TCHANQUÉ

Rooftop

BAR RESTAURANT

Food

CUISINE AU FEU DE BOIS. PRODUITS DU SUD-OUEST.
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'écailler du Tchanqué

LES PERLES DE L'IMPÉRATRICE N° 3
OSTRÉICULTEUR AU CAP FERRET JOËL DUPUCH

X3	•	9
X6	•	18
X9	•	26
X12	•	34



Les Tapas à partager (ou pas)

PLANCHE DE CHARCUTERIE — 25
JAMBON DE BAYONNE ABOTIA, SAUCISSON ABOTIA, CHORIZO ABOTIA, JAMBON TRUFFÉ, JAMBON DE MAGRET SÉCHÉ ET GRATTON BORDELAIS

BURRATA À LA TRUFFE — 12
ROQUETTE, HUILE VERTE

CROQUETAS DE JAMBON IBÉRIQUE — 12
CONFITURE DE CERISES NOIRES

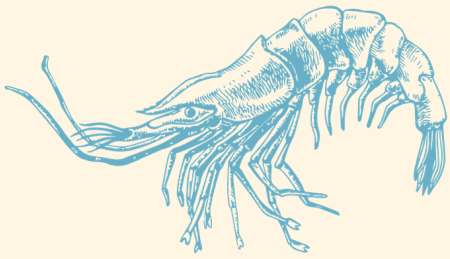
OSSAU-IRATY — 14
MIEL À LA TRUFFE

HOUMOUS — 8
ACCOMPAGNÉ DE PAINS GRILLÉS

TATAKI DE BŒUF — 12
LÉGUMES CROQUANTS

TERRINE DU TCHANQUÉ — 7
CAMPAGNE OU AU PIMENT D'ESPELETTE (90GR)

Les entrées



ŒUF EN MEURETTE — 13
SAUCE AU VIN ROUGE DE BORDEAUX

GRAVLAX DE TRUITE ISPÉGUY — 13
BETERAVE FUMÉE AU FOUR À BRAISE, CRÈME AUX HERBES

NAGE DE SAINT-JACQUES — 14
CRÈME DE CHOU-FLEUR, CROUSTILLANT DE JAMBON DE BAYONNE

TARTARE DE MULET — 12
À L'HUÎTRE DU BASSIN D'ARCACHON, VINAIGRETTE AUX AGRUMES, PERLES DE HARENG

FOIE GRAS MARBRÉ — 16
CONFITURE DE CERISES NOIRES, VINAIGRETTE BALSAMIQUE ET MIEL

ŒUFS MAYONNAISE DU TCHANQUÉ — 7
MARINÉS AU VIN ROUGE DE BORDEAUX, MAYONNAISE À L'ENCRE DE SEICHE

Les plats

TOUS NOS PLATS SONT SERVIS
AVEC UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

TENTACULES DE POULPE À LA BRAISE — 34
SAUCE PERSILLADE

QUEUE DE LOTTE AU FOUR À BRAISE — 29
BEURRE AUX CÂPRES, ZESTE DE CITRON, HERBES ET CROÛTONS

FILET DE MULET À LA BRAISE — 23
FUMET DE POISSON À L'ENCRE DE SEICHE

ORECCHIETTE AUX CHIPIRONS — 21
JUS DE CRUSTACÉS ET OSSAU-IRATY

NOIX DE SAINT-JACQUES À LA BRAISE — 29
COULIS DE CRUSTACÉS

POULET FERMIER LABEL ROUGE — 24
À LA BRAISE, JUS AU THYM

POITRINE DE COCHON CONFITE — 24
POITRINE DES MONTS LAGAST À LA BRAISE, SAUCE BARBECUE MAISON

BŒUF MATURÉ HEREFORD À LA BRAISE 300G — 36
FAUX FILET MATURÉ 30 JOURS MINIMUM, SAUCE MAÎTRE DE CHAI

TRAVERS DE BŒUF ANGUS CONFIT — 27
À LA BRAISE, ÉCRASÉ DE PATATE DOUCE

Les accompagnements

TOUS NOS PLATS SONT SERVIS
AVEC UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE 5

ÉCRASÉ DE PATATE DOUCE

POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON

ORECCHIETTE À LA CRÈME AUX FINES HERBES

POMMES DE TERRE RÔTIES À LA GRAISSE DE CANARD

CAROTTES RÔTIES À LA VANILLE

SALADE VERTE

FRITES FRAICHES DE POMMES DE TERRE

Ni viande, ni poisson

TATIN AUX OIGNONS ROUGES — 18
CONFITS AU VIN ROUGE DE BORDEAUX, ROQUETTE

SUPPLÉMENT JAMBON TRUFFÉ + 5 €

ORECCHIETTE AUX LÉGUMES DE SAISON — 18
OSSAU-IRATY

SUPPLÉMENT GRAVLAX DE TRUITE ISPÉGUY + 5 €

Les Salades du Tchanqué

TCHANQUÉ BOWL CÔTÉ TERRE — 21
JAMBON TRUFFÉ, RIZ, ROQUETTE, HOUMOUS, CONCOMBRE, CAROTTE, POIREAUX, SOJA, ŒUF DUR, OSSAU-IRATY, CROÛTONS ET GRAINES DE COURGE

