

TCHANQUÉ

Rooftop

BAR RESTAURANT

Food

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE INCLUS. LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES.
LA LISTE DES ALLERGÈNES CONTENUS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.

L'écailleur du Tchanqué

HUÎTRES FINES ARCACHON N.3

X3 - 7

X6 - 13

X9 - 19

X12 - 25



Les Tapas à partager (ou pas)

PLANCHE DE CHARCUTERIE

JAMBON DE BAYONNE, CHORIZO ET SAUCISSON
DE LA FERME ABOTIA

22

CROQUETAS DE JAMBON IBÉRIQUE

CONFITURE DE CERISES NOIRES

12

OSSAU IRATY

CONFITURE DE CERISES NOIRES

12

POULET CROUSTILLANT

EN TEMPURA, AVEC SA SAUCE TARTARE

12

HOUMOUS

ACCOMPAGNÉ DE PAINS GRILLÉS

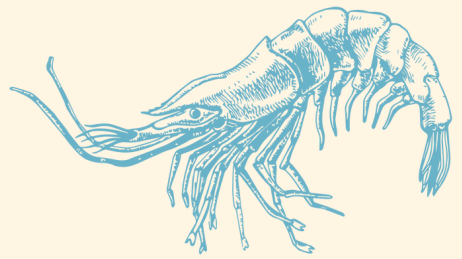
8

MAGRET DE CANARD SÉCHÉ

POIVRE ET ROMARIN

11

Les entrées



GRAVLAX DE SAUMON

PICKLES DE LÉGUMES

12

TARTINE DE HOMARD BLEU

FOCACCIA, GEL CITRON, GUACAMOLE, MAYONNAISE AU
PIMENT D'ESPELETTE

14

CHIPIRONS AU CHORIZO

CRÉMEUX DE PERSIL

11

NOIX DE SAINT-JACQUES

FONDUE DE POIREAUX AU MASCARPONE

14

RAVIOLE DE HOMARD

ET SA BISQUE

16

OËUF PARFAIT

VELOUTÉ DE SAISON ET CHIPS DE JAMBON DE BAYONNE

14

Les plats

TOUS NOS PLATS SONT SERVIS
AVEC UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

POULPE À LA BRAISE PERSILLADE ET CRÈME D'OLIVE DE KALAMATA	30
BAR RÔTI AU FOUR À BRAISE SABAYON AUX AGRUMES	23
NOIX DE SAINT-JACQUES À LA BRAISE PENNE RIGATE AU FUMET DE HOMARD	28
ONGLET DE BŒUF ANGUS À LA BRAISE SAUCE CHIMICHURRI VERDE	25
POULET DU SUD-OUEST À LA BRAISE DEMI-POULET FERMIER LABEL ROUGE, JUS AU THYM	24
CARRÉ DE PORCELET À LA BRAISE SAUCE BARBECUE MAISON	23
POUR 1 PERSONNE À PARTAGER	42
FILET DE CANETTE À LA BRAISE JUSTE LAQUÉ	19

Les accompagnements

TOUS NOS PLATS SONT SERVIS
AVEC UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE 5

MOUSSELINE DE PATATE DOUCE

LÉGUMES À LA BRAISE

CHIPS DE POMMES DE TERRE

SALADE VERTE

CAROTTES RÔTIES À LA VANILLE

Ni viande, ni poisson

CURRY DE LÉGUMES À LA BRAISE

LÉGUMES DE SAISON

14

PENNE RIGATE, CHAMPIGNONS À LA BRAISE

À LA CRÈME AUX HERBES

16

Les Salades du Tchankué

SALADE CÔTÉ TERRE

SALADE ROMAINE, POIREAU RÔTI, NOIX, POMME DE TERRE, OSSAU-IRATY, GUACAMOLE, GRENADE, CAROTTE ET POULET CROUSTILLANT

20

SALADE CÔTÉ MER

SALADE ROMAINE, POIREAU RÔTI, NOIX, POMME DE TERRE, OSSAU-IRATY, GUACAMOLE, GRENADE, CAROTTE ET SAUMON GRAVLAX

20

Les Desserts

SÉLECTION DE FROMAGES AU PLATEAU 13

GÂTEAU BASQUE À LA PART 9

DE LA MAISON PARIÈS, CONFITURE DE CERISES NOIRES

CREAMY CANELÉS SIGNATURE 11

CRÈME PÂTISSIÈRE, SAUCE CHOCOLAT CHAUD

TARTE AUX AGRUMES 12

ET SA MERINGUE

LE TCHANQUÉ GOURMAND 12

LES MINIATURES : GÂTEAU BASQUE, CREAMY CANELÉ,
PAVLOVA

PASTIS LANDAIS FAÇON PAIN PERDU 9

CONFITURE DE LAIT, CRÈME GLACÉE VANILLE

PAVLOVA 12

MANGUE ET ANANAS



TCHANQUÉ

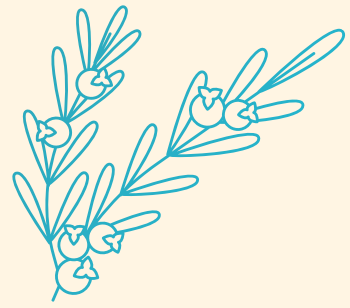
Rooftop

BAR RESTAURANT

Boissons

PRIX NETS EN EURO, SERVICE INCLUS. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX
POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. CERTAINS MILLÉSIMES
PEUVENT CHANGER EN COURS D'ANNÉE

