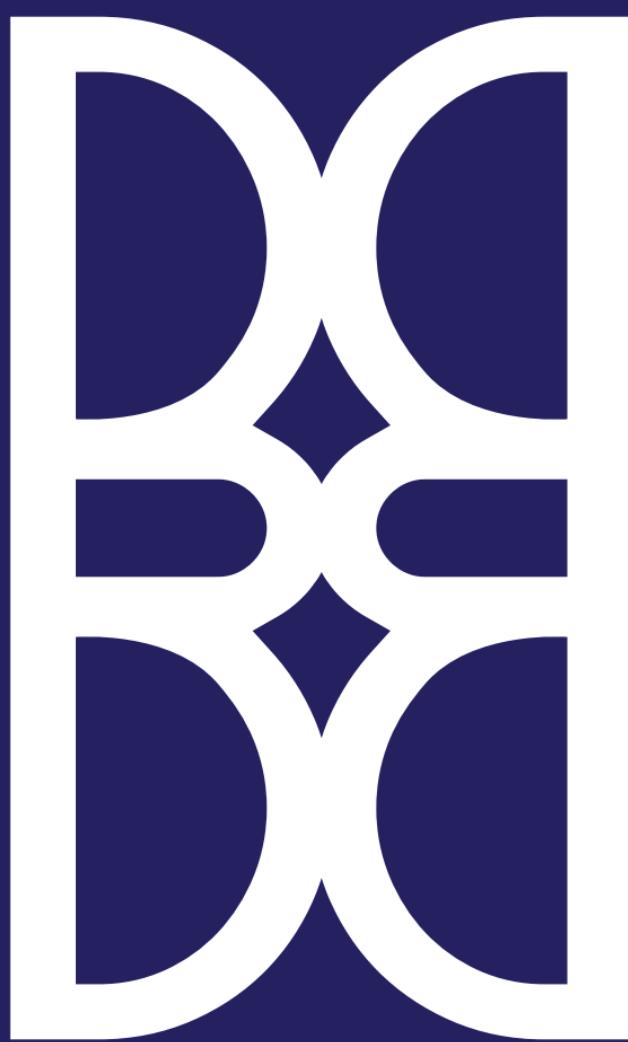


# CARTE BOISSONS



---

LE BOURBON  
BORDEAUX

# « LE BOURBON

est un lieu de festivités où se rencontrent gastronomie et fête unies autour du concept de bien manger, bien boire et bien danser, grâce à son restaurant, son bar à cocktails et son club, bienvenue dans notre monde.

Nous avons prêté une attention particulière à la sélection de l'ensemble de nos boissons que ce soit les spiritueux, les jus de fruits, les bières, les vins, les sodas ou le café. Nous proposons majoritairement des produits locaux, éthiques ou bio en limitant un maximum les breuvages industriels »

Cocktails créations .....	4-6
Cocktails classiques .....	7
Apéritifs & Spritz .....	8
Mocktails Sans Alcool .....	9
Vodkas .....	10
Gins .....	11
Bourbons & whiskys .....	12
Rhum .....	13
Agaves .....	14
Raisins français .....	16
Spiritueux d'ailleurs .....	17
Eaux-de-vie .....	17
Amers & vermouths .....	18
Liqueurs .....	18
Crèmes .....	19
Vins rouges .....	20
Vins blancs .....	21
Vins rosés .....	21
Champagnes .....	22
Bulles .....	22
Bières .....	23
Cidre .....	23
Sans Alcool .....	25

# COCKTAILS CRÉATIONS

## Nébuleuse rosée

14

Dry gin Sapiro bio, liqueur de poire Williams, thé hibiscus maison, sirop de citron-citronnelle maison, bitter rhubarbe



## L'Iconique

14

Sapiro rhum épice bio, jus d'aloé vera, sirop de gingembre, citron vert



## Rodéo BBQ

14

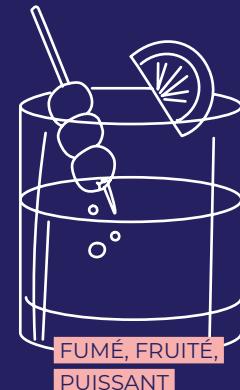
Whisky Lefort, sirop maison poivron-paprika-piment-orange, citron vert, jamaïcain bitter



## Absolem

14

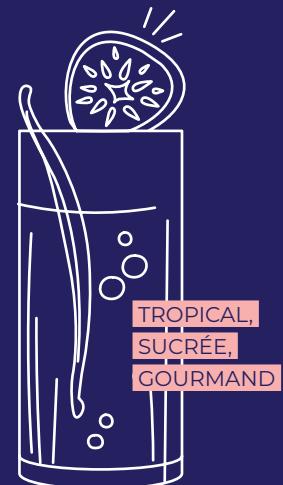
Mezcal El Rey joven, crème de cassis Merlet, purée de cassis, sirop de poivre de Timut maison, citron vert



