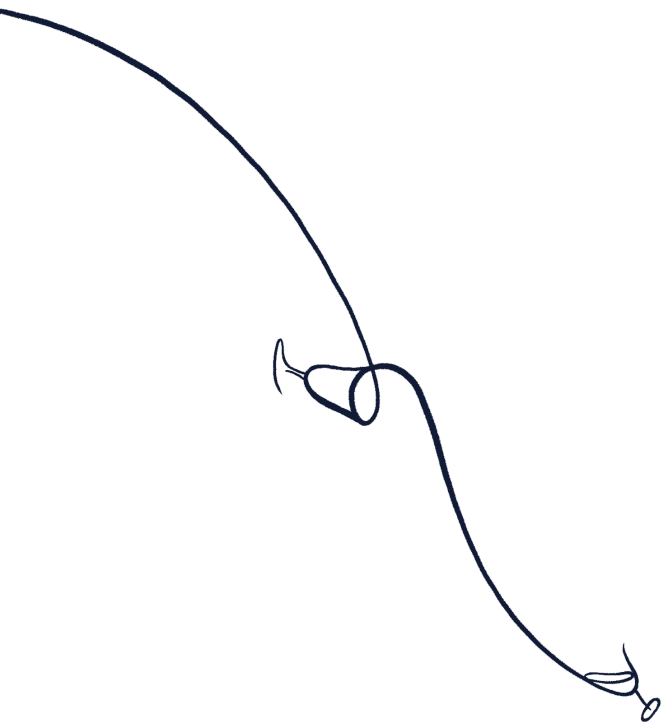




**CASA**

**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



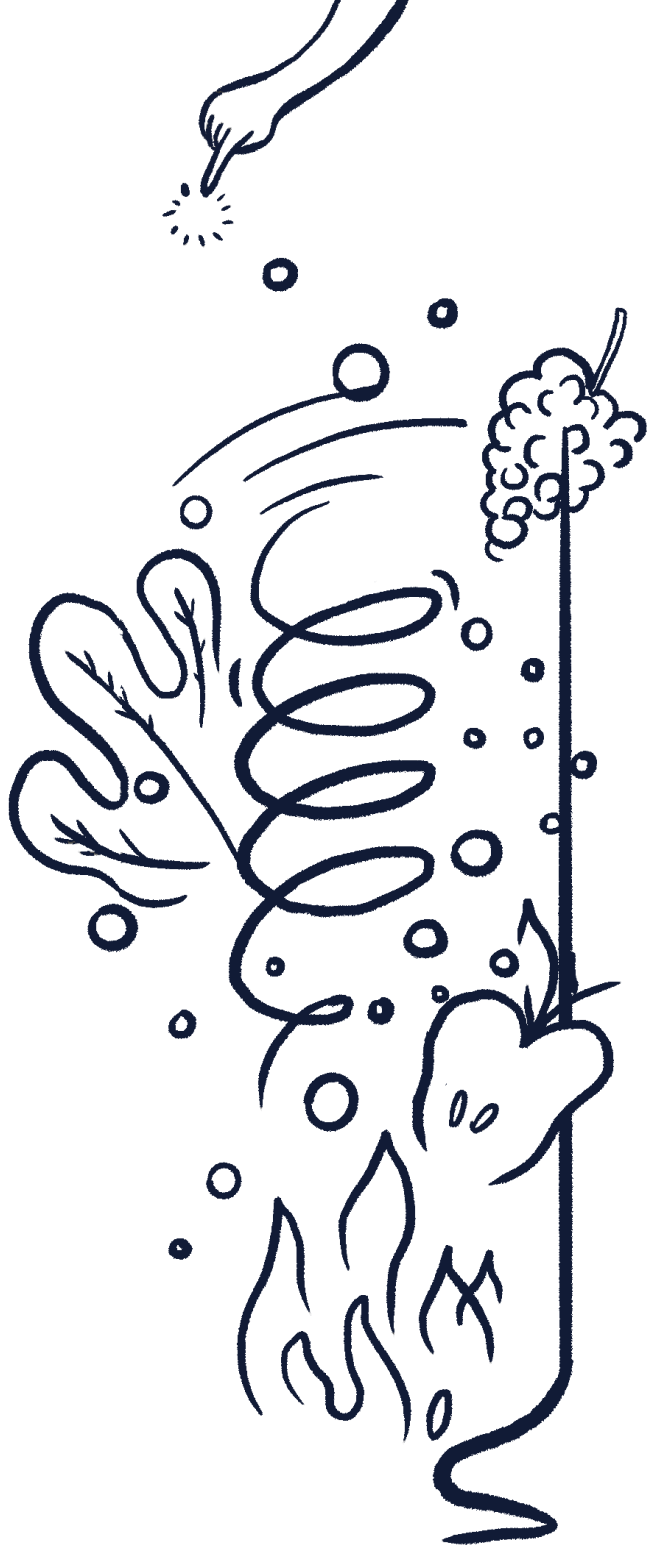
TONKA



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



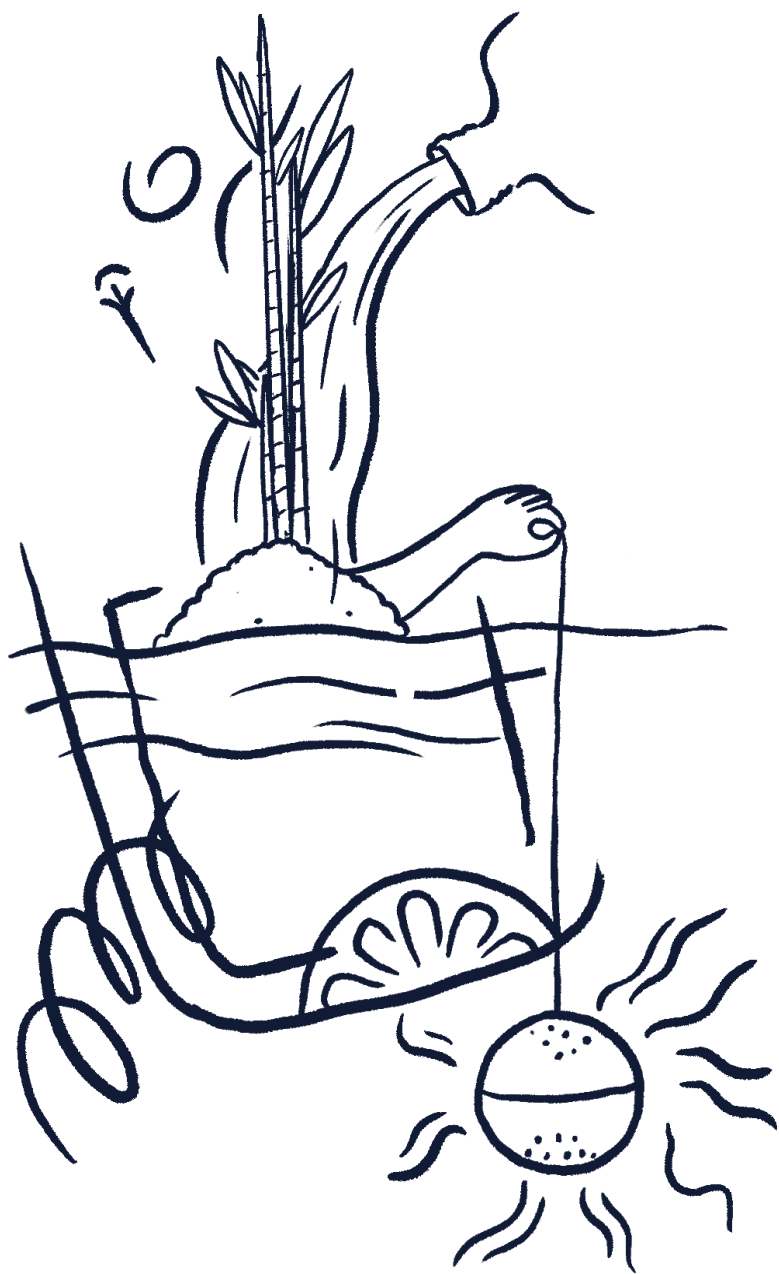
PELARGONIUM