Cocktails créations



DÉCOUVREZ NOTRE CARTE DE COCKTAILS, AUTOUR DES DIFFÉRENTS GINS CITADELLE.
NOTRE ÉQUIPE DE BAR A CONCOCTÉ UNE SÉLECTION DE COCKTAILS UNIQUES POUR LE MOIS,
ÉLABORÉS À PARTIR DE PRODUITS MAISON, LOCAUX, ET DE SAISON.

LA HUME

14CL

14

FRAIS, MENTHOLÉ, ACIDULÉ

PLANTERAY 3*, CITRON VERT, SIROP
D'ANIS, KÉFIR MENTHE

L'HERBE

16CL

15

FRUITÉ, HERBACÉ, FRAIS

PLANTERAY DARK, JUS DE PÊCHE,
JUS DE CRANBERRY, JUS DE CITRON,
SIROP DE BASILIC

LE TCHANQUÉ

12CL

13

VINEUX, AGRUMES, PÉTILLANT

LILLET BLANC, RAMAZOTTI,
SIROP D'AGRUMES, JUS DE CITRON,
PERRIER

LA CORNICHE

15CL

16

FRUITÉ, FRAIS, PÉTILLANT

MARTINI AMBRATO, SIROP FRAISE ET POIVRON,
JUS DE CITRON, CRÉMANT DE BORDEAUX

CITADELLE
GIN DE FRANCE



LAGUNE

11CL

14

GOURMAND, ACIDULÉ, FRUITÉ

GIN CITADELLE ROUGE, JUS DE CITRON,
SUZE, PURÉE DE FRAMBOISE, BITTER CERISE,
BLANC D'OEUF

GRAND CROHOT

12CL

16

SALIN, ÉPICÉ, FRAIS

GIN CITADELLE CORNICHON,
JUS DE CITRON, LIQUEUR PIMENT
D'ESPELETTE, JUS DE TOMATE

PEREIRE

14CL

13

PÉTILLANT, ACIDULÉ, FRAIS

GIN CITADELLE, JUS DE CITRON,
SIROP DE BAIE ROSE, TONIC CONCOMBRE,
SPRAY SOTOL

PORGE

10CL

15

AMER, FRAIS, FRUITÉ

GIN CITADELLE OLD TOM, CINZANO
ROUGE, APÉROL, OLÉO ANANAS



Les Spritz's

SPRITZ APEROL 14CL 12
AMER, PÉTILLANT, AGRUME
APEROL, PROSECCO,
PERRIER

SPRITZ LILLET 14CL 12
VINEUX, PÉTILLANT, ACIDULÉ
LILLET ROSÉ, PROSECCO
PERRIER

**SPRITZ FLEURS
DE SUREAU** 14CL 12
FRAIS, PÉTILLANT, FLORAL
LIQUEUR DE FLEURS DE SUREAU,
PROSECCO, PERRIER

Sans Alcool

L'AGRUME 15CL 10
AMER, PÉTILLANT, FRAIS
MARTINI NOLO VIBRANTE, JNPR BITTER,
JUS DE CITRON, SIROP D'AGRUMES, PERRIER

LE FLORAL 15CL 10
ACIDULÉ, FLORAL, FRAIS
MARTINI NOLO FLORÉAL, JUS DE CRANBERRY,
JUS DE CITRON, SIROP DE FLEURS DE SUREAU

LE MENTHOLÉ 15CL 10
MENTHOLÉ, ACIDULÉ, PÉTILLANT
MARTINI NOLO FLORÉAL, JUS DE CITRON,
SIROP D'ANIS, KÉFIR MENTHE ANIS





Le bar à Gin du Tchanqué

Gin au choix

° CITADELLE (CHARENTE) AGRUME, GENIÈVRE, ÉPICÉ	11
° CITADELLE ROUGE (CHARENTE) FRUITS ROUGES, FRAIS, SEC	11
° GIN AUTOMNE CAROTTE & NOISETTE (SEINE-ET-MARNE) AGRUME, FÈVE DE TONKA, GINGEMBRE, ESPRIT D'UN CARROT CAKE	11
° HENDRICKS (ROYAUME-UNI) FRAIS, ROSE, CONCOMBRE	13
° MONKEY 47 (ALLEMAGNE) AGRUME, BAIE, GENIÈVRE, HERBACÉ, POIVRÉ	16
° GIN D'AZUR (CHARENTE) THYM, CITRON DE MENTON, MARJOLAINE, SALIN	14
° ROKU (JAPON) YUZU, FLEURS DE CERISIER, THÉ, POIVRÉ	12
° CONFIDENTIAL (CHARENTE) HIBISCUS, MENTHE, RAIFORT, FRUIT A CHAIR JAUNE	11