## Oompa Loompa

14

Plantation dark rhum, jus de passion, sirop de vanille, citron vert



## Manège enchanté

14

Vodka Grey Goose, Noilly Prat dry vermouth, sirop de pêche, amandes grillées maison, citron vert

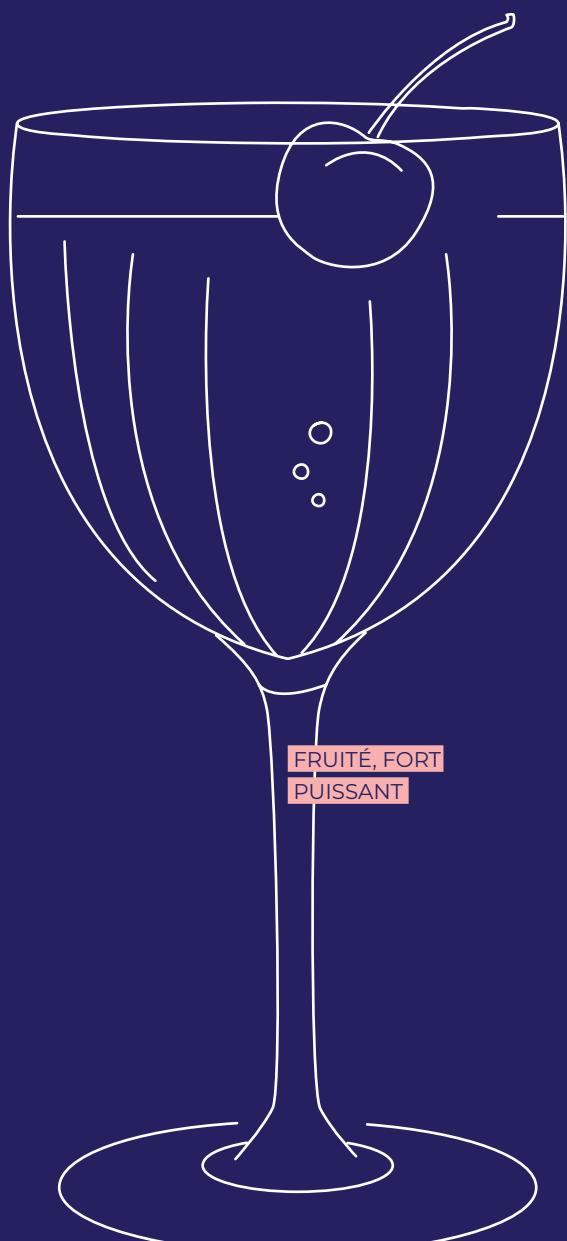


# COCKTAILS CLASSIQUES

## Sherry Nadé

20

Vodka Nadé 2021 vieillie en fût de Montagne-Saint-Émilion, Luxardo Maraschino, Noilly Prat dry vermouth



## Bourbon Smash ..... 12

Bourbon Buffalo Trace, sucre, citron vert, menthe, Angostura bitter

## Brandy Crusta ..... 12

Cognac Premium Pierre de Segonzac, Luxardo Maraschino, Pierre Ferrand dry Curaçao, citron vert, Angostura bitter

## East Side ..... 12

Dry gin Sapiro bio, concombre, menthe, sucre, citron vert

## Moscow Mule ..... 12

Vodka bio Sapiro, ginger beer La French, sucre, citron vert, Angostura bitter

## Tommy's Margarita ..... 12

Téquila Calle 23, agave, citron vert

## Cocktail sur-mesure

15

# APÉRITIFS

**Américano** ..... 10

Campari, Baldoria Rosso vermouth, eau pétillante  
Abatilles

**Jacqueline** ..... 10

Vin rouge, fleur de sureau, fraise, citron vert, sucre,  
limonade

**Lillet tonic** ..... 10

Lillet, La French tonic

**French 75** ..... 12

Dry gin Sapiro bio, crémant de Bordeaux, citron vert,  
sucre

**Négroni** ..... 12

Avem Corvus gin 57% , Campari, Baldoria Rosso  
vermouth

# SPRITZ

**Spritz amande cognac** ..... 10

Amaretto Disaronno, cognac Premium Pierre de  
Seconzac, eau pétillante Abatilles, crémant de Bordeaux  
Medeville