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

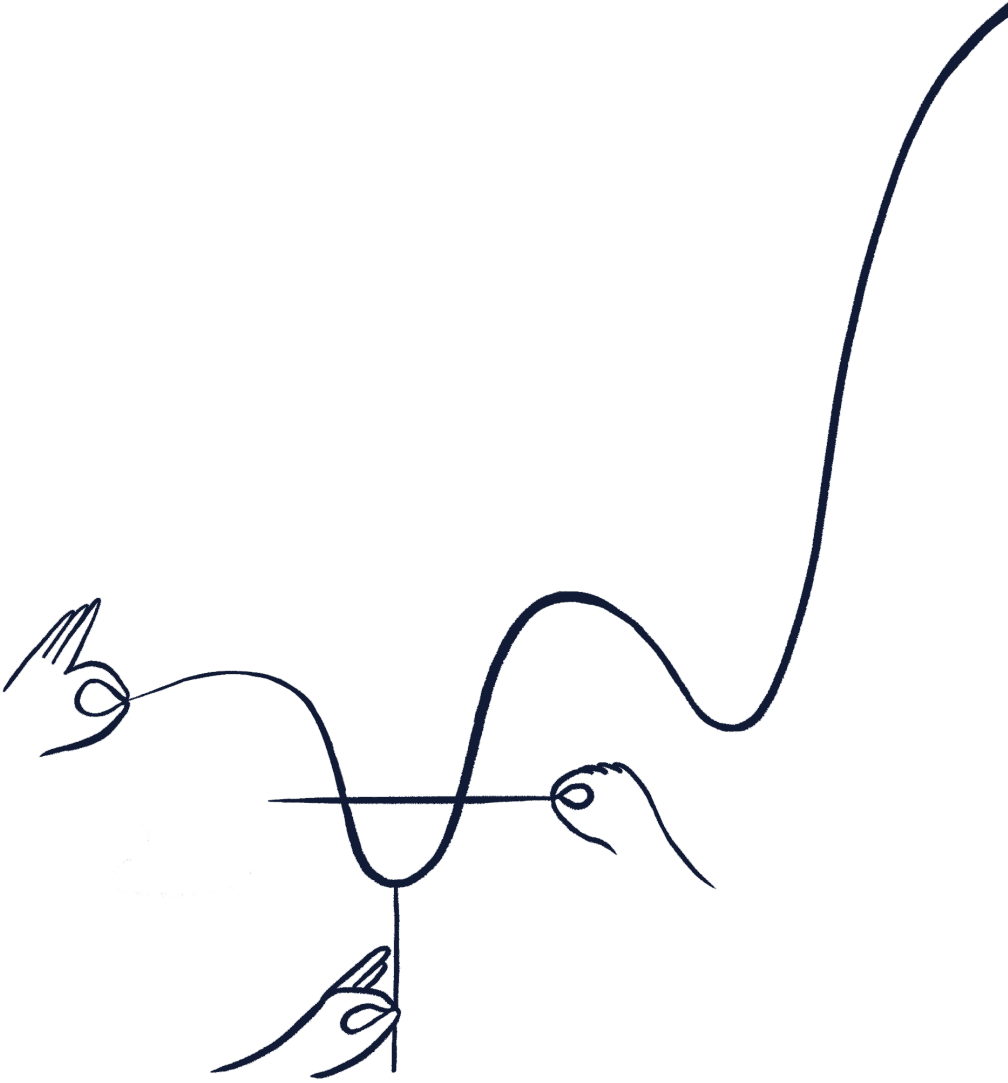


SICHUAN



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

*Audacieux, épicuriens, bienvenus.*

Désireux de vous offrir le meilleur, nous vous proposons, sur cette carte, une sélection pointue qui met en avant le savoir-faire de femmes et d'hommes passionnés et fiers de leur terroir.

Que vous soyez novice ou aguerri, notre offre de champagnes, vins, bières, spiritueux, liqueurs et autres boissons éveillera votre curiosité et ravira tous vos sens.





