



GUEULETON

# GUEULETON

## LE REPAIRE DES BONNS VIVANTS



GUEULETON

LES CLASSIQUES

SPRITZ	9.00 €
SPRITZ SAINT-GERMAIN	12.00 €
NEGRONI	9.00 €
AMERICANO	9.00 €
LES MULES	10.00 €
Moscow (vodka), Jamaican (rhum), London (Gin)	

LES GLOUGLOUTONS

EXPRESSO MARTINI	11.00 €
Vodka, Liqueur de café maison, expresso	
GASCONIC	11.00 €
Folle blanche, sirop de sureau, tonic	
LE GEORGES	12.00 €
Rhum ambré, citron vert, jus passion, liqueur de vanille maison	
LA POIRE DE DIM'	12.00 €
Poire williams infusée à la cannelle, nectar poire caramélisée, citron	
BLOODY PYTHAGORE	12.00 €
Vodka, jus de tomate, ciron, sauce worcester, tabasco, sel au céleri	

25 cl/ 50 cl

## BIÈRES ET CIDRES

EFFET PAPILLON IPA	4.50 €/ 8.50 €
Brasserie Artisanale Mérignac	
JUPILER BLONDE	4.00 €/ 8.00 €
Bière Belge légère	
AZIMUT BLANCHE	4.50 €/ 8.50 €
Citron/Basilic Brasserie artisanale Bordelaise	
LEFFE AMBRÉE	4.50 €/ 8.50 €
SASSY (Bouteille 33 cl)	7.00 €
Cidre Normand	

## APÉRITIFS

LES ANISÉS 2cl	3.00 €
Pastis de Guyenne (Bordeaux), Ricard, Pastis 51	
SUZE/ MARTINI 6 cl	6.00 €
KIR	5.50 €
Cassis, mûre, pêche	
LILLET/ CAMPARI 6 cl	6.00 €
PORTO ANDRESSEN FINE TAWNY 10	8.00 €
ANS 6cl	
PINEAU DES CHARENTES 6 cl	7.00 €
COUPE CRÉMANT CAFÉ DE PARIS	6.00 €

## COCKTAILS

## A L'APERRO

PLANCHE DE CHARCUTAILLES	26.00 €
Jambon cebo de campo, rosette, grenier Médocain, coppa, chorizo, terrine maison	
DEMI PLANCHE DE CHARCUTAILLES	14.00 €
DUO D'OS À MOELLE & TOAST	16.00 €
TRICANDILLES EN PERSILLADE	16.00 €

FOIE GRAS	18.00 €
IGP Sud Ouest, chutney de prunes	
PIMENTS PADRON	9.00 €
OEUFS MAYONNAISE	8.00 €
Mayonnaise au persil, oeufs de truites	
BROCHETTES DE COEURS DE CANARDS	12.00 €
En persillade, servi avec un toast	