Tonic bio hysope au choix + 2,50€

° CLASSIQUE	° SUREAU
° CITRON	° CONCOMBRE

Garniture au choix max 2

° POIVRE	° CITRON
° BAIES DE GENIÈVRE	° CITRON VERT
° HIBISCUS	° ORANGE
° CONCOMBRE	° PAMPLEMOUSSE

Apéritifs 6cl

LILLET (BORDEAUX) BLANC, ROSE, ROUGE	6cl	6
RICARD	2CL	4
SUZE		6
CAMPARI		7
SANGRIA		6
KIR MAISON :	15CL	10
CASSIS, MÛRE, VIOLETTE, PÊCHE		
KIR ROYAL :	15CL	11
CASSIS, MÛRE, VIOLETTE, PÊCHE		
MARTINI RESERVA :		8
AMBRATO OU RUBINO		

Spiritueux

RHUM & CACHAÇA 4CL

EL PASADOR DE ORO	10
EL PASADOR DE ORO PASION	11
EL PASSADOR GRAN RESERVA	13
LA HECHICERA HORS D'ÂGE	14
BOTRAN 15 ANS	12
TURQUOISE BAY MAURITIUS RUM	11
YELLOW SNAKE JAMAICAN RUM	11
PLANTERAY 3 STAR	7
PLANTERAY DARK ORIGINAL	8
PLANTERAY BLACK CASK	11
LA PERLE (RHUM BLANC)	13
LEBLON	10

VODKA 4CL

GREY GOOSE (FRANCE)	11
---------------------	----

SOTOL & TÉQUILA 4CL

FLOR DEL DESIERTO	13
FLOR DEL DESIERTO SIERRA	15
CAZADORES	10
PATRON SILVER	16
PATRON REPOSADO	18
PATRON ANEJO	20

WHISKY 4CL

MAKER'S MARK	10
BLANTON'S	16
ABERLOUR 10 ANS	11
BALVENIE	15
LAPHROAIG (TOURBÉ)	14
NIKKA	14

LA SÉLECTION BELLEVOYE

BLEU - FINITION GRAIN FIN	10
BLANC - FINITION SAUTERNES	11
ORANGE - FINITION RHUM	11

Liqueurs 6cl

AMARETTO DISARONNO	9	GET 27	8
CRÉME AMARETTO	10	GET 31	8
BAILEY'S	9	LIMONCELLO	8
VIOLET	10	CHARTREUSE VERTE 4CL	15
COINTREAU	9		

Digestifs 4cl

COGNAC CAMUS VS	11	THOREAU À BASE DE RHUM ET COGNAC	13
COGNAC CAMUS VSOP	13	CALVADOS DROUIN SELECTION	12
BAS ARMAGNAC LABALLE EXODE XIV	11	EAU DE VIE DE VIN, BOURGOIN	13
BAS ARMAGNAC LABALLE RESISTANCE	13	EAU DE VIE : POIRE, FRAMBOISE, MIRABELLE	9

Bières bouteilles (Bordeaux) *

Brasserie Effet papillon

33 cl 8€

BLANCHE
CITRON VERVEINE

PILS
BLONDE LÉGÈRE

IPA
BLONDE HOUBLONNÉE

* Brasserie artisanale de bières craft située à Bordeaux.

Cidre bio bouteilles

Fils de pomme

33 cl 8€

Bières pression

Brasserie Effet papillon (Bordeaux) *

BLONDE 25CL

4,5

BLONDE 50CL

8

IPA 25CL

5,5

IPA 50CL

9

SUPPLÉMENT SIROP

0,5

SUPPLÉMENT PICON

2

* Brasserie artisanale de bières craft située à Bordeaux.

Softs

COCA COLA	33CL	5,5
COCA ZÉRO	33CL	5,5
ORANGINA	25CL	5,5
TONIC BIO	20CL	5,5
SIROPS À L'EAU		2,5

LIMONADE	25CL	5,5
PERRIER	33CL	5,5
GINGER BEER	20CL	5,5
GINGER ALE	20CL	5,5
THÉ GLACÉ MAISON	33CL	6

Jus de Fruits Meneau* (Bio et local) 25 cl

6€

TOMATE DE MARMANDE

ANANAS

POMME DU LOT-ET-GARONNE

ORANGE VALENCIA

ABRICOT

*Issus de l'agriculture biologique, riches en vitamines, antioxydants, fibres et minéraux.