# CHAMPAGNES

	15 cl	75 cl
AYALA BRUT MAJEUR	12 €	70 €
AYALA ROSÉ MAJEUR	-	95 €
AYALA BLANC DE BLANC	-	120 €
AYALA LA PERLE		230 €

# VINS



<b>BLANCS :</b>	12 cl
IGP Côtes de Gascogne - Domaine d'Arton - Les Hauts d'Arton	6 €
IGP Côtes de Gascogne - Domaine d'Arton - Les Cèdres	7 €
<b>ROSÉ :</b>	
IGP Méditerranée - Château du Seuil - Auro Rousso	6 €
<b>ROUGE :</b>	
AOP Pessac Léognan - Château de France - Château Coquillas	7 €

# BIÈRES

*Brasserie de La Lune*



33 cl

8 €

**LAGER** : Une bière blonde légère et désaltérante finement maltée aux saveurs fruitées et dorées.

**WOOLF** : Une bière blanche rafraichissante aux notes acidulées et giroflées.

**BIÈRE DU MOMENT** - *Demandez à notre équipe*



# APÉRITIFS

**APÉRITIFS** : 7 cl

DOLIN : DRY, BLANC, ROUGE, BITTER 6 €

LA QUINTINYE : EXTRA DRY, BLANC, ROUGE 6 €

MARTINI RISERVA : BITTER, AMBRATO, RUBINO 8 €

AMARO SANTONI 9 €

**ANISÉS** : 4 cl

PASTIS TRADITION: Brasserie Distillerie Guyenne 6 €

PADO 6 €

PRIX NET, SERVICE COMPRIS.





# VODKAS

5 cl

HAIZE - *France*

7 €

FAIR - *France*

8 €

CIROC - *France*

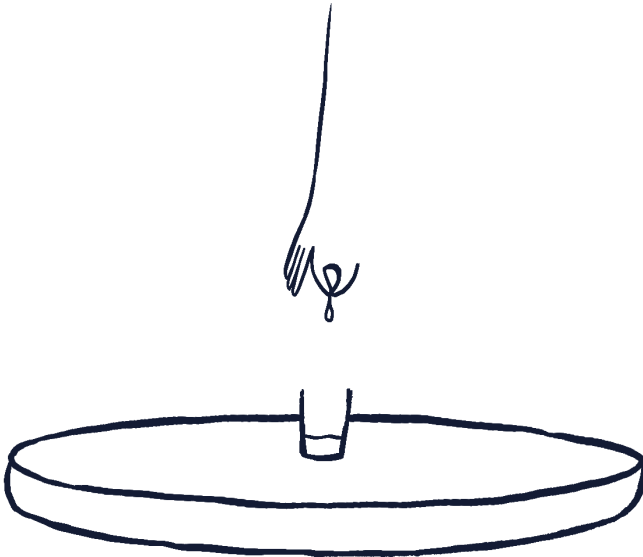
9 €

CODOLE - *France*

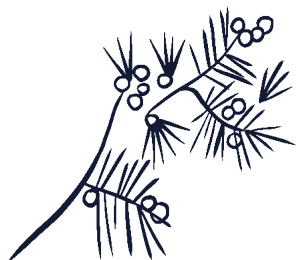
9 €

HAKU - *Japon*

10 €





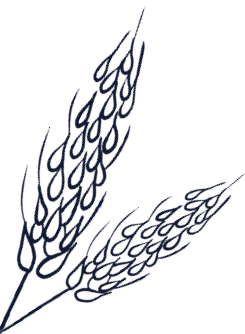


# GIN



	5 cl
HAIZE - <i>France</i>	8 €
ANAIK - <i>France</i>	8 €
ANAIK N°2 - <i>France</i>	8 €
MELIFERA - <i>France</i>	9 €
MELIFERA CORSA - <i>France</i>	9 €
JUNE DE SAISON - <i>France</i>	7 €
G'VINE FLORAISON - <i>France</i>	8 €
NOUAISON - <i>France</i>	9 €
NOUAISON RESERVE - <i>France</i>	11 €
DROUIN - <i>France</i>	9 €
SAN ROCCU - <i>France</i>	11 €

