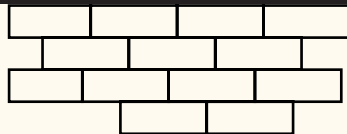




PRESSIONS



HAPPY HOUR 16h-19H

(sauf le dimanche)

Toutes nos bières à la pression sont également disponibles en chopes d'un litre.

ROCKWOOD LAGER 5%
BLANCHE DES NEIGES 4,5%
GASCONHA PALE ALE 6%
VEDETT IPA 5,5%
GASCONHA NEIPA 5,9%
KASTEEL ROUGE 8%
LA CHOUFFE 8%
DELIRIUM TREMENS 8,5%
LA DEBAUCHE IPA 6%
PARANOÏA EXOTIC 7%
PAIX DIEU 10%
CHURCHILL STRONG CIDER 8%
MONACO
Supplément Picon
Supplément Sirop

HAPPY HOUR		
50cl	50cl	25cl
5.50	6.90	3.80
6.00	7.50	4.50
7.00	8.50	4.50
7.00	8.50	4.50
7.50	9.00	4.80
7.50	9.00	4.80
7.50	9.00	4.80
8.00	9.50	5.00
8.00	9.50	5.00
8.00	9.50	5.00
8.60	10.20	5.50
7.80	8.80	4.80
6.50	7.90	4.30
2.50	2.50	1.50
1.00	1.00	0.50



CAFÉ 100% BIO

EXPRESSO	2.50
DOUBLE EXPRESSO	3.50
ALLONGÉ	3.50
CAFÉ VIENNOIS (Selon saison)	4.50
CHOCOLAT CHAUD (Selon saison)	5.00
CHOCOLAT VIENNOIS (Selon saison)	5.50



SOFTS

PERRIER 33cl	3.50
COCA-COLA 25cl	4.20
ORANGINA 25cl	4.20
SCHWEPPE s 25cl	4.20
ICE TEA PÊCHE 25cl	4.20
JUS DE FRUITS 25cl	4.20
SCHWEPPE s AGRUMES 25cl	4.20
GINGER BEER 33cl	5.00
REDBULL 25cl	5.00

HAPPY HOUR 16H - 19H

JUS DE FRUITS 25cl	3.00
---------------------------	------

Orange, fraise, abricot, pomme, ACE, tomate, mangue, ananas



BOUTEILLES 33cl

BRASSERIE PARALLÈLE <i>sans alcool 0,0%</i>	6.50
BROOKLYN SPECIAL EFFECTS 0,4%	7.00
CORONA 4,5%	7.00
DESPERADOS 5,9%	7.00
MONGOZO COCO (SANS GLUTEN) 5%	7.00



SHOOTERS 2cl

RECETTES MAISON	3.00
RECETTES MAISON x10	25.00
CLASSIQUES (<i>Vodka, Whisky, Rhum, Suze, Captain Morgan...</i>)	4.00
CLASSIQUES x10	35.00
ÉPIQUES (<i>Jack Daniel's, Jack Honey, Apple Jack, Rhums arrangés, Jagermeister, Absinthe...</i>)	5.00
ÉPIQUES x10	45.00
JAGERBOMB	6.50
JAGERBOMB x10	55.00



