

# 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€

Domaine de la Gravelière  
AOC Côtes Du Rhône

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


Clos des Augustins "Poline"   
IGP Pays d'Oc

Verre/Glass • 12 cl

6,5€

Btl • 75 cl

28€

Aroma Gaia "Moelleux"   
AOC Bergerac

Verre / Glass  
• 25 cl

3,5€

Carafe  
• 25 cl / 50cl

6€/11€


Pichet/Pitcher  
• 1.25 L

25€

Cellier du pic  
IGP Pays d'Oc

## ROSÉ

ROSE


Domaine de Figueïrassse 2022 " Gris de Gris"   
IGP Sable de Camargue

Verre/Glass  
• 12 cl

4€

Btl  
• 75 cl

22€

 Biologique/Organic

## COCKTAILS

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

|   |     |
|---|-----|
| <b>Ti'vieux</b>   | 9€  |
| <i>St James 7 ans 40°, citron vert, cassonade</i>   |     |
| <b>Ti'Rocks</b>   | 9€  |
| <i>Rhum blanc J.M, citron vert, sucre de canne, glace pilée</i>   |     |
| <b>Orange Spritz</b>  | 9€  |
| <i>Orange Bitter, romarin, Crémant, eau pétillante</i>  |     |
| <b>Pulp lemon Spritz</b>  | 9€  |
| <i>Crème de citron la Pulpeuse, basilic, Crémant, eau pétillante</i>  |     |
| <b>Suzette</b>  | 9€  |
| <i>Suze, Lillet blanc, Gin June poire, Hysope Tonic</i>   |     |
| <b>Mousse</b>   | 9€  |
| <i>Bière blanche, Macérat de fleur de sureau, sirop de rose framboise, citron vert</i>  |     |
| <b>Pisco Sour Framboise Chocolat Blanc</b>  | 9€  |
| <i>Pisco, sirop de framboise, fee foam, chocolat blanc</i>  |     |
| <b>Tropical Crush</b>   | 10€ |
| <i>Rhum St James, Passoa, liqueur de gingembre, jus d'ananas, orange, goyave, sirop de vanille, citron vert, cannelle, amande</i>     |     |
| <b>French Kiss</b>  | 10€ |
| <i>Vin blanc, June Pêche, liqueur fleur de sureau, liqueur de vanille, sirop de jasmin, pêches, basilic et raisin blanc, limonade</i> |     |
| <b>French Mule</b>  | 11€ |
| <i>Cointreau, citron vert, sirop de gingembre, Ginger Beer, angostura</i>   |     |
| <b>Granité coco</b>   | 10€ |
| <i>Malibu, curaçao bleu, ananas, citron vert</i>  |     |

## BIÈRES LOCALES



25 d / 50 d

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

## APÉRITIFS

• 4 d + soft 2€

|  |     |
|--|-----|
| <b>Ricard</b>  | 4€  |
| <b>Martini, Lillet Blanc, Vodka, Tequila, Rhum, Malibu</b> | 6€  |
| <b>Aberlour 10 ans</b>                                     | 8€  |
| <b>Gin Beefeater</b>                                       | 6€  |
| <b>Gin Generous Bio</b>                                    | 10€ |
| <b>Gin Sorgin Yellow</b>                                   | 11€ |
| <b>Gin Ceder's Crip • Sans alcool</b>                      | 7€  |


## DIGESTIFS

• 4 d

|                   |    |                        |      |
|-------------------|----|------------------------|------|
| <b>Limoncello</b> | 6€ | <b>Cognac Hennessy</b> | 9€   |
| <b>Chartreuse</b> | 6€ | <b>La Croqueuse</b>    | 6,5€ |
| <b>Bailey's</b>   | 6€ | <b>La Pulpeuse</b>     | 6,5€ |
| <b>Get 27</b>     | 7€ | <b>La Mentieuse</b>    | 6,5€ |

## THÉ OU CAFÉ ?

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

|  |      |
|--|------|
| <b>Thé vert</b>  | 3,5€ |
| <i>Médina</i>  |      |
| <b>Thé noir</b>  | 3,5€ |
| <i>Darjeeling balade dans l'Himalaya, Belles des îles, Baisers gourmands</i>   |      |
| <b>Roibos</b>  | 3,5€ |
| <i>Lumières des étoiles</i>  |      |
| <b>Tisane</b>  | 3,5€ |
| <i>Jardin enchanté</i>   |      |
|                                     |      |
| <i>Notre café est sélectionné en fonction de la saisonnalité &amp; torréfié par Pierre des Cafés Pihà à Bordeaux</i> |      |
| <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 • 25 d</b>      | 3,5€      |
| <b>Fizz Limo Maison Meneau Bio • 25 d</b>      | 3,5€      |
| <b>Thé vert glacé Maison Meneau Bio • 25 d</b> | 3,5€      |
| <i>Pêche ou citron gingembre</i>               |           |
| <b>Coca Zéro, Orangina</b>                     | 3,5€      |
| <b>Tonic Hysope</b>                            | 3,5€      |
| <i>Classic, Concombre, Fleur de sureau</i>     |           |
| <b>Jus de fruits • 25 d</b>                    | 2,5€      |
| <i>Orange, cranberry, ananas, pomme</i>        |           |
| <b>Carafe eau filtrée Aquachiarà</b>           | 1,5€ / 2€ |
| <i>Plate/Pétillante</i>                        |           |

## JUS PRESSÉ MAISON

Orange, citron, pamplemousse 4,5€



## MOCKTAILS

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

## COCKTAILS

Want another cocktail? Our team creates cocktails according to your wishes!