**Spritz français** ..... 10

Pampelle, eau pétillante Abatilles, crémant de Bordeaux  
Medeville

**Spritz pomme** ..... 10

Manzana Egiaki, eau pétillante Abatilles, crémant de  
Bordeaux Medeville

**Spritz sureau** ..... 12

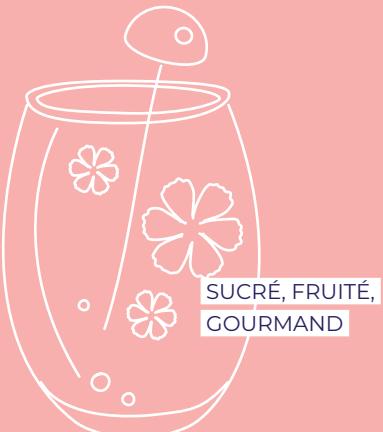
Saint-Germain, eau pétillante Abatilles, crémant de  
Bordeaux Medeville

# MOCKTAILS SANS ALCOOL

**Amour de vacances**

8

Sirop de violette, pomme, cerise amarena, citron vert



**Yuki**

8

Thé hibiscus, basilic, citron vert, vanille



# VODKAS

		4cl	70cl	150cl
<b>Sapio vodka</b>	FR	38%	<b>10</b>	<b>120</b>
<b>Fair</b>	FR	40%	<b>11</b>	
<b>Le Philtre</b>	FR	40%	<b>12</b>	
<b>Grey Goose</b>	FR	40%	<b>12</b>	<b>150</b>
<b>Oli'Vodka</b>	FR	44%	<b>13</b>	
<b>Nadé 2017</b>	FR	40%	<b>14</b>	<b>200</b>
<b>Nadé 2021</b>	FR	40%	<b>16</b>	<b>300</b>



Supplément jus, soda, énergisant, ginger beer La French ..... 2  
Supplément Archibald tonic, Hysope concombre tonic ..... 3

# GINS

		4cl	50cl	70cl
<b>Sapio dry gin</b>	FR	38,1%	<b>10</b>	<b>120</b>
Genévrier, puissant				
<b>Balbine Le Coq</b>	FR	40%	<b>11</b>	
Doux, poivre de Jamaïque, hibiscus				
<b>Balbine Old Tom</b>	FR	40%	<b>11</b>	
Doux, angélique, cardamome, hibiscus				
<b>Balbine Winter</b>	FR	40%	<b>11</b>	
Délicat, thé noir, pomme, amande				
<b>Bonhomie</b>	FR	43%	<b>11</b>	
Douceur, poivre de Timut, verveine, bouton de rose				
<b>Citadelle</b>	FR	44%	<b>11</b>	<b>150</b>
Puissant, fort, baie de genièvre, agrumes, anis				
<b>Pink Pepper</b>	FR	44%	<b>12</b>	
Puissant, poivres				
<b>Erika Old Tom</b>	FR	40%	<b>12</b>	
Soyeux, miel, romarin, rose				
<b>La Bouche N°1</b>	FR	44%	<b>13</b>	
Marin, coquille d'huître, licorne, végétal, iodé				
<b>Decroix</b>	FR	45%	<b>13</b>	
Épicé, poivre de Sichuan, gingembre, cardamome				
<b>Avem Hippolais</b>	FR	40%	<b>13</b>	<b>170</b>
Rondeur, raison, citron, baie de genièvre				
<b>Avem Botaurus</b>	FR	42%	<b>13</b>	
Rondeur, persil, capucine, baie de rose				
<b>Avem Ajaja</b>	FR	44%	<b>13</b>	
Rondeur, baie de genièvre, raisin				
<b>Avem Corvus</b>	FR	57%	<b>13</b>	
Puissance, baie de genièvre, raisin				
<b>Juillet</b>	FR	44%	<b>14</b>	
Méditerranéen, pêche blanche, citron, herbacé				

Supplément jus, soda, énergisant, ginger beer La French ..... 2  
Supplément Archibald tonic, Hysope concombre tonic ..... 3