Fresh detox et smoothie

8,5€

SMOOTHIE DU MOMENT

BANANE CHOCO MILKSHAKE

BANANE, CHOCOLAT, LAIT

POSSIBILITÉ LAIT VÉGÉTALE

Eaux des Abatilles (Arcachon)

PLATE 50CL 4,5

PLATE 75CL 7

PÉTILLANTE 50CL 4,5

PÉTILLANTE 75CL 7

Boissons chaudes

CAFÉ DE LA MAISON SOUBIRA

TORRÉFACTION BORDELAISE

CAFÉ 2,5

ALLONGÉ 3

DOUBLE 4

DÉCA 2,5

CAFÉ FRAPPE 5,5

CAPPUCCINO 5,5

LATTE MACCHIATO 6

CAFÉ CREME 4,5

FLAT WHITE 6,5

CHOCOLAT CHAUD 5

THÉ & INFUSION KUSMI TEA

SÉLECTION AU COFFRET 4,5

Vins Rouges

BORDEAUX & ALENTOURS



"DRÔLES DE DAMES" 2020 AOP LUSSAC ST-EMILION	7 / 27
CHATEAU PUY CASTERA 2022 AOP HAUT MEDOC	8 / 36
CHEVALIER DE POMPIGNAC 2020 AOP PESSAC LÉOGNAN	8 / 47
CHATEAU DU SEUIL 2022 AOC GRAVES	33
CHATEAU LA LOUVRIÈRE 2017 AOC PESSAC-LÉOGNAN	45
CHATEAU TOUR LEOGNAN 2023 AOP PESSAC LÉOGNAN	60
LES HAUTS DE PEZ 2021 AOP ST-ESTÈPHE	56
LE SEUIL DE MAZEYRES 2020 AOP POMEROL BIO	78
L'ORATOIRE DE CHASSE-SPLEEN 2018 AOP MOULIS-EN-MÉDOC	78
CUVÉE DES CHEFS 2022 MAGNUM AOP GRAVES	70
LE BARON DE BRANE 2017 AOP MARGAUX	85
MANOIR DE GAY 2018 AOP POMEROL	95
CARBONNIEUX 2016 GRAND CRU AOP PESSAC LEOGNAN	99
CHATEAU GLORIA 2018 AOP SAINT JULIEN	110
CH. CROIZET BAGES 2020 AOP PAUILLAC	110
PHELAN SÉGUR 2015 AOP SAINT ESTEPHE	110
CANTENAC BROWN 2015 AOP MARGAUX	160
CHATEAU LAGRANGE 2019 AOP SAINT JULIEN	150
CHATEAU DE FIEUZAL 2015 AOP PESSAC LEOGNAN	160
SIRENE DE GISCOURS 2018 AOP MARGAUX	190

RHÔNE



OGIER 2021 AOP CROZES HERMITAGE	74
------------------------------------	----

LOIRE

FREDERIC MABILEAU 2022 "LES PETITS GRAINS" AOP ST NICOLAS DE BOURGUEIL	35
--	----

BOURGOGNE

MICHEL PICARD 2021 AOP HAUTES COTES DE NUITS	62
ANDRE DUCAL PINOT NOIR 2023 AOP BOURGOGNE	8 / 37

LANGUEDOC

DOMAINE DES HORTASSES 2024 AOP PIC ST LOUP	29
NO SEX FOR BUTTERFLY 2021 IGP PAYS D'OC	29

BEAUJOLAIS

CHATEAU DE PIERREUX 2022 AOP BROUILLY	48
COMTESSE DE VAZEILLE 2019 AOP FLEURIE CHATEAU BACHELARDS	52

PROVENCE

COMPLICE CHATEAU RASQUE 2022 AOP CÔTES DE PROVENCE	9 / 44
COMPLICE CHATEAU RASQUE MAGNUM AOP CÔTES DE PROVENCE	85

Vins Blancs



BORDEAUX & ALENTOURS

12 CL 75CL

CHATEAU GABELOT 2024 BIO
AOP ENTRE DEUX MERS

6 / 26

CHATEAU DU SEUIL 2023
AOP GRAVES BLANC

7 / 33

LES ROCHES BLANCHES 2023
AOP BORDEAUX BLANC SEC

6 / 26

SAINT LANNE 2023
IGP CÔTES DE GASCOGNE

6 / 25

SIRONA 2022
AOP SAUTERNES

55

TOUR LEOGNAN 2023
AOC PESSAC-LÉOGNAN

48

LAGRAVE MARTILLAC 2022
AOC PESSAC-LÉOGNAN

74

BOURGOGNE

LES EMALIÈRES 2023
AOP MÂCON-VILLAGES

9 / 38

LA CHABLISIENNE 2020 "DAME NATURE"
AOP CHABLIS

60

LOIRE

CLOS DES ORFEUILLES 2023
AOP MUSCADET SÈVRE & MAINE

33

SANCERRE 2022
AOP VIN DE LOIRE

10 / 56

RHÔNE

CLOS DE L'ORATOIRE
DES PAPES 2023
AOP CHATEAUNEUF-DU-PAPE

72

PROVENCE

COMPLICE CHATEAU RASQUE 2024
AOP CÔTES DE PROVENCE

9 / 44

Vins Rosés



BORDEAUX

12 CL 75CL

PINK PULSE
VIN DE FRANCE

6,50 / 29

PROVENCE



12 CL 75CL

COMPLICE CHATEAU RASQUE 2024
AOP CÔTES DE PROVENCE

8 / 37

CHATEAU MINUTY 2023
"M DE MINUTY"
AOP CÔTES DE PROVENCE

56

Bulles

12 CL 75CL



M BRUT
CRÉMANT DE BORDEAUX

15 / 80

LAURENT PERRIER
LA CUVÉE BRUT
AOP CHAMPAGNE

LAURENT PERRIER
CUVÉE ROSÉ
AOP CHAMPAGNE

17 / 110

LAURENT PERRIER
CUVÉE GRAND SIÈCLE
AOP CHAMPAGNE

320

LAURENT PERRIER
LA CUVÉE BRUT MAGNUM
AOP CHAMPAGNE

170

LAURENT PERRIER
MILLÉSIMÉ
AOP CHAMPAGNE

95

TCHANQUÉ

Rooftop

BAR RESTAURANT

Food

NET PRICES IN EUROS, SERVICE INCLUDED. WE DO NOT ACCEPT CHEQUES.
THE LIST OF ALLERGENS CONTAINED IN OUR DISHES IS AVAILABLE ON REQUEST.