TCHANQUÉ BOWL CÔTÉ MER — 21
GRAVLAX DE TRUITE ISPÉGUY, RIZ, ROQUETTE, HOUMOUS, CONCOMBRE, POIREAUX, CAROTTE, SOJA, ŒUF DUR, OSSAU-IRATY, CROÛTONS ET GRAINES DE COURGE

Les Desserts

GÂTEAU BASQUE DE LA MAISON PARIÈS, — 9
À LA CRÈME OU CERISE
SERVI A LA PART AVEC DE LA CONFITURE DE CERISE NOIRE

CREAMY CANELÉS SIGNATURE — 11
CRÈME PÂTISSIÈRE, SAUCE CHOCOLAT CHAUD

MILLE FEUILLE DU TCHANQUÉ — 12
NOISETTINES DU MÉDOC

LE TCHANQUÉ GOURMAND — 12
LES MINIATURES : GÂTEAU BASQUE, CREAMY CANELÉ, CRÈME CHOCOLAT

VÉRITABLE BABA AU RHUM — 12
CRÈME À LA VANILLE, ARROSÉE OU PAS DE RHUM BRUN PLANTERAY

CRÈME CHOCOLAT DU TCHANQUÉ — 10
CRÈME VANILLÉ, CONFITURE DE LAIT

TARTE FINE AUX POMMES — 10
AMANDINE ET GLACE BRETZEL



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

Tous ces lieux existent. Peu savent où regarder.

PARTEZ À LA DÉCOUVERTE DE BORDEAUX COMME VOUS NE L'AVEZ JAMAIS VUE : DERRIÈRE SES FAÇADES ET PORTES HISTORIQUES, LA VILLE RÉVÈLE SES SECRETS. NOTRE ÉQUIPE DE BAR A IMAGINÉ UNE SÉLECTION DE COCKTAILS UNIQUES, MAISON, LOCAUX ET DE SAISON, POUR ÉVEILLER VOS SENS À CES LIEUX CACHÉS.

LE TCHANQUÉ 15CL 12

VINEUX, AGRUMES, PÉTILLANT

LILLET BLANC, LIQUEUR DE BERGAMOTTE, SIROP DE SAUGE, JUS DE CITRON, PERRIER

LOW TIDE 18CL 14

FRUITÉ, GOURMAND, FRAIS

RHUM PLANTERAY DARK ET CUT & DRY, SIROP DE PANDAN,JUS DE MANGUE, JUS DE PÊCHE, JUS DE CITRON



Quand l'eau se retire, la ville révèle ses fantômes. Des bateaux oubliés, jamais vraiment partis.

FUGACE 16CL 14

FRAIS, PÉTILLANT, ACIDULÉ

GIN CITADELLE ROUGE, SIROP DE BAIE ROSE, SODA PAMPLEMOUSSE LA FRENCH, JUS DE CITRON



Une oeuvre visible aujourd'hui, disparue demain. Le street art n'appartient qu'à ceux qui le croisent.

ROSE SECRÈTE 13CL 15

FLORAL, FRAIS, FRUITÉ

LIQUEUR DE VIOLETTE, VODKA, JUS DE CITRON, SHRUB FRAISE, CRÉMANT, BITTER CRANBERRY



Une église dissimulée derrière une façade ordinaire. Le sacré se cache parfois à hauteur d'homme.

LIBERTÉ CACHÉ 9CL 16

AMER, GOURMAND, PUISSANT

RYE WHISKY, SIROP DE MIEL À L'ANIS, PICON, VERMOUTH ROUGE



Un symbol mondial posé loin des regards. A Bordeaux, la liberté se cache dans un square.

ORIGINE 15CL 13

FRAIS, PÉTILLANT, GOURMAND

VERMOUTH BLANC, SIROP D'AMANDE, JUS DE CITRON, KÉFIR POMME-DARJEELING, BITTER RHUBARBE



D'ici, toutes les distances commencent. Un point minuscule pour un départ infini.

JAGUAR URBAINE 12CL 16

FRAIS, PIQUANT, COMME UNE MARGARITA

TÉQUILA, MANDARINE NAPOLÉON, LIQUEUR DE PIMENT, JUS DE CITRON



Elle guette dans le mur silencieuse. Dans Bordeaux, tout n'est pas à sa place.