# BOURBONS & WHISKYS

		4cl	70cl
<b>LE MAÏS</b>			
<b>Buffalo Trace</b>	USA 40%	<b>10</b>	<b>150</b>
<b>Moon Harbour Dock 2</b>	FR 45,8%	<b>13</b>	
<b>Blanton's</b>	USA 46,5%	<b>17</b>	
<b>Willett Pot Still Reserve</b>	USA 47% millésime 2004	<b>24</b>	
<b>LE SEIGLE</b>			
<b>Haute Glace Secale</b>	FR 57%	<b>18</b>	
<b>L'ORGE &amp; LE BLÉ</b>			
<b>Lefort</b>	FR 42%	<b>10</b>	<b>120</b>
<b>Bellevoye Bleu</b>	FR 40%	<b>11</b>	<b>150</b>
<b>Assemblage Hors-série</b>	FR 42,2%	<b>12</b>	<b>170</b>
<b>Assemblage N°2</b>	FR 42,1%	<b>13</b>	
<b>Assemblage N°1</b>	FR 50,2%	<b>16</b>	
<b>Waterford The Cuvée</b>	IRL 50%	<b>17</b>	
<b>Spice Tree</b>	SC 46%	<b>18</b>	
<b>Macallan</b> 12 ans	SC 40%	<b>28</b>	<b>480</b>
<b>Glendronach</b> 15 ans	SC 46%	<b>30</b>	
<b>LES FRUITÉS</b>			
<b>Bellevoye Prune</b>	FR 40%	<b>16</b>	
<b>Arran Sherry Cask</b>	SC 55,8%	<b>20</b>	
<b>Penderyn Portwood</b>	WLS 46%	<b>28</b>	
<b>LES TOURBÉS</b>			
<b>Kornog</b>	FR 46%	<b>16</b>	
<b>Port Charlotte</b> 10 ans	SC 50%	<b>21</b>	
<b>Ardbeg Uigeadail</b>	SC 54,2%	<b>25</b>	
<b>Costwolds Peated</b>	EN 59,6%	<b>26</b>	

Supplément jus, soda, énergisant, ginger beer La French & tonic La French ..... 2  
Supplément Archibald tonic, Hysope concombre tonic ..... 3

# RHUMS

		4cl	70cl
<b>LES RHUMS BLANCS</b>			
<b>Sapio rhum blanc</b> bio	FR-PY	38,1%	<b>10</b> ..... <b>120</b>
<b>La Favorite</b> « Cœur de Canne »	MQ	55%	<b>11</b> .....
<b>LES RHUMS ÉPICÉS – AROMATISÉS</b>			
<b>Sapio épicé</b>	FR-PY	38,1%	<b>10</b> ..... <b>120</b>
<b>Coro Coro Cacao</b>	GT	30%	<b>11</b> .....
<b>Black Tears</b>	CU	40%	<b>12</b> ..... <b>150</b>
<b>Pasador de Oro Pasion</b>	GT	38%	<b>13</b> ..... <b>170</b>
<b>LES RHUMS AMBRÉS</b>			
<b>Plantation dark</b>	BB	40%	<b>11</b> ..... <b>150</b>
<b>LES RHUMS VIEUX – HORS D'ÂGE</b>			
<u>VO (Very Old) : minimum 3 ans de vieillissement</u>			
<b>Sapio rhum vieux</b> bio 3 ans	FR-CO	38,8%	<b>10</b> ..... <b>120</b>
<u>XO (Extra Old) : minimum 6 ans de vieillissement</u>			
<b>Doorly's XO</b> 5-8 ans	BB	43%	<b>13</b> .....
<b>Flor de Caña</b> 12 ans	NI	40%	<b>14</b> ..... <b>200</b>
<b>Coloma</b> 15 ans	CO	40%	<b>19</b> .....
<b>Admiral Rodney</b> 7-12 ans « HMS Royal Oak »	AN	40%	<b>23</b> .....
<b>J. Bally</b> millésime 2003	MQ	43%	<b>26</b> .....
<b>Depaz</b> millésime 2003 « Single Cask »	MQ	45%	<b>28</b> .....
<b>Dillon</b> millésime 2004	MQ	43%	<b>40</b> ..... <b>450</b>
<b>La Favorite</b> millésime 2000 « La Flûte »	MQ	40%	<b>27</b> /cl .....

Supplément jus, soda, énergisant, ginger beer La French & tonic La French ..... 2  
Supplément Archibald tonic, Hysope concombre tonic ..... 3

