

# BIENVENUE À EKLO BORDEAUX

Welcome to Eklo Bordeaux



Commande au bar / Order at the bar



## HAPPY HOURS

16H/19H

du lundi  
au vendredi

### Pinte 50 cl

Blonde Lager

5€

IPA

5,5€

Cidre Cider

5,5€

Ambrée Amber

5,5€

Blanche White

5€

### Pichet de vin 1.25 L

Blanc ou rouge

23€

Pitcher of wine

### Mocktails

Voir carte

5€

Check the menu

**UNE PETITE FAIM ?**

Planche de tapas  
à partager...ou pas ! jusqu'à 19h


10€

### Nos douceurs

Douceurs du moment Sweets of the moment

3,5€

### A partager à partir de 19H

Planche de fromages  Cheese board

11€

Planche de charcuterie Cured meat board

12€

Planche Antipasti Antipasti board

21€

# VIN

Wine

## ROUGE

RED

Vigneron de Tutiac 2020 « Ironda »   
AOC Côtes De Blaye

Verre/Glass  
• 12 cl


6€

Btl  
• 75 cl

28€

Le Cayre « Grenache »  
IGP Pays d'Oc

29€

Château Suau   
AOC Côtes De Bordeaux

33€

Cellier du pic  
IGP Pays d'Oc

Verre / Glass  
• 25 cl

3,5€

Carafe  
• 25 cl / 50cl

6€/11€

Pichet/Pitcher  
• 1.25 L

25€

## BLANC

WHITE

Domaine de Miselle  
IGP Côtes de Gascogne

Verre/Glass • 12 cl

5,5€

Btl • 75 cl

26€

Château la motte du Barry « French Kiss »  
AOC entre deux mers

30€

Cellier du pic  
IGP Pays d'Oc

Verre / Glass  
• 25 cl

3,5€

Carafe  
• 25 cl / 50cl

6€/11€

Pichet/Pitcher  
• 1.25 L

25€

## ROSÉ

ROSE

Château Virant  
AOC coteaux d'Aix en Provence

Verre/Glass  
• 12 cl

6€

Btl  
• 75 cl

29€

Cellier du pic  
IGP Pays d'Oc

Verre / Glass  
• 25 cl


3,5€

Carafe  
• 25 cl / 50cl

6€/11€

Pichet/Pitcher  
• 1.25 L

25€

 Biologique/Organic

## COCKTAILS

Envie d'un autre cocktail ? Notre équipe réalise les cocktails selon vos envies !

<b>Ti'vieux</b> St James 7 ans 40°, citron vert, cassonnade	9€
<b>Ti'Rocks</b> Rhum blanc Saint James, citron vert, sucre de canne	9€
<b>Negroni Maison</b> Gin befeater, campari, martini rouge	9€
<b>Orange Spritz</b> Orange Bitter, romarin, Crémant, eau pétillante	9€
<b>Pulp lemon Spritz</b> Crème de citron la Pulpeuse, basilic, Crémant, eau pétillante	9€
<b>Suzette</b> Suze, Lillet blanc, Gin June poire, Romarin	9€
<b>Mousse</b> Bière blanche, Macérat d'ananas, sirop de rose framboise, citron vert	9€
<b>Tropical Crush</b> Rhum St James, Passoa, liqueur de gingembre, jus d'ananas, orange, goyave, sirop de vanille, citron vert, cannelle	10€
<b>French Kiss</b> Vin blanc, June Pêche, liqueur fleur de sureau, liqueur de vanille, sirop de jasmin, pêches, basilic et raisin blanc, limonade	10€
<b>French Ginger</b> Cognac VS, citron vert, sirop de gingembre, ginger beer, angostura	11€
<b>French Mule</b> Cointreau, citron vert, sirop de gingembre, Ginger Beer, angostura	11€
<b>Musette</b> Lillet rosé, sirop de thym & hibiscus, Hysope tonic, citron vert, fruits rouge	12€

## BIÈRES LOCALES



25 d / 50 d

Lager • Blonde	4€ / 8€
Rye Amber • Ambrée	4,5€ / 8,5€
Wheat Ale • Blanche houblonnée	4,5€ / 8,5€
India Pale Ale • IPA	4,5€ / 8,5€
Cidre	4,5€ / 8,5€