Les Spritz's

SPRITZ APEROL 14CL 12 €
AMER, PÉTILLANT, AGRUME

APEROL, CRÉMANT DE BORDEAUX, PERRIER

SPRITZ LILLET 14CL 12 €
VINEUX, PÉTILLANT, ACIDULÉ

LILLET BLANC, CRÉMANT DE BORDEAUX PERRIER

SPRITZ FLEURS DE SUREAU 14CL 13 €
FRAIS, PÉTILLANT, FLORAL

LIQUEUR DE FLEURS DE SUREAU CARTRON, CRÉMANT DE BORDEAUX, PERRIER

SPRITZ LIMONCELLO 14CL 13 €
FRAIS, PÉTILLANT, CITRONNÉ

LIMONCELLO MARIE BRIZARD, CRÉMANT DE BORDEAUX, PERRIER

Sans Alcool

TEA TIME 15CL 10 €
PÉTILLANT, FRAIS, GOURMAND

MARTINI NOLO FLORÉAL, JUS DE CITRON, SIROP D'AMANDE, KÉFIR POMME-DARJEELING

PAOLA 15CL 10 €
PÉTILLANT, FRAIS, ACIDULÉ

GIN SOBER SANS ALCOOL, JUS DE CITRON, SIROP DE BAIE ROSE, SODA PAMPLEMOUSSE LA FRENCH

LE TIKI 16CL 10 €
FRAIS, FRUITÉ, GOURMAND

RHUM SOBER SANS ALCOOL, JUS DE PÊCHE, JUS DE MANGUE, JUS DE CITRON, SIROP DE PANDAN

SPRITZ SANS ALCOOL 14CL 10 €
AMER, PÉTILLANT, AGRUME

SPRITZ SOBER SANS ALCOOL, TONIC LA FRENCH

Le bar à gin du Tchanqué

Gin au choix

Tonic la french inclus

° CITADELLE (CHARENTE) AGRUME, GENIÈVRE, ÉPICÉ	11 €
° CITADELLE ROUGE (CHARENTE) FRUITS ROUGES, FRAIS, SEC	11 €
° CITADELLE NO MISTAKE OLD TOM (CHARENTE) DOUX, AMER, ÉPICÉ	13 €
° GIN AUTOMNE CAROTTE & NOISETTE (SEINE-ET-MARNE) AGRUME, FÈVE DE TONKA, GINGEMBRE, ESPRIT D'UN CARROT CAKE	13 €
° 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 €
° GIN MARE (ESPAGNE) OLIVE, ROMARIN, AGRUME, BASILIC	13 €
° GIN SANS ALCOOL SOBER (FRANCE)	10 €

Ou Tonic bio hysope au choix +2,50 €

20CL

° CLASSIQUE
° CITRON
° SUREAU
° CONCOMBRE

Garniture au choix max 2

° POIVRE
° BAIES DE GENIÈVRE
° HIBISCUS
° CONCOMBRE
° CITRON
° CITRON VERT
° ORANGE
° BAIE ROSE

Bières pression

Brasserie artinasale et locale LaLune

BLONDE 25CL	4,50 €	BLANCHE 25CL	5,50 €
BLONDE 50CL	8 €	BLANCHE 50CL	9 €
SUPPLÉMENT SIROP	0,50 €	SUPPLÉMENT PICON	2 €

Bières et cidre bouteille

Bières brasserie locale et artisanale Effet Papillon

33CL

BLANCHE-CITRON,VERVEINE

PILS-BLONDE LÉGÈRE 8 €

IPA-BLONDE HOUBLONÉE

Bières sans alcool bio et locale brasserie Parallèle

33CL

BLANCHE

BLONDE 6 €

Cidre bio Fils de pomme

33CL

8 €

Apéritifs

LILLET (6CL) BLANC, ROUGE OU ROSÉ	6 €
RICARD (2CL)	4 €
SUZE (6CL)	6 €
CAMPARI (6CL)	7 €
SANGRIA MAISON (10CL)	6 €
KIR MAISON (15CL) CASSIS, MÛRE, PÊCHE OU VIOLETTE	10 €
KIR ROYAL (12CL) CASSIS, MÛRE, PÊCHE OU VIOLETTE	16 €
MARTINI RESERVA AMBRATO (6CL)	8 €
VERMOUTH ROUGE CARTRON (6CL)	8 €

Softs

COCA COLA 33CL	5,50 €
COCA ZÉRO 33CL	5,50 €
ORANGINA 25CL	5,50 €
TONICS HYSOPE BIO 20CL	5,50 €
SODA PAMPLEMOUSSE 20CL	5,50 €
SIROP À L'EAU	2,50 €
LIMONADE 25CL	5,50 €
PERRIER 33CL	5,50 €
GINGER BEER BIO 20CL	5,50 €
GINGER ALE BIO 20CL	5,50 €
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

Fresh smoothie

SMOOTHIE DU MOMENT	8,50 €
BANANE CHOCO MILKSHAKE BANANE, CHOCOLAT, LAIT	8,50 €

POSSIBILITÉ LAIT VÉGÉTAL

Eaux des Abatilles
(Arcachon)

