

BOISSONS FRAICHES

Coca Cola, Zéro 33cl	3,8
Perrier 33cl / 1/4 Vittel.....	3,9 / 3,4
Fanta Orange, Sprite 33cl	3,9
Thé Glaçé, Orangina / Limonade 25cl.....	3,9 / 3,6
Schweppes, Schweppes Agrumes 25cl	3,9
Cacolac 25cl.....	4,5
Jus et nectars Granini 25cl, ACE, abricot, banane	3,9
pomme, tomate, fraise, mangue, orange, ananas	
Cidre brut Loïc Raison 27,5cl.....	3,8
Supplément sirop	0,20

COCKTAILS DE FRUITS..... 35cl

Jus de fruits pressés 20cl, orange, citron, pamplemousse	5
Stan and Vince, mangue et fraise, jus orange et banane	6
Thaï Break, mangue, coco, ananas, fruits de la passion	6
French Kiss, fraise, jus d'ananas, feuilles de menthe	6
Lassi épicé, mangue, lait, miel, cannelle et cardamome.....	6
St Gilles les Bains, mangue, coco, jus de banane.....	6

HAPPY HOUR - 18H-20H

SUR LES BIERES PRESSION ET LES JUS DE FRUITS

LES BIERES

À LA PRESSION	25cl ... 50cl
Pelforth 5,5° blonde	4 7
Affligem d'abbaye 6,7°	4,5 8
Mort subite Witte 4,2° blanche	4,5 8
Lagunitas IPA 6,2°	4,5 8
Ciney brune 7°	4,5 8
Picon bière	5 9

EN BOUTEILLE	33cl
Desperados 5,9°, Corona 4,5°	6,8
Leffe blonde 6,6°, Carlsberg 5°	6,7
Pelforth brune 6,5° / Adelscott 5,8°	6,5 / 8
Lagunitas Little Sumpin' Ale 7,5°	8,5
Hapkin 8,5°	7
Heineken 0.0 - sans alcool	5,9

BOISSONS CHAUDES

Expresso *, Café décaféiné * / Café Allongé *	1,8 / 2
Double expresso.....	3,5
Café crème, Capuccino, Chocolat chaud maison.....	3,8
Café viennois, Chocolat viennois	4,6
Thé vert à la menthe maison	4
Café calva, expresso et calvados (2cl) servi à part	5,5
Grog maison 5cl.....	7
Vin chaud à la cannelle 15cl (en saison)	6
Irish ou French coffee 4cl	10
whisky ou cognac, expresso, crème fouettée * majoration de 1€ après 18h	

Café frappé, expresso, lait glacé, sucre canne.....	5
Macchiato caramel	5
expresso, crème de lait, caramel au beurre salé	
Ginger bread.....	5
expresso, crème de lait et sirop au pain d'épices	
Mokaccino.....	5
expresso, chocolat au lait, chantilly	
Cookie monster	6
expresso, lait velouté, sirop chocolat - cookie, chantilly	

THÉS, INFUSIONS

MAISON MARIAGE FRÈRES

- 3,70 € -

Ceylan	
Earl grey impérial	
Jasmin mandarin, thé vert au jasmin.....	
Thé sur le Nil, thé vert citronnelle et agrumes.....	
Rouge bourbon - sans théine, thé rouge rooibos vanillé	
Marco polo, thé noir au mélange secret	
Blanc & rose, thé blanc aux pétales de rose	
Milky blue, thé bleu parfumé.....	
Dream tea, infusion veloutée, sans théine.....	
Tilleul / Verveine, infusions, nature ou menthe	

LE PETIT-DÉJEUNER - SERVI JUSQU'À 11H30

BOISSON CHAUDE, JUS D'ORANGE FRAIS,
TARTINES, BEURRE & CONFITURE OU VIENNOISERIE 8 €



CAFE DES ARTS
BRASSERIE FONDÉE EN 1924

Prix nets en euros, service compris. Nous n'acceptons pas les règlements par chèques, chèques vacances et American Express.
SERVICE 7 JOURS SUR 7 / 138.COURS.VICTOR.HUGO.33000.BORDEAUX / 05.56.91.78.46