COCKTAILS

LES SPRITZ

10.00

APÉROL SPRITZ, CAMPARI SPRITZ, HUGO SPRITZ, LIMONCELLO SPRITZ

LES CLASSIQUES

10.50

MOJITO, WHISKY SOUR, MARGARITA, CAÏPIRINHA, WHITE RUSSIAN

LES CLASSIQUES SUPÉRIEURS

12.50

OLD FASHIONED, EXPRESSO MARTINI, LONG ISLAND, NEGRONI

LES CRÉATIONS

LE PORN BERRIES

12.50

Whisky, crème de cassis, crème de mûre, framboise, jus de cranberry et citron

FLEUR DE PIRATE

12.50

Rhum brun, liqueur de fleur de sureau, Martini dry, sucre, citron

ALOE HAI HAI HAI

12.50

Tequila, gin au concombre, jus d'aloë, épices, sucre et citron

OH MY MAPLE

12.50

Gin June à la poire, sirop d'érable, citron, gingembre

BRAMBLE ROCK

12.50

Gin «Edinburgh Gin Rhubarb», liqueur de mûre, citron vert, sucre de canne

KELLY WATCH THE STARS

12.50

Gin, citron vert, crème de pêche, Martini dry, menthe fraîche

LE JULIA

12.50

Gin, citron vert, sirop de lavande maison, gingembre frais

COCKTAIL SUR-MESURE

14.00

Réalisé avec soin selon vos goûts

SANGRIA MINUTE

6.50



MOCKTAILS

PASSION TROPICALE

7.00

Passion, ananas, vanille, citron

VERT TIGE

7.00

Aloe, kiwi, gingembre beer, menthe fraîche

BASILIC PANIC

7.00

Cranberry, framboise, tonic, basilic frais



GIN & TONIC

CLASSIQUE *avec Tonic*

9.00

SUPÉRIEURS

avec Tonic Premium en bouteille : Recette au choix

JUNE WATERMELON (France)

Note Note de pastèque fraîche

fruité 11.00

JUNE PÊCHE (France)

Notes de pêches et fruits d'été

fruité 11.00

JUNE PASSION MANGUE (France)

Notes de fruit de la passion et mangue gourmande

fruité 11.00

JUNE POIRE (France)

Note de poire royale, cardamome

épicé et fruité 11.00

NORMINDIA (France)

Note de pomme, orange et cannelle

épicé 11.00

G'VINE NOUAISON (France)

Note de raisin, cardamome, gingembre et muscade

épicé et floral 12.00



GIN & TONIC

SUPÉRIEURS

avec Tonic Premium en bouteille : Recette au choix

G'VINE FLORAIISON (France)

Note de fleur de vigne et raisin blanc

floral et herbacé 12.00

BARTOLOMEO (France)

Note d'agrumes et poivre

fruité 12.00

CHRISTIAN DROUIN (France)

Vieilli en fût de Calvados 6 mois, pomme

dry 12.00

NAUD (France)

Note de genièvre et agrumes, bergamote

épicé 12.00

MOMBASA CLUB (Angleterre)

Note d'épices, agrumes, angélique

dry et floral 11.00

COTSWOLDS (Angleterre)

Note de coriandre, angélique, lavande et poivre noir

dry 12.00

FIFTY POUNDS (Angleterre)

Note de baies de genièvre, agrumes et coriandre

dry et épicé 12.00

PLYMOUTH (Angleterre)

Note de cardamome et coriandre

fruité et épicé 12.00

WHITLEY NEILL ORANGE SANGUINE (Angleterre)

Note d'orange sanguine de Sicile et agrumes

fruité et épicé 12.00

WHITLEY NEILL ALOE CONCOMBRE (Angleterre)

Note d'aloé vera et concombre frais

herbacé et fruité 12.00

WHITLEY NEILL RHUBARBE GINGEMBRE (Angleterre)

Note de Rhubarbe et gingembre

épicé 12.00

ABLEFORTH'S BATHTUB (Angleterre)

Note d'orange, angélique, cardamome et clou de girofle

dry et épicé 13.00



GIN & TONIC

SUPÉRIEURS

avec Tonic Premium en bouteille : Recette au choix

DOOD'S (Angleterre)	floral	15.00
<i>Note de cardamome, laurier, angélique citron, miel</i>		
FISHERS (Angleterre)	herbacé et dry	15.00
<i>Note de plantes côtières, criste marine et genièvre iodé</i>		
EDINBURGH GIN CANNONBALL (Écosse)	dry	11.00
<i>Note de bourgeon de pin, citronnelle, agrumes</i>		
HENDRICK'S (Écosse)	floral et herbacé	11.00
<i>Note de rose et de concombre</i>		
HENDRICK'S GRAND CABARET (Écosse)	fruité	13.00
<i>Note de mirabelle, herbes et citron</i>		
HENDRICK'S OASIUM (Écosse)	herbacé et fruité	13.00
<i>Note de fruits exotiques, mangue, agrumes</i>		
HENDRICK'S ORBIUM (Écosse)	floral et dry	13.00
<i>Note de quinine, absinthe et fleur de lotus</i>		
HENDRICK'S ANOTHER (Écosse)	floral	13.00
<i>Note de cacao torréfié</i>		
MALFY CON ARRANCIA (Italie)	fruité et floral	11.00
<i>Note d'orange sanguine</i>		
MALFY CON LEMON (Italie)	fruité	11.00
<i>Note de citron de Sicile</i>		
MALFY CON ROSA (Italie)	floral	11.00
<i>Note de pamplemousse, rhubarbe</i>		
ENGINE BIO (Italie)	dry et floral	14.00
<i>Note de rose, citron et sauge</i>		
TENJAKU (Japon)	épice et floral	11.00
<i>Note de pêche, poivre de sancho, thé et yuzu</i>		