PLATE 50CL	4,50 €	PÉTILLANTE 50CL	4,50 €
PLATE 75CL	7 €	PÉTILLANTE 75CL	7 €

Boissons chaudes

CAFÉ DE LA MAISON SOUBIRA

TORRÉFACTION BORDELAISE

ESPRESSO	2,50 €	NOISETTE	3 €
ALLONGÉE	3 €	CAPPUCINO	5,50 €
DOUBLE	4 €	LATTE MACCHIATO	6 €
DÉCAFÉINÉ	2,50 €	CAFÉ CRÈME	4,50 €
CAFÉ FRAPPÉ	5,50 €	CHOCOLAT CHAUD	5 €

POSSIBILITÉ LAIT VÉGÉTAL

THÉ & INFUSION KUSMI TEA

SÉLECTION AU COFFRET	4,50 €

Vins au verre

BULLES (10CL)

CRÉMANT DE BORDEAUX-M-BRUT	8 €
CHAMPAGNE-LAURENT PERRIER "LA CUVÉE"-BRUT	14 €

BLANC (12CL)

BORDEAUX-ENTRE DEUX MERS-CHÂTEAU GABELOT-2024	7 €
BORDEAUX-SAUVIGNON BLANC-LES ROCHES BLANCHES-2023	7 €
BORDEAUX-GRAVES-CHÂTEAU DU SEUIL-2023	7 €
CÔTES DE GASCOGNE-DOUX-CHAMBRE D'AMOUR-2024	6 €
LOIRE-SANCERRE-DOMAINE SYLVAIN BAILLY-2022	10 €
CÔTES DE PROVENCE-CHÂTEAU RASQUE "COMPLICE"-2024	7 €

ROUGE (12CL)

BORDEAUX-SAINT ÉMILION-LES CHARMES DE GRAND CORBIN-2019	11 €
BORDEAUX-HAUT MÉDOC-CHÂTEAU DE LAMARQUE-2015	10 €
BORDEAUX-PESSAC LÉOGNAN-HAUT LAFITTE "LE LIÈVRE"-2022	10 €
ALSACE-PINOT NOIR-LA CAVE DES VIGNERONS DE PFAFFENHEIM "LA GRIFFE DU DIABLE"-2022	9 €
CÔTES DE PROVENCE-CHÂTEAU RASQUE "COMPLICE"-2022	7 €

ROSÉ (12CL)

BORDEAUX-CHÂTEAU VERMONT-2024	6,50€
CÔTES DE PROVENCE-MINUTY "M DE MINUTY"-2023	10 €

Vins au verre

BULLES (10CL)

CRÉMANT DE BORDEAUX-M-BRUT	8 €
CHAMPAGNE-LAURENT PERRIER "LA CUVÉE"-BRUT	14 €

BLANC (12CL)

BORDEAUX-ENTRE DEUX MERS-CHÂTEAU GABELOT-2024	7 €
BORDEAUX-SAUVIGNON BLANC-LES ROCHES BLANCHES-2023	7 €
BORDEAUX-GRAVES-CHÂTEAU DU SEUIL-2023	7 €
CÔTES DE GASCOGNE-DOUX-CHAMBRE D'AMOUR-2024	6 €
LOIRE-SANCERRE-DOMAINE SYLVAIN BAILLY-2022	10 €
CÔTES DE PROVENCE-CHÂTEAU RASQUE "COMPLICE"-2024	7 €

ROUGE (12CL)

BORDEAUX-SAINT ÉMILION-LES CHARMES DE GRAND CORBIN-2019	11 €
BORDEAUX-HAUT MÉDOC-CHÂTEAU DE LAMARQUE-2015	10 €
BORDEAUX-PESSAC LÉOGNAN-HAUT LAFITTE "LE LIÈVRE"-2022	10 €
ALSACE-PINOT NOIR-LA CAVE DES VIGNERONS DE PFAFFENHEIM "LA GRIFFE DU DIABLE"-2022	9 €
CÔTES DE PROVENCE-CHÂTEAU RASQUE "COMPLICE"-2022	7 €

ROSÉ (12CL)

BORDEAUX-CHÂTEAU VERMONT-2024	6,50€
CÔTES DE PROVENCE-MINUTY "M DE MINUTY"-2023	10 €

-BUBLES-

		75CL
	BORDEAUX	
	CRÉMANT DE BORDEAUX	35 €
	CHAMPAGNE	
	CHAMPAGNE-LAURENT PERRIER “LA CUVÉE”-BRUT	75 €
	CHAMPAGNE-LAURENT PERRIER -EXTRA BRUT	80 €
2015	CHAMPAGNE-LAURENT PERRIER “MILLÉSIMÉ”-BRUT	95 €
	CHAMPAGNE-LAURENT PERRIER-ROSÉ	110 €
	CHAMPAGNE-LAURENT PERRIER “LA CUVÉE”-BRUT-MAGNUM	155 €
	CHAMPAGNE-LAURENT PERRIER “CUVÉE GRAND SIÈCLE”-N°27	200 €