APERITIFS

Martini Rosso, Bianco ou Rosato / Campari 5cl	4
Porto / Pineau Rouge ou Blanc / Suze 5cl	5
Americano Maison 6cl : Martini Rosso et Dry, Campari	8
Spritz 12cl, Apérol, prosecco, eau gazeuse	10
Ricard / Pastis 51 2cl	3
Lillet rouge, blanc, rosé 5cl	6
Kir au Tariquet / Kir au champagne 12cl	5 / 11

ALCOOLS 4CL

Whisky William Lawson's	7
Whiskies Jack Daniel's / Maker's Mark / Glen Deveron	8
Vodka Eristoff	7
Rhum Trois Rivières	7
Baccardi Ron Superior / Baccardi Anejo Cuatro	7 / 9
Rhum Diplomatico Reserva / Rhum Don Papa	10
Rhum Beach House - Ile Maurice	8
Gin Bombay original	7
Téquila Camino real / Téquila Patron Silver	7 / 12
Cachaça Ypioca / Cachaça Leblon	7 / 10
Supplément jus ou soda	1

ALCOOLS PREMIUMS 4CL

Whisky Dewar's	10
Whisky Nikka from the barrel	10
Whisky Michel Couvreur The Unique	15
Whisky Tullibardine Sovereign	13
Vodka Grey Goose - France / Cognac	10
Gin Bombay Sapphire - Angleterre	9
The Botanist Islay Dry Gin « The 22 » - Ecosse / Islay	11

ENVIE DE PARTAGE...

SALAISSONS DE LA FERME ABOTIA - PAYS BASQUE

PLANCHE DE FROMAGE OU DE CHARCUTERIES..... 16

LA PLANCHE DES ARTS

assortiment de charcuteries et de fromage 21

COCKTAILS ALCOOL 4CL

STRAWBERRY NEGLIGEE	9
vodka, triple sec, purée de fraise, jus de cranberry, vanille	
COSMOPOLITAIN	8,5
vodka, Cointreau, jus de cranberry et citron vert	
CAIPIROVSKA	8,5
vodka, sucre roux et citron vert	
SOTHEBEA'S	9
vodka, passion, crème de pêche, jus d'orange, cranberry	
MARGARITA	9
téquila, triple-sec et jus de citron	
MANGO MARGARITA	9
téquila, triple-sec, jus de citron vert, purée de mangue	
TOM COLLINS	8,5
gin, jus de citron, sucre et eau gazeuse	
HARRISSON G	8,5
gin, crème de fraise, banane et jus de citron	
MEET JACK BLACK	8,5
Jack Daniel's, amaretto, jus de citron, Coca-Cola	
PINA COLADA	9
rum blanc, jus d'ananas, purée de coco	
MOJITO	8
rum blanc, menthe, sucre roux, citron vert, eau gazeuse	
+ purée de mangue, passion ou fraise	9
CAIPIRINHA	8
cachaça, sucre roux et citron vert	
+ purée de mangue, passion ou fraise	9

DIGESTIFS, LIQUEURS 5CL

Chambord, liqueur royale miel & framboises noires	7
Bénédictine, liqueur normande à base de 27 plantes	7
Saint Germain, liqueur aux fleurs fraîches de sureau	9
Chartreuse verte, liqueur française à base de 130 plantes	14
Armagnac VS, Calvados	7
Eau de vie de poire ou de mirabelle	8
Grand Marnier, Cointreau	7
Cognac Otard VS	9
Cognac Otard VSOP	14
Get 27, Manzana Verde	6,5
Baileys, Kahlua	6,5



CAFE DES ARTS
BRASSERIE FONDÉE EN 1924

Prix nets en euros, service compris. Nous n'acceptons pas les règlements par chèques, chèques vacances et American Express.
SERVICE 7 JOURS SUR 7 / 138.COURS.VICTOR.HUGO.33000.BORDEAUX / 05.56.91.78.46