GIN & TONIC

SUPÉRIEURS

avec Tonic Premium en bouteille : Recette au choix

ETSU (Japon) <i>Note de yuzu, thé matcha, racine de réglisse</i>	fruité 12.00
ROKU (Japon) <i>Note de fleur de sakura, thé Gyokuro, poivre de sancho et yuzu</i>	floral et épicé 12.00
KI NO BI KYOTO (Japon) <i>Note de yuzu et gingembre</i>	épicé et fruité 14.00
GIN MARE (Espagne) <i>Note de thym, olive et romarin</i>	herbacé 12.00
GIN MARE CAPRI (Espagne) <i>Note de citron et bergamote</i>	fruité et herbacé 13.00
ARDUENNA BIO (Belgique) <i>Note de bourgeon de sapin, fleur de sureau, mirabelle</i>	herbacé et floral 12.00
COPPERHEAD (Belgique) <i>Note de coriandre, cardamome et orange</i>	épicé 15.00
COLOMBO (Skri Lanka) <i>Note de cannelle, coriandre, gingembre</i>	épicé 11.00
BOLS JENEVER AMSTERDAM (Pays-Bas) <i>Note de genièvre malté, céréales et herbes fines</i>	herbacé et épicé 11.00
AVIATION (États-Unis) <i>Note de Cardamome et poire</i>	dry et floral 11.00
CANAIMA (Venezuela) <i>Note de fruits de la passion, mangue et orange amère</i>	fruité et floral 11.00
MCQUEEN AND THE VIOLET FOG (Brésil) <i>Note de citronnelle, pomelo, jasmin et baies d'açaï</i>	floral et fruité 12.00



GIN & TONIC

SUPÉRIEURS

avec Tonic Premium en bouteille : Recette au choix

UNGAVA (Canada) <i>Note de thé du labrador et genièvre</i>	herbacé	12.00
JIN JIN INDIAN DRY (Inde) <i>Note de citron, orange et épices</i>	herbacé et épicé	12.00
COLOMBIAN ORTHODOXY (Colombie) <i>Note de genièvre, agrumes, menthe et poivre</i>	dry et épicé	13.00
DRUMSHANBO GUNPOWDER (Irlande) <i>Note de thé vert et agrumes</i>	épicé et fruité	13.00
SANTA ANNA (Philippines) <i>Note d'agrumes et épices</i>	épicé et fruité	13.00
BAIGUR (Vietnam) <i>Note de fleur de lotus, main de bouddha, fruit du dragon</i>	fruité	13.00
ELEPHANT LONDON DRY GIN (Allemagne) <i>Note de pomme fraîche, armoise africaine et épices</i>	dry et épicé	14.00
TANQUERAY (Angleterre) <i>Note de genièvre, coriandre, réglisse</i>	dry et épicé	11.00
TANQUERAY TEN (Angleterre) <i>Note d'agrumes, genièvre et coriandre</i>	épicé et fruité	13.00

SANS ALCOOL

TANQUERAY 0% (Angleterre) <i>Note de genièvre, coriandre, réglisse</i>	dry et épicé	11.00
NOLOW 0% (France) <i>Note de gingembre, citron, menthe</i>	herbacé et épicé	13.00



VINS

		
ROSÉ		
BORDEAUX - Cazette	6.00	26.00
BLANC MOELLEUX		
BORDEAUX - Dumas Cenot	7.00	28.00
BLANC		
BORDEAUX - Dumas Cenot	6.00	26.00
CHARDONNAY - Corte Vigna	7.00	28.00
ROUGE		
BORDEAUX - Cazette	6.00	26.00
NERO D'AVOLA - Vitis Nostra	7.00	28.00
PÉTILLANT		
PROSECCO - Amonti	6.50	28.00
CHAMPAGNE		
CHAMPAGNE 1er CRU - Couvreur Philippart		80.00



RHUM 4cl

Supplément Soda +0.50€

WHITE RUM « TI PUNCH »

TROIS RIVIÈRES 50°	10.00
TROIS RIVIÈRES CANNES BRÛLÉES 43°	10.00
NEISSON 52.5°	12.00
PLANTATION 3 STARS 41.2°	12.00

OLD RUM

CAPTAIN MORGAN	8.50
BACARDI ORO	8.50
THE KRAKEN	9.50
DON PAPA Baroko	10.00
PLANTERAY PINEAPPLE	12.00
GOSLINGS	12.00
DIPLOMATICO Reserva Exclusiva	12.00
DICTADOR 12 years old	12.00
ANGOSTURA 1919	12.00
APPLETON ESTATE 12 years old	13.00
PLANTERAY OFTD 69°	13.00
MILLIONARIO 15 years old	13.00
ZACAPA SOLERA	14.00
PLANTERAY XO	15.00
ZACAPA XO	25.00