-ROSÉS-

	BORDEAUX	
2024	CHÂTEAU VERMONT	29 €
	PROVENCE	
2025	CÔTES DE PROVENCE-FAMILLE NEGREL “NUIT BLANCHE EN PROVENCE””	32 €
2025	CÔTES DE PROVENCE-MINUTY “PRESTIGE”	56 €
2025	CÔTES DE PROVENCE-FAMILLE NEGREL “NUIT BLANCHE EN PROVENCE”-MAGNUM”	58 €

-WHITE-

75CL

BORDEAUX

2023	ENTRE DEUX MER-CHÂTEAU BONNET	32 €
2023	ENTRE DEUX MER-CHÂTEAU BONNET-MAGNUM	64 €
2023	GRAVES-CHÂTEAU DU SEUIL	33 €
2024	CÔTES DE GASCOGNE-DOUX-CHAMBRE D'AMOUR	27 €
2022	SAUTERNES-LIQUOREUX-SIRONA	49 €
2023	PESSAC LÉOGNAN-CHÂTEAU TOUR LÉOGNAN	48 €
2022	PESSAC LÉOGNAN-LAGRAVE MARTILLAC	60 €

BOURGOGNE

2023	MÂCON VILLAGES-CHARDONNAY "LES ÉMALIÈRES"	40 €
2020	CHABLIS-GEORGES DESCHAMPS	50 €

LOIRE

2022	SANCERRE-DOMAINE SYLVAIN BAILLY	56 €

PROVENCE

2024	CÔTES DE PROVENCE-CHÂTEAU RASQUE "COMPLICE"	35 €

-RED-

BORDEAUX

		75CL
	SAINT-ÉMILLION	
2019	LES CHARMES DE GRAND CORBIN	55 €
	BORDEAUX	
2019	CHÂTEAU BONNET	32 €
2019	CHÂTEAU BONNET-MAGNUM	64 €
	GRAVES	
2022	CHÂTEAU DU SEUIL	35 €
	PESSAC-LÉOGNAN	
2017	CHÂTEAU LA LOUVIÈRE	45 €
2022	SMITH HAUT LAFITTE “LE LIÈVRE”	49 €
2019	CHÂTEAU CARBONNIEUX	80 €
2015	CHÂTEAU DE FIEUZAL	110 €
	MOULIS-EN-MÉDOC	
2018	ORATOIRE DE CHASSE-SPLEEN	72 €
	SAINT-ÉSTÈPHE	
2021	LES HAUTS DE PEZ	56 €
2015	PHÉLAN SÉGUR	110 €

		75CL
	POMEROL	
2020	LE SEUIL DE MAZEYRES	78 €
	MARGAUX	
2018	CHÂTEAU GISCOURS	130 €
2015	CANTENAC BROWN	150 €
	SAINT-JULIEN	
2019	CHÂTEAU LAGRANGE	110 €

RHÔNE

2019	CÔTE RÔTIE-E.GUIGAL	90 €

BOURGOGNE

2023	PINOT NOIR-ANDRÉ DUCAL	37 €

BEAUJOLAIS

2023	BROUILLY-CHÂTEAU DE PIERREUX	40 €

ALSACE

2022	LA CAVE DES VIGNERONS DE PFAFFENHEIM-PINOT NOIR-GRIFFE DU DIABLE	40 €

PROVENCE

2022	CÔTES DE PROVENCE-CHÂTEAU RASQUE “COMPLICE”	35 €
2022	CÔTES DE PROVENCE-CHÂTEAU RASQUE “COMPLICE”-MAGNUM	69 €

PRIX NETS EN EUROS – SERVICE COMPRIS
LES MILLÉSIMES PEUVENT VARIER SELON LES ARRIVAGES

RHUM & CACHAÇA (4CL)

PLANTERAY 3 STAR (BARBADE, JAMAÏQUE, TRINIDAD & TOBAGO, RHUM BLANC)	7 €
LA PERLE (MARTINIQUE, RHUM BLANC)	13 €
PLANTERAY DARK ORIGINAL (BARBADE, JAMAÏQUE)	8 €
EL PASADOR DE ORO XO (GUATEMALA)	10 €
FLOR DE CAÑA 12 ANS (NICARAGUA)	10 €
YELLOW SNAKE (JAMAÏQUE)	11 €
PLANTERAY BLACK CASK (BARBADE, PARAGUAY)	11 €
BOTRAN 15 ANS (GUATEMALA)	12 €
EL PASADOR GRAN RESERVA (GUATEMALA)	13 €
LA HECHICERA (COLOMBIE)	14 €
PARATI (BRÉSIL, CACHAÇA)	10 €