# AGAVES

4cl                    70cl

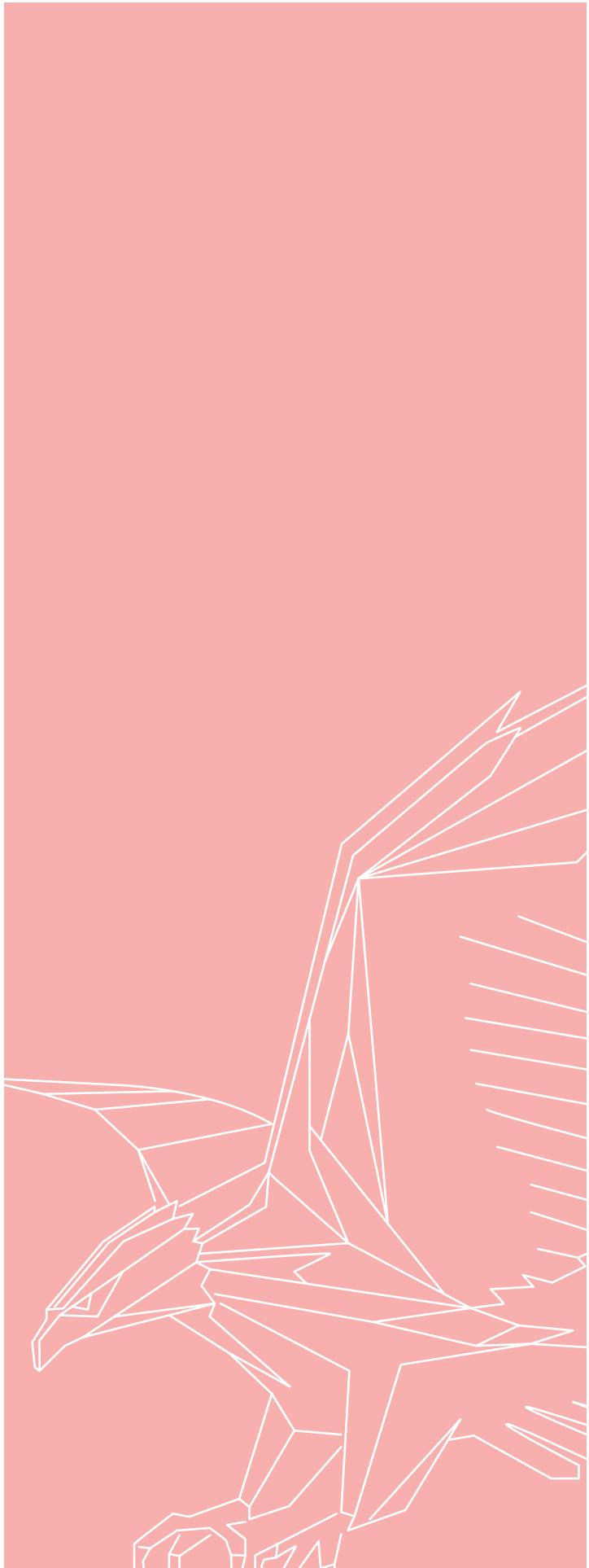
## LES TÉQUILAS

<b>Calle 23</b> blanco - Jalisco	40%	<b>10 .....</b>	<b>120</b>
<b>Patrón</b> silver - Jalisco	40%	<b>15 .....</b>	<b>200</b>
<b>Clase Azul</b> plata - Jalisco	40%	<b>22 .....</b>	
<b>Clase Azul</b> reposado - Jalisco	40%	<b>29 .....</b>	<b>450</b>
<b>Clase Azul</b> gold - Jalisco	40%	<b>55 .....</b>	
<b>Clase Azul</b> anejo - Jalisco	40%	<b>89 .....</b>	
<b>Clase Azul</b> ultra - Jalisco	40%	<b>70/cl.....</b>	

## LES MEZCALS

<b>El Rey Zapoteco</b>	45%	<b>10 .....</b>	<b>120</b>
joven espadin - Oaxaca			
<b>El Rey Zapoteco</b>	45%	<b>12 .....</b>	
reposado espadin - Oaxaca			
<b>Los Javis</b> jabali - Oaxaca	47,8%	<b>21 .....</b>	
<b>Real Minero</b> largo - Oaxaca	49,6%	<b>28 .....</b>	
<b>Clase Azul</b> papalote - Guerrero	42%	<b>59 .....</b>	
<b>Clase Azul</b> cenizo - Durango	44%	<b>59 .....</b>	

Supplément jus, soda, énergisant, ginger beer La French ..... 2  
 Supplément Archibald tonic, Hysope concombre tonic ..... 3



# RAISINS FRANÇAIS

4cl              70cl

## FINE DE BORDEAUX

<b>Fine Ô Chartrons</b> Raisin	40,1%	<b>15</b>	.....
--------------------------------	-------	-----------	-------

## COGNACS

<b>Pierre de Segonzac</b> Premium	40%	<b>10</b>	.....	<b>120</b>
<b>New A. Fussigny</b> VSOP	40%	<b>15</b>	.....	
<b>Pierre de Segonzac</b> XO	40%	<b>18</b>	.....	
<b>Bourgoin</b> 1998 Vintage	43%	<b>20</b>	.....	
<b>New A. Fussigny</b> XO	40%	<b>25</b>	.....	
<b>Louis XIII Rémy Martin</b>	40%	<b>75</b> /cl	.....	
Hors d'Âge				

## ARMAGNACS

<b>Armin</b> 6 ans Bas Armagnac	40%	<b>10</b>	.....
<b>Saint-Aubin</b> blanche	45%	<b>11</b>	.....
<b>Dartigalongue</b> 15 ans	40%	<b>18</b>	.....
<b>Saint-Aubin</b> 20 ans	42%	<b>16</b>	.....
<b>Saint-Aubin</b> 1994	40%	<b>28</b>	.....