|  |     |
|--|-----|
| <b>Ti'veux</b><br>St James 7 years 40°, lime, brown sugar  | 9€  |
| <b>Ti'Rocks</b><br>J.M white rum, lime, cane sugar, crushed ice  | 9€  |
| <b>Orange Spritz</b><br>Orange Bitter, rosemary, Crémant, sparkling water  | 9€  |
| <b>Pulp lemon Spritz</b><br>La Pulpeuse lemon cream, basil, Crémant, sparkling water   | 9€  |
| <b>Suzette</b><br>Suze, Lillet white, Gin June pear, Hyssop Tonic  | 9€  |
| <b>Mousse</b><br>White beer, elderflower macerate, raspberry rose syrup, lime  | 9€  |
| <b>Pisco Sour Framboise Chocolat Blanc</b><br>Pisco, raspberry syrup, fee foam, white chocolate  | 9€  |
| <b>Tropical Crush</b><br>St James rum, Passoà, ginger liqueur, pineapple juice, orange, guava, vanilla syrup, lime, cinnamon, almond         | 10€ |
| <b>French Kiss</b><br>White wine, June Peach, elderflower liqueur, vanilla liqueur, jasmine syrup, peaches, basil and white grapes, lemonade | 10€ |
| <b>French Mule</b><br>Cointreau, lime, ginger syrup, ginger beer, angostura  | 11€ |
| <b>Granité coco</b><br>Malibu, blue curaçao, pineapple, lime   | 10€ |



## LOCAL BEERS

|                         |               |
|-------------------------|---------------|
|                         | 25 cl / 50 cl |
| Lager • Blonde          | 4€ / 8€       |
| Rye Amber • Amber       | 4,5€ / 8,5€   |
| Wheat Ale • Hoppy white | 4,5€ / 8,5€   |
| India Pale Ale • IPA    | 4,5€ / 8,5€   |
| Cider                   | 4,5€ / 8,5€   |

## APÉRITIFS

• 4 cl + soft 2€

|   |     |
|---|-----|
| Ricard  | 4€  |
| Martini, Lillet Blanc, Vodka, Tequila, Rhum, Malibu | 6€  |
| Aberlour 10 ans                                     | 8€  |
| Gin Beefeater                                       | 6€  |
| Gin Generous Bio                                    | 10€ |
| Gin Sorgin Yellow                                   | 11€ |
| Gin Ceder's Crip • Alcohol-free                     | 7€  |

## DIGESTIVES

• 4 cl

|            |    |                 |      |
|------------|----|-----------------|------|
| Limoncello | 6€ | Cognac Hennessy | 9€   |
| Chartreuse | 6€ | La Croqueuse    | 6,5€ |
| Bailey's   | 6€ | La Pulpeuse     | 6,5€ |
| Get 27     | 7€ | La Mentouse     | 6,5€ |

## TEA OR COFFEE ?

All our teas come from Les Jardins de Gaia and are certified ORGANIC.

|   |      |
|---|------|
| <b>Green tea</b><br>Medina  | 3,5€ |
| <b>Black tea</b><br>Darjeeling stroll in the Himalayas, Beautiful islands, Gourmet kisses | 3,5€ |
| <b>Rooibos</b><br>Starlights  | 3,5€ |
| <b>Herbal teas</b><br>Enchanted garden  | 3,5€ |



Our coffee is selected according to seasonality & roasted by Pierre from Cafés Piha in Bordeaux

|                        |      |
|------------------------|------|
| <b>Espresso / Long</b> | 2€   |
| <b>Decaffeinated</b>   | 2€   |
| <b>Cappuccino</b>      | 3,5€ |
| <b>Hot chocolate</b>   | 3,5€ |

## SOFT

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Fizz Cola Maison Meneau</b> • 25 cl                               | 3,5€      |
| <b>Fizz Limo Maison Meneau</b> • 25 cl                               | 3,5€      |
| <b>Iced Green Tea Maison Meneau</b> • 25 cl<br>Peach or lemon ginger | 3,5€      |
| <b>Coca Zero, Orangina</b>   | 3,5€      |
| <b>Tonic Hysope</b><br>Classic, Cucumber, Elderflower                | 3,5€      |
| <b>Juice</b> • 25 cl<br>Orange, cranberry, pineapple, apple          | 2,5€      |
| <b>Aquachiarà filtered water carafe</b><br>Still/Sparkling           | 1,5€ / 2€ |

## PRESSED FRUIT JUICE

|                           |      |
|---------------------------|------|
| Orange, lemon, grapefruit | 4,5€ |
|---------------------------|------|



## MOCKTAILS

|   |    |
|---|----|
| <b>Pêché Mignon</b><br>Homemade iced black tea peach, rosemary, lime                          | 6€ |
| <b>Gavroche</b><br>Pineapple macerate, orange juice, guava juice, vanilla syrup, lime         | 7€ |
| <b>Flower power</b><br>Ceder's Crip, elderflower macerate, hibiscus syrup, lime, tonic hyssop | 8€ |

## NOS PARTENAIRES LOCAUX

### LOCAL PARTNERS

#### • Café PIHA •

C'est en février 2017 que le Café Piha a ouvert ses portes à Bordeaux. Chez Piha, les cafés sont sélectionnés en fonction de leur saisonnalité et torréfiés quotidiennement pour apporter une fraîcheur maximale.

*It was in February 2017 that Café Piha opened its doors in Bordeaux. At Piha, the coffees are selected according to their seasonality and roasted daily to provide maximum freshness.*

#### • 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.*