*By
Tchanqué*

ARCACHON FINE OYSTERS N.3

X3 - 7

X6 - 13

X9 - 19

X12 - 25



Tapas to share (or not)

CHARCUTERIE BOARD

BAYONNE HAM, CHORIZO AND SAUCISSON FROM ABOTIA FARM

22

IBERIAN HAM CROQUETAS

BLACK CHERRY JAM

12

OSSAU IRATY

BLACK CHERRY JAM

12

CRISPY CHICKEN

TEMPURA WITH TARTAR SAUCE

12

HOUMOUS

SERVED WITH GRILLED TOAST

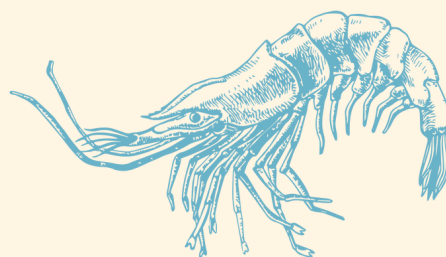
8

DRIED DUCK BREAST

WITH PEPPER AND ROSEMARY

11

Starters



GRAVLAX SALMON

VEGETABLES PICKELS

12

BLUE LOBSTER TOAST

FOCACCIA, LEMON JELLY, GUACAMOLE, MAYO CHILLI ESPELETTE

14

CALAMARI WITH CHORIZO

PARSLEY CREAM

11

SEARED SCALLOPS

CREAMY LEEKS AND MASCARPONE

14

LOBSTER RAVIOLE

WITH BISQUE

16

PERFECT EGG

SEASONAL SOUP AND BAYONNE HAM CHIPS

14

Mains

ALL OUR DISHES COME WITH
THE SIDE OF YOUR CHOICE

CHARGRILLED OCTOPUS
PARSLEY AND KALAMATA OLIVE CREAM

30

ROASTED SEA BASS
CITRUS SABAYON

23

CHARGRILLED SCALLOPS
PENNE RIGATE WITH LOBSTER STOCK

28

CHARGRILLED ANGUS BEEF ONGLET
CHIMICHURRI VERDE SAUCE

25

CHARGRILLED SOUTH-WEST FARM CHICKEN
HALF FREE-RANGE CHICKEN, THYME SAUCE

24

SUCKLING PIG RACK
HOMEMADE BBQ SAUCE

FOR 1 PERSON
TO SHARE

23
42

DUCK BREAST
LIGHTLY GLAZED

19

Sides

ALL OUR DISHES COME WITH
THE SIDE OF YOUR CHOICE

ADDITIONAL SIDES 5

TRADITIONAL MASHED SWEET POTATOES

CHARRED VEGETABLES

POTATO CRIPS

GREEN SALAD

ROASTED CARROTS WITH VANILLA

Neither meat, nor fish

GRILLED VEGETABLES CURRY

SEASONAL VEGGIES

14

PENNE RIGATE, GRILLED MUSHROOMS

HERB CREAM SAUCE

16

Salads

CRISPY CHICKEN SALAD

ROMAINE LETTUCE, ROASTED LEEKS, WALNUTS, POTATOES, OSSAU-
IRATY CHEESE, GUACAMOLE, POMEGRANATE, CARROT & CRISPY
CHICKEN

20

GRAVLAX SALMON SALAD

ROMAINE LETTUCE, ROASTED LEEKS, WALNUTS, POTATOES, OSSAU-
IRATY CHEESE, GUACAMOLE, POMEGRANATE, CARROT & GRAVLAX
SALMON

20

Desserts

CHEESE SELECTION 13

GÂTEAU BASQUE BY THE SLICE 12
FROM PARIÈS, BLACK CHERRY JAM

SIGNATURE CREAMY CANELÉS 11
PASTRY CREAM, CHOCOLATE SAUCE

CITRUS TART 12
WITH MERINGUE TOPPING

LE TCHANQUÉ GOURMAND 12
MINIATURES : GÂTEAU BASQUE, CREAMY CANELÉ, PAVLOVA

PASTIS LANDAIS FRENCH TOAST STYLE 9
DULCHE DE LECHE, VANILLA ICE CREAM

PAVLOVA 12
MANGO AND PINEAPPLE



TCHANQUÉ

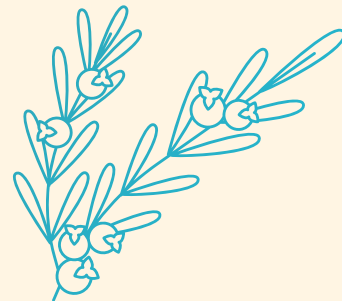
Rooftop

BAR RESTAURANT

Beverages

NET PRICES IN EUROS, SERVICE INCLUDED. ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS
CONSUME IN MODERATION. SOME VINTAGES MAY CHANGE DURING THE YEAR

Cocktails



DISCOVER OUR COCKTAIL MENU, FEATURING DIFFERENT CITADELLE GINS.
OUR BAR TEAM HAS CONCOCTED A SELECTION OF UNIQUE COCKTAILS
FOR THE MONTH, MADE WITH HOMEMADE, LOCAL AND SEASONAL INGREDIENTS.