Supplément jus, soda, énergisant, ginger beer La French & tonic La French ..... 2  
 Supplément Archibald tonic, Hysope concombre tonic ..... 3

# SPIRITUEUX D'AILLEURS

4cl              70cl

<b>Cachaça Parati</b>	BRA 38%	<b>10</b>	.....	<b>120</b>
<b>Pisco Cuatro Gallo</b>	PER 40%	<b>10</b>	.....	

# EAUX-DE-VIE

4cl

<b>Calvados Sassi XO</b>	pomme	40%	.....	<b>10</b>
<b>Lehmann</b> Prunelle Sauvage	prunelle	45%	.....	<b>15</b>
<b>Lehmann</b> Framboise Sauvage	framboise	45%	.....	<b>16</b>
<b>Awen Nature</b> Finn blanche	absinthe	60%	.....	<b>15</b>

Supplément jus, soda, énergisant, ginger beer La French & tonic La French ..... 2  
 Supplément Archibald tonic, Hysope concombre tonic ..... 3

# AMERS & VERMOUTHS

4cl

<b>Campari</b>	IT	25%	<b>5</b>
<b>Suze</b>	FR	15%	<b>5</b>
<b>Quintinye rouge</b>	FR	16,5%	<b>6</b>
<b>Quintinye blanc</b>	FR	16%	<b>6</b>
<b>Lillet blanc</b>	FR	17%	<b>7</b>
<b>Baldoria blanco</b>	FR-IT	12%	<b>10</b>
<b>Baldoria rosso</b>	FR-IT	18%	<b>10</b>
<b>Baldoria unami</b>	FR-IT	18%	<b>10</b>



# LIQUEURS

5cl

<b>Pastis Egiaki</b>	anis	45%	<b>8</b>	
<b>Génépie</b>	génépie	40%	<b>10</b>	
<b>Italicus</b>	bergamote	20%	<b>10</b>	
<b>Limancello</b>	Lachananche	citron j.	25%	<b>10</b>
<b>Manzana Egiaki</b>	pomme	15%	<b>10</b>	
<b>Menta Egiaki</b>	menthe v.	15%	<b>10</b>	
<b>Rosa</b>	menthe v.	24%	<b>11</b>	
<b>Amaretto Disaronno</b>	amande	28%	<b>11</b>	
<b>Deljoy</b>	agrumes	24%	<b>11</b>	
<b>Saint-Germain</b>	sureau	20%	<b>11</b>	
<b>Chartreuse jaune</b>	130 plantes	43%	<b>11</b>	
<b>Chartreuse verte</b>	130 plantes	55%	<b>12</b>	
<b>Chartreuse centenaire</b>	130 plantes	47%	<b>27</b>	

# CRÈMES

5cl

<b>Cassis Merlet</b>	FR	20%	<b>5</b>
<b>Châtaigne Vedrenne</b>	FR	18%	<b>5</b>
<b>Litchi Vedrenne</b>	FR	15%	<b>5</b>
<b>Mirabelle Vedrenne</b>	FR	18%	<b>5</b>
<b>Pêche Cherry Rocher</b>	FR	16%	<b>5</b>
<b>Mûre Cherry Rocher</b>	FR	16%	<b>5</b>

# VINS ROUGES

12cl 75cl

## LE BORDELAIS

<b>Château Fayau</b>	<b>5</b>	<b>25</b>
Bordeaux Supérieur, 2019		
<b>La Parcellle du Rocher</b>	<b>10</b>	<b>52</b>
Saint-Émilion Grand Cru, bio, 2016		
<b>Château Auney L'Hermitage</b>	<b>35</b>	
Graves, bio, 2019		
<b>Clos Candelieres</b>	<b>8</b>	<b>45</b>
Fronsac, 2017		
<b>Esprit de Chevalier</b>		<b>60</b>
Pessac Léognan, 2016		
<b>La Sirène de Giscours</b>		<b>63</b>
Margaux, 2016		
<b>Pastourelle de Clerc Milon</b>		<b>82</b>
Pauillac, 2015		

