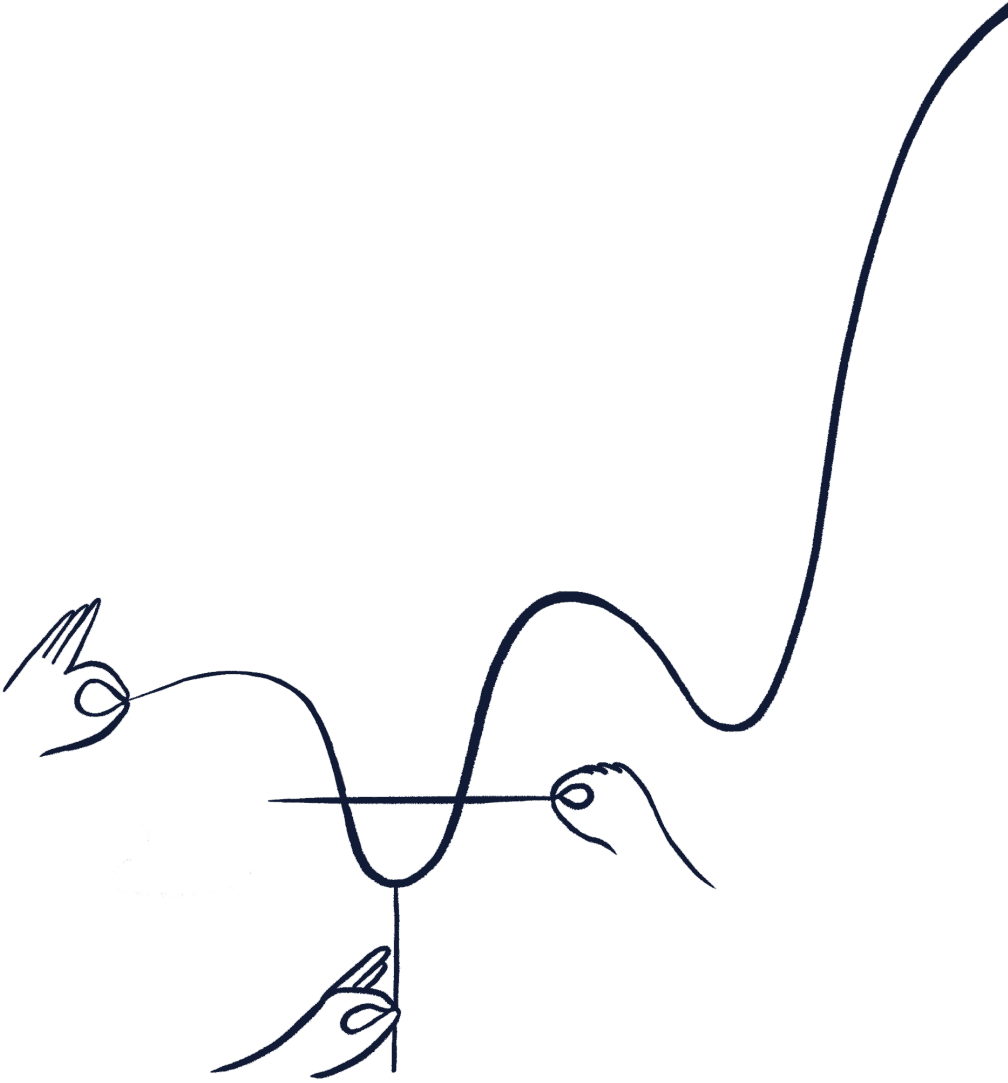


SICHUAN



TONIC





CLASSIQUES

Signatures

11 €

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

TONKAFE

Gourmand, complexe, addictif

Haize vodka, liqueur de tonka, Adriatico, espresso

BOUNTY IS FASHIONED

Puissant, torréfié, gourmand

Plantation Original Dark, sirop de coco torréfiée, bitters chocolat

PINEAPPLE PALOMA

Acidulé, frais, léger fumé

Tequila blanco, Mezcal, agave, citron vert, soda à l'ananas

KUMQUAT SPRITZ

Fruité, désaltérant, légère amertume

Liqueur de kumquat, Dolin blanc, saumure d'olive, Prosecco

CASA

BARS SHAKER
Bordeaux

By

GINTO

HOTELS SHAKER

en collaboration avec

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