GIN DU MOMENT - *Demandez à notre équipe*



# WHISKIES



5 cl

BELLEVOYE BLEU - <i>France</i>	8 €
BELLEVOYE BLANC - <i>France</i>	9 €
BELLEVOYE ROUGE - <i>France</i>	11 €
BELLEVOYE NOIR - <i>France</i>	12 €
ASSEMBLAGE COLLECTION N°1 - <i>France</i>	11 €
ARRAN 10 ANS - <i>Highlands</i>	11 €
GLENKINCHIE 12 ANS - <i>Lowlands</i>	11 €
COPPER DOG - <i>Speyside</i>	8 €
LINKWOOD 8 ANS PROVENANCE - <i>Speyside</i>	11 €
BUNNAHABHAIN STIUIREADAIR - <i>Islay</i>	10 €
CAOL ILA 12 ANS - <i>Islay</i>	11 €
THE SEXTON - <i>Irlande</i>	9 €
BULLEIT BOURBON - <i>Kentucky</i>	8 €
BULLEIT RYE - <i>Kentucky</i>	8 €
TOKI - <i>Japon</i>	10 €

WHISKY DU MOMENT - *Demandez à notre équipe*



# RHUMS



5 cl

PLANTATION THREE STARS - <i>Caraiibes</i>	8 €
PLANTATION ORIGINAL DARK - <i>Caraiibes</i>	9 €
PLANTATION PINEAPPLE - <i>Caraiibes</i>	10 €
PLANTATION 20TH ANNIVERSARY - <i>Caraiibes</i>	12 €
URA SPIRITS MARTINIQUE	11 €
URA SPIRITS JAMAIQUE	11 €
URA SPIRITS REPUBLIQUE DOMINICAINE	11 €
URA SPIRITS GUYANA	14 €
CHAIRMAN'S LEGACY - <i>Sainte Lucie</i>	9 €
SMITH AND CROSS - <i>Jamaïque</i>	9 €

RHUM DU MOMENT - *Demandez à notre équipe*





# ARMAGNACS & COGNACS

ARMAGNACS :	5 cl
ODVI LA BLANCHE	8 €
ODVI	9 €
DARTIGALONGUE UN-OAKED	8 €
DARTIGALONGUE DOUBLE-OAKED	10 €
DARTIGALONGUE 25 ANS	17 €
ARTON FINE BLANCHE	10 €
ARTON LA RÉSERVE	15 €
ARTON LA FLAMME	19 €



COGNACS :	5 cl
MERLET VS	8 €
PLANAT VSOP	11 €
GAUTIER XO	25 €





# TEQUILAS & MEZCAL

TEQUILAS : 5 cl

CALLE 23 BLANCO 9 €

CALLE 23 REPOSADO 10 €

MEZCAL :

HERENCIA DE SANCHEZ ESPADIN 11 €

# AUTRES EAUX-DE-VIE

5 cl

DROUIN LA BLANCHE 8 €

DROUIN CALVADOS SELECTION 9 €

BRIOTTET POIRE WILLIAM 8 €

BRIOTTET QUETSCH 8 €



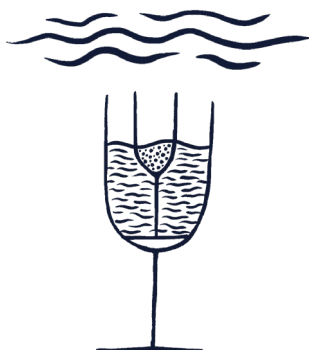


# LIQUEURS & CRÈMES



5 cl

LA CROQUEUSE : pomme	7 €
LA MENTHEUSE : menthe	7 €
LA PULPEUSE : citron	7 €
LUXARDO MARASCHINO : cerise	7 €
YIRGACHEFFE PAR URA SPIRITS : café	9 €
DRY CURACAO FERRAND : orange	8 €
ADRIATICO : amande	9 €
ITALICUS : bergamote	9 €
SAINT-GERMAIN : fleur de sureau	9 €





# SANS ALCOOL



JUS DE FRUITS MENEAU BIO	25 cl
POMME / ANANAS / TOMATE	6 €
THE GLACE MENEAU BIO	25 cl
THE VERT PÊCHE	6 €
SODA BIO	33 cl
LIMONADE MENEAU	6 €
GINGER BEER GINGEUR	6 €
KOMBUCHA DATXA	30 cl
SENCHA - FEUILLES DE FIGUIER	8 €
TONIC HYSOPE	20 cl
CLASSIQUE / CITRON / FLEUR DE SUREAU	4 €
EAU MINERALE ABATILLES	33 cl
PLATE	3 €
GAZEUSE	3 €



*By*  
**GINTO**  
HOTELS SHAKER