LA HUME

14CL

14

REFRESHING, MINTY, SOUR

PLANTERAY 3*, LIME, ANIS SIROP,
MINT AND ANIS KEFIR

L'HERBE

16CL

15

FRUITY, HERBAL, FRESH

PLANTERAY DARK, PEACH JUICE,
CRANBERRY JUICE, LEMON JUICE
BASIL SIROP

LE TCHANQUÉ

12CL

13

WINY, CITRUSY, SPARKLING

WHITE LILLET, RAMAZOTTI,
CITRUS SIROP, LEMON JUICE,
PERRIER

LA CORNICHE

15CL

16

FRUITY, FRESH, SPARKLING

MARTINI AMBRATO, STRAWBERRY AND RED,
LEMON JUICE, CRÉMANT DE BORDEAUX

CITADELLE
GIN DE FRANCE



LAGUNE

11CL

14

GOURMAND, SOUR, FRUITY

GIN CITADELLE RED, LEMON JUICE,
SUZE, RASBERRY PUREE, CHERRY BITTER,
EGG WHITE

GRAND CROHOT

12CL

16

SPICY, SALTY, FRESH

GIN CITADELLE CORNICHON,
LEMON JUICE, PIMENT D'ESPELETTE
LIQUOR, TOMATO JUICE

PEREIRE

14CL

13

SPARKLING, SOUR, FRESH

GIN CITADELLE, LEMON JUICE,
PINK BERRIE SIROP, CUCUMBER TONIC,
SOTOL STRAY

PORGE

10CL

15

FRUITY, BITTER, SWEET

GIN CITADELLE OLD TOM, RED
CINZANO, APEROL, PINEAPPLE OLÉO



Spritz

SPRITZ APEROL 14CL

12

BITTER, SPARKLING, CITRUS
BITTER APEROL, CRÉMANT,
PERRIER

SPRITZ LILLET 14CL

12

WINY, SPARKLING, ACIDULATED
WHITE LILLET, CRÉMANT,
PERRIER

ELDERFLOWER 14CL SPRITZ

12

FRESH, SPARKLING, FLORAL
ELDERFLOWER LIQUEUR,
CRÉMANT, PERRIER

Alcohol-free

CITRUS

15CL

10

BITTER, SPARKLING, REFRESHING
MARTINI NOLO VIBRANTE, JNPR BITTER,
LEMON JUICE, CITRUS SIROP, PERRIER

FLORAL

11CL

10

SOUR, FLORAL, REFRESHING
MARTINI NOLO FLOREAL, CRANBERRY
JUICE, LEMON JUICE, ELDERFLOWER
SIROP

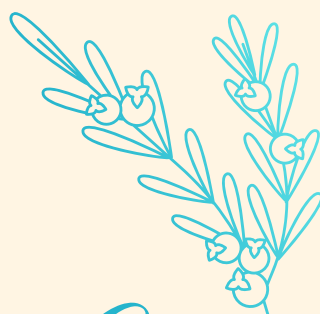
MINT

16CL

10

MINTY, SOUR, SPARKLING
MARTINI NOLO FLOREAL, LEMON
JUICE, BROWN SUGAR & ANIS SIROP,
MINT ANIS KEFIR





The Gin Bar of the Tchanqué



Gin of your choice

° CITADELLE (CHARENTE) CITRUS, JUNIPER, SPICY	11
° CITADELLE ROUGE (CHARENTE) RED FRUIT, FRESH, DRY	11
° GIN N°3 ANANAS & GINGEMBRE (SEINE-ET-MARNE) SPICY, FLORAL, CITRUS, VERBENA ET BISSAP	11
° GIN AUTOMNE CAROTTE & NOISETTE (SEINE-ET-MARNE) CITRUS, TONKA BEAN, GINGER, LIKE A CARROT CAKE	11
° HENDRICKS (UNITED-KINGDOM) FRESH, ROSE, CUCUMBER	13
° MONKEY 47 (GERMANY) CITRUS, JUNIPER, HERBAL, BLACK PEPPER	16
° GIN D'AZUR (CHARENTE) THYME, LEMON FROM MENTON, MARJORAM, SALTY	14
° ROKU (JAPAN) YUZU, CHERRY BLOSSOMS, TEA, PEPPER	12
° CONFIDENTIAL (CHARENTE) HIBISCUS, MINT, HORSE RADISH, YELLOW-FLESHED FRUIT	11