## LES AUTRES RÉGIONS

<b>Antoine Reniaume</b>	<b>8</b>	<b>37</b>
Pinot noir, 2021		
<b>Crozes Hermitage</b>		<b>38</b>
Mules noire, Paul Jaboulet, bio, 2020		
<b>Châteauneuf du Pape</b>		<b>71</b>
Les Cèdres bio, Paul Jaboulet, bio, 2020		

## LE COFFRE FORT

<b>Château Haut-Marbuzet</b>		<b>93</b>
Saint Estèphe, 2014		
<b>Hermitage</b>		<b>98</b>
« La Maison Bleue », 2015		
<b>Domaine Roux</b>		<b>110</b>
Pommard 1 <sup>er</sup> Cru en Largilliere, 2019		
<b>Smith Haut Lafitte</b>		<b>360</b>
2016		
<b>Pavillon Rouge du Château Margaux</b>		<b>380</b>
2014		
<b>Hermitage</b>		<b>490</b>
« La Chapelle » 2003		
<b>Château Haut-Brion</b>		<b>800</b>
2006		
<b>Petrus</b>		<b>3300</b>
2011		

# VINS BLANCS

12cl 75cl

## LE BORDELAIS

<b>Domaine du Bourdieu</b>	<b>sec</b>	<b>5</b>	<b>25</b>
Entre Deux mers, bio, 2022			
<b>Château du Salut</b>		<b>moelleux</b>	<b>6</b>
Cerons, 2016			
<b>Château de Seuil</b>		<b>sec</b>	
Fayau, Graves, 2022			<b>28</b>
<b>Esprit de Chevalier</b>		<b>sec</b>	
Pessac Léognan, 2021			<b>60</b>

## LES AUTRES RÉGIONS

<b>Côtes de Gascogne</b>		<b>moelleux</b>	<b>5</b>	<b>25</b>
Domaine du Rey, 2021				
<b>Saint Chinian</b>		<b>sec</b>		<b>26</b>
Petit Paradis, 2021				
<b>Vignoble Arnaud &amp; Stephanie Dezat</b>			<b>6</b>	<b>35</b>
Sancerre, 2022				
<b>Domaine J. Marc Brocard</b>		<b>sec</b>	<b>7</b>	<b>40</b>
Petit Chablis, 2022				

# VINS ROSÉS

12cl 75cl 1,5l

## LE BORDELAIS

<b>Château Fayau</b>	<b>sec</b>	<b>5</b>	<b>25</b>
Bordeaux, 2021			

## LE SUD

<b>Château Mentone</b>	<b>sec</b>		<b>35</b>
Côtes de Provence, bio, 2021			
<b>Minuty Prestige</b>		<b>sec</b>	<b>50</b>
Côtes de Provence			<b>100</b>

# CHAMPAGNES

12cl 75cl 1,5l 3l

## PIÉTREMENT RENARD

**Brut** ..... 12 75 150

**Blanc de Blanc** ..... 14 85

## EPC

**Blanc de Noir** ..... 100 200 400

**Blanc de Blanc** ..... 120 240

## DEUTZ

**Brut** ..... 120 240 480

**Brut Rosé** ..... 140

**Amour Blanc de blanc** ..... 300

## RUINART

**Brut** ..... 160

**Blanc de blanc** ..... 250

## DOM PERIGNON

**Lumineux** ..... 400

# BULLES

75cl

**Crémant de Bordeaux Medeville** ..... 35

# BIÈRES

25cl 50cl

## LES PRESSIONS

**Ginette lager**, bio blonde 4,5% 4 ..... 7

**Ginette blanche**, bio blanche 5% 5 ..... 8

**Ginette rouge**, bio rouge 4% 5 ..... 8

**Effet Papillon**, bio IPA 6% 5 ..... 8

33cl

## LES BOUTEILLES

**Mascaret** brune 6% ..... 8

**Bonsecour** myrtille 6,4% ..... 8

**LBF Dubble**, bio ambrée 7,5% ..... 8

# CIDRE

33cl

**Cidre Appie Le Poiré** 4,1% ..... 8

# SANS ALCOOL

## LES EAUX

<b>Abatilles eau plate</b>	33cl.....	<b>4</b>
<b>Abatilles eau plate</b>	75cl.....	<b>6</b>
<b>Abatilles eau pétillante</b>	33cl.....	<b>5</b>
<b>Abatilles eau pétillante</b>	75cl.....	<b>7</b>

## LES SODAS

<b>Breizh Cola</b>	33cl.....	<b>5</b>
<b>Fizz limonade</b>	33cl.....	<b>5</b>
<b>La French ginger beer</b>	25cl.....	<b>6</b>
<b>La French tonic</b>	25cl.....	<b>6</b>
<b>Hysope tonic concombre</b>	20cl.....	<b>7</b>
<b>Archibald tonic</b>	20cl.....	<b>8</b>
<b>Djin tonic sans alcool</b>	15cl.....	<b>10</b>