WHISKY 4cl

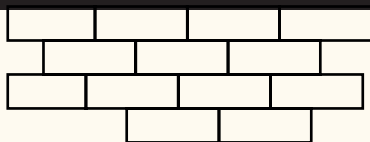
Supplément Soda +0.50€

GRANT'S	8.50
JACK DANIEL'S N°7	9.50
MONKEY SHOULDER	11.00
WOODFORD RESERVE	11.00
THE BRUICHLADDICH « THE CLASSIC LADDIE »	12.00
ARDBERG 10 YEARS OLD	12.00
BLANTON'S ORIGINAL	12.00
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	12.00
THE GLENROTHES SHERRY CASK	12.00
BALBLAIR 2005	14.00
LAGAVULIN 16 YEARS OLD	14.00
THE BALVENIE 12 YEARS OLD DOUBLE WOOD	14.00
GLENFIDDICH 18 YEARS OLD	15.00
DALMORE 15 YEARS OLD	18.00
GLENFIDDICH 21 YEARS OLD	22.00
IMPERIAL 1995 - 18 YEARS OLD	25.00
THE BALVENIE 21 YEARS OLD PORTWOOD	25.00
CLYNELISH 1996	30.00



APERITIFS

& DIGESTIFS



RICARD 2cl	3.80
MAURESQUE (ricard 2cl + 1cl de sirop d'orgeat)	4.00
TOMATE (ricard 2l + 1cl de grenadine)	4.00
PERROQUET SAUVAGE (2cl de ricard + 2cl de Get 27)	7.00
DOUBLE RICARD 4cl	7.00
MARTINI 8cl	7.00
GET 27 6cl	7.00
LILLET 8cl	7.00
SUZE 8cl	7.00
BAILEY'S 6cl	7.00
PORTO 8cl`	7.00
CHARTREUSE VERTE 4cl	10.00



COGNAC 4cl

Supplément Soda +0.50€

HENNESSY VS 10.00

NAUD VSOP 12.00

HENNESSY XO 25.00



ARMAGNAC 4cl

Supplément Soda +0.50€

DARTIGALONGUE VSOP 10.00

DARTIGALONGUE HORS D'AGE 15.00

DARTIGALONGUE 15 ans 18.00



FOOD

ASSIETTES À PARTAGER *servies avec pain grillé*

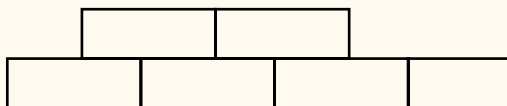
HOUMOUS	6.00
SAUCISSON FUET	7.00
FROMAGE AFFINÉ	7.00
GRANDE PLANCHE MIXTE :	18.50
<i>Rosette, jambon sec, houmous, fromage affiné</i>	

CRISPY FOOD

CHEESY NACHOS	5.50
<i>Tortillas, cheddar fondu, oignons frits, guindillas</i>	
GUACAMOLE TORTILLAS	7.00
<i>Tortillas, guacamole</i>	
GRAND NACHOS	12.50
<i>Tortillas, cheddar fondu, guacamole, sauce salsa, oignons frits, guindillas</i>	

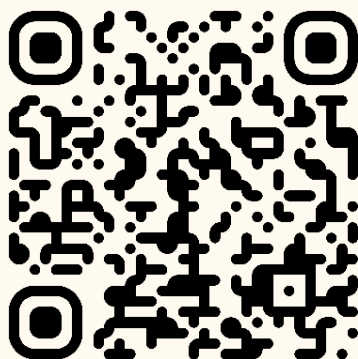
HOT FOOD

GRILLED CHEESE CLASSIC	7.00
<i>Pain de mie, cheddar affiné, mozzarella, moutarde, beurre</i>	
GRILLED CHEESE & PASTRAMI	9.00
<i>Pain de mie, cheddar affiné, mozzarella, pastrami, moutarde, beurre, cornichons</i>	





*RETROUVEZ TOUTE L'ACTUALITÉ
DU ROCKWOOD EN SCANNANT
CE QR CODE !*



@rockwood_bordeaux