Tonic hysope of your choice + 2,50€

° CLASSIC	° ELDERFLOWER
° LEMON	° CUCUMBER

Garnish of your choice max 2

° PEPPER	° LEMON
° JUNIPER	° LIME
° HIBISCUS	° ORANGE
° CUCUMBER	° GRAPEFRUIT

Appetizers

LILLET (BORDEAUX) WHITE, ROSE, RED	6cl	6
RICARD	2CL	4
SUZE		6
CAMPARI		7
SANGRIA		6

KIR MAISON :	15CL	10
BLACKCURRANT, BLACKBERRY, VIOLET, PEACH		
KIR ROYAL :	15CL	17
BLACKCURRANT, BLACKBERRY, VIOLET, PEACH		
MARTINI RESERVA :		8
AMBRATO OU RUBINO		

Spirits

RHUM & CACHAÇA 4CL

EL PASADOR DE ORO	10
EL PASADOR DE ORO PASION	11
EL PASSADOR GRAN RESERVA	13
LA HECHICERA HORS D'ÂGE	14
BOTRAN 15 ANS	12
TURQUOISE BAY MAURITIUS RUM	11
YELLOW SNAKE JAMAICAN RUM	11
PLANTERAY 3 STAR	7
PLANTERAY DARK ORIGINAL	8
PLANTERAY BLACK CASK	11
LA PERLE (WHITE RHUM)	13
LEBLON	10

VODKA 4CL

GREY GOOSE (FRANCE)	11
---------------------	----

SOTOL & TÉQUILA 4CL

FLOR DEL DESIERTO	13
FLOR DEL DESIERTO SIERRA	15
CAZADORES	10
PATRON SILVER	16
PATRON REPOSADO	18
PATRON ANEJO	20

WHISKY 4CL

MAKER'S MARK	10
BLANTON'S	16
ABERLOUR 10 ANS	11
BALVENIE	15
LAPHROAIG (PEATED)	14
NIKKA	14

THE BELLEVOYE SELECTION

BLEU - FINITION GRAIN FIN	10
BLANC - FINITION SAUTERNES	11
ORANGE - FINITION RHUM	11

Liquors

6cl

AMARETTO DISARONNO	9	GET 27	8
CRÈME AMARETTO	10	GET 31	8
BAILEY'S	9	LIMONCELLO	8
VIOLA	10	CHARTREUSE VERTE	'4CL 15
COINTREAU	9		

Digestives

4cl

COGNAC CAMUS VS	11	THOREAU À BASE DE RHUM ET COGNAC	13
COGNAC CAMUS VSOP	13	CALVADOS DROUIN SELECTION	12
BAS ARMAGNAC LABALLE EXODE XIV	11	EAU DE VIE DE VIN, BOURGOIN	13
BAS ARMAGNAC LABALLE RESISTANCE	13	EAU DE VIE : POIRE, FRAMBOISE, MIRABELLE	9

Bottle beers ^(Bordeaux) *

Effet papillon Brewery

33 cl 8€

WHITE

VERBENA LEMON

PILS

LIGHT BLONDE

IPA

HOPPED BLONDE

* Craft brewery from Bordeaux.

Bottle organic Cider

Fils de pomme

33 cl 8€

Draught Beer ^(Bordeaux) *

Effet papillon Brewery

BLONDE 25CL

4,5

BLONDE 50CL

8

IPA

25CL

5,5

IPA

50CL

9

EXTRA SIROPE

05

EXTRA PICON

2

* Craft brewery from Bordeaux.

Softs

COCA COLA	33CL	5,5
COCA ZÉRO	33CL	5,5
ORANGINA	25CL	5,5
TONIC BIO	20CL	5,5
WATER SYRUP		2,5

LIMONADE	25CL	5,5
PERRIER	33CL	5,5
GINGER BEER	20CL	5,5
GINGER ALE	20CL	5,5
HOMEMADE ICE TEA	33CL	6

Fruit juice Meneau* (Bio & local) 25 cl

6€

TOMATO FROM MARMANDE

PINEAPPLE

APPLE FROM LOT-ET-GARONNE

ORANGE VALENCIA

APRICOT

*From organic farming, rich in vitamins, antioxidants, fibers and minerals.

Fresh smoothie

8,5€

SMOOTHIE OF THE MOMENT

BANANA CHOCO MILKSHAKE

BANANA, CHOCOLAT, MILK

POSSIBILITY WITH VEGETAL MILK

Abatilles water (Arcachon)