WHISKY (4CL)

MAKER'S MARK (USA)	10 €
ABERLOUR 10 ANS (ÉCOSSE)	11 €
CAOL ILA 12 ANS (ÉCOSSE)	14 €
LAPHROAIG (ÉCOSSE)	14 €
TOKI (JAPON)	13 €
BLANTON'S (USA)	16 €
HIBIKI (JAPON)	22 €

LA SÉLECTION BELLEVOYE-WHISKY BORDELAIS

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

VODKA (4CL)

SAPIO	8 €
GREY GOOSE	11 €

TÉQUILA (4CL)

1800 SILVER	11 €
PATRON SILVER	14 €
PATRON REPOSADO	16 €
PATRON ANEJO	18 €

LIQUEUR (6CL)

AMARETTO DISARONNO	9 €
BAILEYS	9 €
COINTREAU	9 €
GET 27	8 €
MENTHE PASTILLE	8 €
LIMONCELLO	8 €

DIGESTIF (4CL)

EAU DE VIE-POIRE, FRAMBOISE OU MIRABELLE	9 €
COGNAC CAMUS VS	11 €
COGNAC CAMUS VSOP	13 €
BAS ARMAGNAC LABALLE-EXODE	11 €
BAS ARMAGNAC LABALLE-RÉSISTANCE	13 €
CALVADOS DROUIN-SÉLECTION	12 €
THOREAU-DIGESTIF À BASE D'UN ASSEMBLAGE DE RHUM ET COGNAC	13 €

TCHANQUÉ

Rooftop

BAR RESTAURANT

Food

WOOD-FIRED COOKING. SOUTHWEST FRANCE PRODUCE.

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

LES PERLES DE L'IMPÉRATRICE N° 3
OYSTER FARMER AT CAP FERRE JOËL DUPUCH

X3	•	9
X6	•	18
X9	•	26
X12	•	34



Tapas to share (or not)

CHARCUTERIE BOARD — 25
BAYONNE ABOTIA HAM, ABOTIA DRY SAUSAGE, ABOTIA CHORIZO, TRUFFLE HAM, SMOKED DUCK AND GRATTON BORDELAIS

TRUFFLE BURRATA — 12
ROCKET SALAD, GREEN HERB OIL

IBERIAN HAM CROQUETAS — 12
BLACK CHERRY JAM

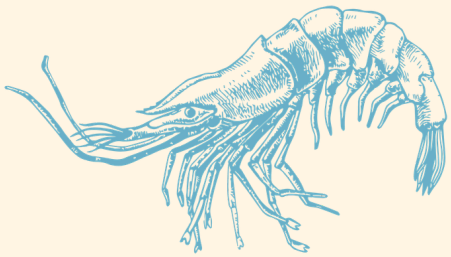
OSSAU IRATY CHEESE — 14
TRUFFLE HONEY

HUMMUS — 8
SERVED WITH GRILLED TOAST

BEEF TATAKI — 12
CRUNCHY VEGETABLES

TCHANQUÉ TERRINE — 7
COUNTRY STYLE OR PIMENT D'ESPELETTE (90GR)