## APÉRITIFS

• 4 cl + soft 2€

Ricard	4€
Martini, Lillet Blanc, Vodka, Malibu	6€
Rhum St James	8€
Aberlour 10 ans	8€
Bellevoye bleu	10€
Gin Beefeater	6€
Gin Generous Bio	10€
Gin Sorgin Yellow	11€
Gin Ceder's Crip • Sans alcool	7€

## DIGESTIFS


• 4 cl

Limoncello	6€	Camus VS	9€
Izarra verte	6€	Baș armagnac tariquet xo	6,5€
Bailey's	6€	La Pulpeuse	6,5€
Get 27	7€	La Mentieuse	6,5€

## THÉ OU CAFÉ ?

Tous nos thés viennent de la maison Les Jardins de Gaïa et sont certifiés BIO

<b>Thé vert</b> Médina	3,5€
<b>Thé noir</b> Darjeeling balade dans l'Himalaya, Belles des îles, Baisers gourmands	3,5€
<b>Rooibos</b> Lumières des étoiles	3,5€
<b>Tisane</b> Jardin enchanté	3,5€

 Notre café est sélectionné en fonction de la saisonnalité & torréfié par Pierre des Cafés Pihà à Bordeaux

<b>Expresso / Allongé</b>	2€
<b>Décaféiné</b>	2€
<b>Cappuccino</b>	3,5€
<b>Chocolat chaud</b>	3,5€

## SOFT

<b>Fizz Cola Maison Meneau Bio</b> • 25 cl	3,5€
<b>Fizz Limo Maison Meneau Bio</b> • 25 cl	3,5€
<b>Coca Zéro</b>	3,5€
<b>Tonic Hysope</b> Classic, Concombre, Fleur de sureau, citron	3,5€
<b>Jus de fruits Meneau bio</b> • 25 cl Pomme, abricot, tomate ou ananas	3,5€
<b>Carafe eau filtrée Aquachiarà</b> Plate/Pétillante	1,5€ / 2€

## JUS PRESSÉ MAISON

4,5€



## MOCKTAILS

<b>Pêché Mignon</b> Thé noir glacé maison pêche, romarin, citron vert	6€
<b>Gavroche</b> Macérat d'ananas, jus d'orange, jus de goyave, sirop de vanille, citron vert	7€
<b>Flower power</b> Ceder's Crip, macérat de fleur de sureau, sirop d'hibiscus, citron vert, hysope tonic	8€
<b>Bellarosa</b> Jus de framboise, jus de pomme, sirop de rose, macérat de gingembre	6€

## NOS PARTENAIRES LOCAUX

### LOCAL PARTNERS

#### • Café LOMI •

Créé en 2010, Lomi est un torréfacteur artisanal de cafés de qualité sourcés en direct auprès des producteurs. La marque torréfie en France (Drôme).

*Created in 2010, Lomi is an artisanal roaster of quality coffees sourced directly from producers. The brand roasts in France (Drôme).*

#### • Maison Meneau •

Née en 1879 au port de Bordeaux, la Maison Meneau est maître dans la fabrication de boissons bio artisanales. Des jus de fruits au thés glacés, toutes les boissons sont élaborées avec des ingrédients issus de l'agriculture biologique. La Maison Meneau veille tout particulièrement à ce que leurs produits soient sans aucun additif chimique, sans conservateur, sans colorant ni exhausteur de goût.

*Founded in 1879 in the port of Bordeaux, Maison Meneau is a master in the production of artisanal organic drinks. From fruit juices to ice-teas, all the drinks are made with ingredients from organic farming. Maison Meneau ensure that their products are free of chemical additives, preservatives, colourings and flavour enhancers.*

#### • Brasserie Garona •

*Garona Brewery*

Née en 2017, la brasserie artisanale GARONA situé à Saint-médard-en Jalles partage avec vous sa passion pour les bières artisanales. La brasserie vous concocte des bières Bio et sans additifs en utilisant la méthode traditionnelle belge pour vous proposer une large palette gustative.

*Founded in 2017, the GARONA craft brewery in Saint-médard-en Jalles shares its passion for craft beers with you. The brewery concocts organic and additive-free beers using the traditional Belgian method to offer you a wide range of tastes.*