## LES JUS DE FRUITS

<b>Meneau jus de fraise / kiwi</b>	25 cl.....	<b>5</b>
<b>Meneau nectar de pêche</b> bio	25 cl.....	<b>5</b>
<b>Meneau orange / carotte</b> bio	25 cl.....	<b>5</b>
<b>Meneau jus d'ananas</b> bio	25 cl .....	<b>5</b>

## LES THÉS GLACÉS

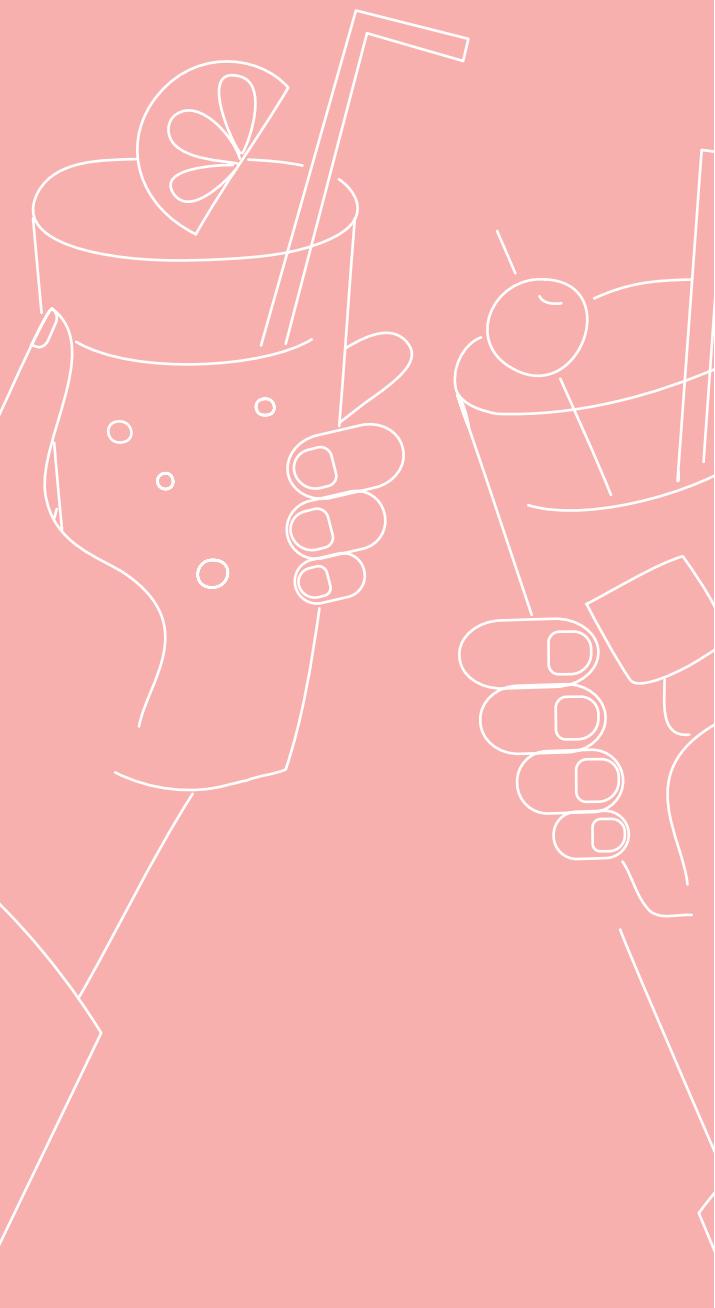
<b>Thé grenade Meneau</b>	25cl.....	<b>5</b>
<b>Thé vert Meneau</b>	25cl.....	<b>5</b>

## LES BOISSON ÉNERGISANTES

<b>Nuit Blanche</b>	25cl.....	<b>7</b>
---------------------	-----------	----------

## LES BOISSONS CHAUDES

<b>Café espresso bio</b>	.....	<b>2,5</b>
Ethiopie Arabica Djimmah Max Havelaar		
<b>Café allongé bio</b>	.....	<b>2,5</b>
Ethiopie Arabica Djimmah Max Havelaar		
<b>Thé</b> sélection du moment	.....	<b>4</b>
<b>Infusion</b> sélection du moment	.....	<b>4</b>



Les prix sont pratiqués en euros, toutes taxes comprises et service inclus. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



# LE BOURBON

BORDEAUX

---

[www.lebourbon-bordeaux.fr](http://www.lebourbon-bordeaux.fr)