Starters



ŒUF EN MEURETTE — 13
EGGS POACHED ON RED WINE, BORDEAUX RED WINE SAUCE

ISPÉGUY TROUT GRAVLAX — 13
SMOKED BEETROOTH, HERB CREAM

SCALLOPS — 14
CAULIFLOWER CREAM, CRISPY BAYONNE HAM

GREY MULLET TARTARE — 12
WITH ARCACHON OYSTERS, CITRUS VINAIGRETTE AND HERRING EGGS

MARBLED FOIE GRAS — 16
BLACK CHERRY JAM, HONEY VINAIGRETTE

TCHANQUÉ DEVILED EGGS — 7
MARINATED IN BORDEAUX RED WINE, SQUID INK MAYONNAISE

Mains

ALL OUR DISHES COME WITH
THE SIDE OF YOUR CHOICE

CHARGRILLED OCTOPUS TENTACLES — 34
PARSLEY AND GRALIC SAUCE

CHARGRILLED MONKFISH TAIL — 29
CAPER BUTTER, LEMON ZEST, HERBS AND CROUTONS

CHARGRILLED MULLET FILLET — 23
FISH FUMET WITH SQUID INK

ORECCHIETTE WITH CHIPIRONS — 21
SHELLFISH JUS AND OSSAU IRATY CHEESE

CHARGRILLED SCALLOPS — 29
SHELLFISH COULIS

CHARGRILLED FARM CHICKEN RED LABEL — 24
THYME SAUCE

PORK BELLY CONFIT — 24
FROM MONTS LAGASTPORK BELLY, HOMEMADE BARBECUE SAUCE

CHARGRILLED MATURED HEREFORT BEEF — 36
MAÎTRE DE CHAI SAUCE, BEEF SIRLOIN MATURED MINIMUM 30 DAYS

BRAISED ANGUS BEEF CONFIT — 27
SMASH OF SWEET POTATOES

Sides

ALL OUR DISHES COME WITH
THE SIDE OF YOUR CHOICE

ADDITIONAL SIDES 5

MASHED SWEET POTATOES

PAN-ROASTED SEASONAL VEGETABLES

POTATOES ROASTED IN DUCK FAT

ROASTED CARROTS WITH VANILLA

ORECCHIETTE PASTA WITH CREAMY HERB SAUCE

GREEN SALAD

FRENCH FRIES

Neither meat, nor fish

RED ONION TATIN TART — 18

SLOW-COOKED WITH BORDEAUX RED WINE, ROCKET SALAD

TRUFFLE HAM SUPPLEMENT + 5 €

ORECCHIETTE PASTA WITH SEASONAL VEGETABLES — 18

WITH OSSAU-IRATY CHEESE

ISPÉGUY TROUT GRAVLAX SUPPLEMENT + 5 €

Salads

TCHANQUÉ LAND BOWL — 21

TRUFFLE HAM, RICE, ROCKET, HUMMUS, CUCUMBER, LEAK, CARROT, SOYBEANS, HARD-BOILED EGG, OSSAU-IRATY CHEESE, CROUTONS AND PUMPKIN SEEDS.

TCHANQUÉ SEASIDE BOWL — 21

IS PÉGUY TROUT GRAVLAX, RICE, ROCKET, HUMMUS, CUCUMBER, CARROT, LEAK, SOYBEANS, HARD-BOILED EGG, OSSAU-IRATY CHEESE, CROUTONS AND PUMPKIN SEEDS.

Desserts

GÂTEAU BASQUE BY THE SLICE — 9
FROM PARIÈS, CHERRY OR CREAM AND BLACK CHERRY JAM

SIGNATURE CREAMY CANELÉS — 11
PASTRY CREAM, CHOCOLATE SAUCE

TCHANQUÉ MILLE-FEUILLE — 12
WITH MÉDOC HAZELNUTS

LE TCHANQUÉ GOURMAND — 12
MINIATURES : GÂTEAU BASQUE, CREAMY CANELÉ AND CHOCOLATE CREAM

AUTHENTIC RUM BABA — 12
VANILLA CREAM, DRIZZLED WITH OR WITHOUT PLANTERAY DARK RUM

TCHANQUÉ CHOCOLATE CREAM — 10
VANILLA CREAM, DULCE DE LECHE

FRENCH APPLE TART — 10
ALMOND AND BRETZEL ICE CREAM



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 créations

All these places are real. Most dont know where to look.

GO TO THE DISCOVERY OF BORDEAUX LIKE YOU HAVE NEVER SEEN IT : BEHIND THESE WALLS AND HISTORICAL DOORS, THE CITY REVEALS IT'S SECRETS. OUR BAR TEAM HAVE CONCOCTED A UNIQUE SELECTION OF COCKTAIL, HOMEMADE, LOCAL AND SEASONAL, TO AWAKENED YOUR SENSES TO THESE HIDDEN PLACES.

LE TCHANQUÉ 15CL 12

VINEUX, AGRUMES, PÉTILLANT

LILLET BLANC, LIQUEUR DE BERGAMOTTE, SIROP DE SAUGE, JUS DE CITRON, PERRIER

LOW TIDE 18CL 14

FRUITY, GOURMAND, FRESH

PLANTERAY RHUM DARK AND CUT & DRY,PANDAN SYRUP, MANGO JUICE, PEACH JUICE, LEMON JUICE



When the water recedes, the city reveals its ghosts. Forgotten boats that never truly left.

FUGACE 16CL 14

FRESH, SPARKLING, SOUR

GIN CITADELLE ROUGE, PINK PEPPERCORN SYRUP, LA FRENCH GRAPEFRUIT SODA, LEMON JUICE

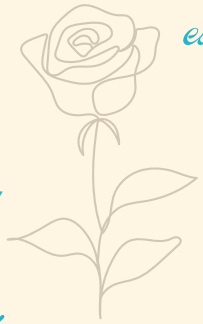


An artwork visible today, gone tomorrow. Street art belongs only to those who stumble upon it.

ROSE SECRÈTE 13CL 15

FLORAL, FRESH, FRUITY

VIOLET LIQUOR, VODKA, LEMON JUICE, STRAWBERRY SHRUB, CRÉMANT, CRANBERRY BITTER



A church concealed behind an unassuming façade. Sometimes, the sacred hides in plain sight.

LIBERTÉ CACHÉ 9CL 16

BITTER, GOURMAND, POWERFULL

RYE WHISKY, HONEY SYRUP INFUSED WITH ANIS, PICON, RED VERMOUTH



A symbol known to the world, hidden far from watchful eyes. In Bordeaux, freedom whispers from within a quiet square.