STILL 50CL 4,5

STILL 75CL 7

SPARKLING 50CL 4,5

SPARKLING 75CL 7

Hot beverages

COFFEE FROM SOUBIRA

ROASTING IN BORDEAUX

COFFEE 2,5

LARGE 3

DOUBLE 4

DÉCA 2,5

ICE COFFEE 5,5

CAPPUCCINO 5,5

LATTE MACCHIATO 6

CREAM COFFEE 4,5

FLAT WHITE 6,5

HOT CHOCOLAT 5

TEA & INFUSION KUSMI TEA

TEA SÉLECTION 4,5

Red Wines

BORDEAUX & ALENTOURS



"DRÔLES DE DAMES" 2020 AOP LUSSAC ST-EMILION	7 / 27
CHATEAU PUY CASTERA 2022 AOP HAUT MEDOC	8 / 36
CHEVALIER DE POMPIGNAC 2020 AOP PESSAC LÉOGNAN	8 / 47
CHATEAU DU SEUIL 2022 AOC GRAVES	33
CHATEAU LA LOUVRIÈRE 2017 AOC PESSAC-LÉOGNAN	45
CHATEAU TOUR LEOGNAN 2023 AOP PESSAC LÉOGNAN	60
LES HAUTS DE PEZ 2021 AOP ST-ESTÈPHE	56
LE SEUIL DE MAZEYRES 2020 AOP POMEROL BIO	78
L'ORATOIRE DE CHASSE-SPLEEN 2018 AOP MOULIS-EN-MÉDOC	78
CUVÉE DES CHEFS 2022 MAGNUM AOP GRAVES	70
LE BARON DE BRANE 2017 AOP MARGAUX	85
MANOIR DE GAY 2018 AOP POMEROL	95
CARBONNIEUX 2016 GRAND CRU AOP PESSAC LEOGNAN	99
CHATEAU GLORIA 2018 AOP SAINT JULIEN	110
CH. CROIZET BAGES 2020 AOP PAUILLAC	110
PHELAN SÉGUR 2015 AOP SAINT ESTEPHE	110
CANTENAC BROWN 2015 AOP MARGAUX	160
CHATEAU LAGRANGE 2019 AOP SAINT JULIEN	150
CHATEAU DE FIEUZAL 2015 AOP PESSAC LEOGNAN	160
SIRENE DE GISCOURS 2018 AOP MARGAUX	190

RHÔNE



OGIER 2021 AOP CROZES HERMITAGE	74
------------------------------------	----

LOIRE

FREDERIC MABILEAU 2022 "LES PETITS GRAINS" AOP ST NICOLAS DE BOURGUEIL	35
--	----

BOURGOGNE

MICHEL PICARD 2021 AOP HAUTES COTES DE NUITS	62
ANDRE DUCAL PINOT NOIR 2023 AOP BOURGOGNE	8 / 37

LANGUEDOC

DOMAINE DES HORTASSES 2024 AOP PIC ST LOUP	29
NO SEX FOR BUTTERFLY 2021 IGP PAYS D'OC	29

BEAUJOLAIS

CHATEAU DE PIERREUX 2022 AOP BROUILLY	48
COMTESSE DE VAZEILLE 2019 AOP FLEURIE CHATEAU BACHELARDS	52

PROVENCE

COMPLICE CHATEAU RASQUE 2022 AOP CÔTES DE PROVENCE	9 / 44
COMPLICE CHATEAU RASQUE MAGNUM AOP CÔTES DE PROVENCE	85

White wines



BORDEAUX

CHATEAU GABELOT 2024 BIO
AOP ENTRE DEUX MERS

6 / 26

CHATEAU DU SEUIL 2023
AOP GRAVES BLANC

7 / 33

LES ROCHES BLANCHES 2023
AOP BORDEAUX BLANC SEC

6 / 26

SAINT LANNE 2023
IGP CÔTES DE GASCOGNE

6 / 25

SIRONA 2022
AOP SAUTERNES

55

TOUR LEOGNAN 2023
AOC PESSAC-LÉOGNAN

48

LAGRAVE MARTILLAC 2022
AOC PESSAC-LÉOGNAN

74

BOURGOGNE

LES EMALIÈRES 2023
AOP MÂCON-VILLAGES

9 / 38

LA CHABLISIENNE 2020 "DAME NATURE"
AOP CHABLIS

60

LOIRE

CLOS DES ORFEUILLES 2023
AOP MUSCADET SÈVRE & MAINE

33

SANCERRE 2022
AOP VIN DE LOIRE

10 / 56

RHÔNE

CLOS DE L'ORATOIRE
DES PAPES 2023
AOP CHATEAUNEUF-DU-PAPE

72

PROVENCE

COMPLICE CHATEAU RASQUE 2024
AOP CÔTES DE PROVENCE

9 / 44

Rose wines



BORDEAUX

PINK PULSE
VIN DE FRANCE

6,50 / 29

PROVENCE

COMPLICE CHATEAU RASQUE 2024
AOP CÔTES DE PROVENCE

8 / 37

CHATEAU MINUTY 2023
"M DE MINUTY"
AOP CÔTES DE PROVENCE

56

Bubbles



M BRUT
CRÉMANT DE BORDEAUX

8 / 35

LAURENT PERRIER
LA CUVÉE BRUT
AOP CHAMPAGNE

15 / 80

LAURENT PERRIER
CUVÉE ROSÉ
AOP CHAMPAGNE

17 / 110

LAURENT PERRIER
CUVÉE GRAND SIÈCLE
AOP CHAMPAGNE

320

LAURENT PERRIER
LA CUVÉE BRUT MAGNUM
AOP CHAMPAGNE

170

LAURENT PERRIER
MILLÉSIMÉ
AOP CHAMPAGNE

95