ORIGINE 15CL 13

FRESH, SPARKLING, GOURMAND

WHITE VERMOUTH, ALMOND SYRUP, LEMON JUICE, APPLE-DARJEELING KÉFIR, RHUBARB BITTER

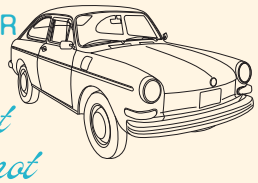


From here, every distance begins. A tiny point for an infinite departure.

JAGUAR URBAINE 12CL 16

FRESH, SPICY, LIKE A MARGARITA

TEQUILA, MANDARINE NAPOLÉON, PEPPER LIQUOR, LEMON JUICE



It lingers within the wall, silent and watchful. In Bordeaux, not everything rests where it should.

Spritz's

APEROL SPRITZ 14CL 12 €
BITTER, SPARKLING, CITRUS
APEROL, CRÉMANT DE BORDEAUX,
PERRIER

LILLET SPRITZ 14CL 12 €
WINY, SPARKLING, SOUR
LILLET BLANC, CRÉMANT DE BORDEAUX
PERRIER

ELDERFLOWER SPRITZ 14CL 13 €
FRESH, SPARKLING, FLORAL
CARTRON ELDERFLOWER LIQUOR,
CRÉMANT DE BORDEAUX, PERRIER

LIMONCELLO SPRITZ 14CL 13 €
FRESH, SPARKLING, CITRUS
MARIE BRIZARD LIMONCELLO,
CRÉMANT DE BORDEAUX, PERRIER

Mocktail

TEAM TIME 15CL 10 €
SPARKLIN, FRESH, GOURMAND
MARTINI NOLO FLORÉAL, ALMOND SYRUP,
LEMON JUICE, APPLE-DARJEELING KÉFIR

PAOLA 15CL 10 €
SPARKLING, FRESH, SOUR
ALCOHOL FREE SOBER GIN, LEMON JUICE,
PINK PEPPERCORN SYRUP, LA FRENCH GRAPEFRUIT SODA

TIKI 16CL 10 €
FRESH, FRUITY, GOURMAND
ALCOHOL FREE SOBER RHUM, PEACH JUICE,
MANGO JUICE, LEMON JUICE, PANDAN SYRUP

NON-ALCOHOLIC SPRITZ 14CL 10 €
BITTER, SPARKLING, CITRUS
ALCOHOL FREE SOBER SPRITZ, LA FRENCH TONIC

The gin bar of the Tchanqué

Gin to choose from

Tonic la french included

- CITADELLE (CHARENTE) — 11 €
  CITRUS, JUNIPER, SPICY
- CITADELLE ROUGE (CHARENTE) — 11 €
  RED FRUIT, FRESH, DRY
- CITADELLE NO MISTAKE OLD TOM (CHARENTE) — 13 €
  SWEET, BITTER, SPICY
- GIN AUTOMNE CAROTTE & NOISETTE (SEINE-ET-MARNE) — 13 €
  CITRUS, TONKA BEAN, LIKE A CARROT CAKE
- HENDRICKS (UNITED-KINGDOM) — 13 €
  FRESH, ROSE, CUCUMBER
- MONKEY 47 (GERMANY) — 16 €
  CITRUS, JUNIPER, HERBAL, BLACK PEPPER
- GIN D'AZUR (CHARENTE) — 14 €
  THYME, MENTON LEMON, MARJORAM, SALTY
- ROKU (JAPAN) — 12€
  YUZU, CHERRY BLOSSOMS, TEA, PEPPER
- CONFIDENTIAL (CHARENTE) — 11 €
  HIBISCUS, MINT, HORSERADISH, YELLOW-FLESHED FRUIT
- GIN MARE (ESPANA) — 13€
  OLIVE, ROSEMARY, CITRUS, BASIL
- NON-ALCOHOLIC GIN SOBER (FRANCE) — 10 €

Or Hysope tonic of your choice +2,50 €

20CL

- CLASSIC
- LEMON
- ELDERFLOWER
- CUCUMBER

Garnish of your choice max 2

- PEPPER
- JUNIPER
- HIBISCUS
- CUCUMBER
- LEMON
- LIME
- ORANGE
- PINK PEPPERCORN

Draught beer

LaLune craft and local brewery

BLOND 25CL	4,50 €	WHITE 25CL	5,50 €
BLOND 50CL	8 €	WHITE 50CL	9 €
EXTRA SYRUP	0,50 €	EXTRA PICON	2 €

Bottle beer and cider

Beer from effet papillon, local and craft brewery

33CL

WHITE-LEMON, VERBENA

PILS-LIGHT BLOND 8 €

IPA-HOPPED BLOND

Non alcoholic beer from organic and local brewery, brasserie Parallèle

33CL

WHITE

BLOND 6 €

Fils de pomme organic cider

33CL

8 €

Aperitive

LILLET (6CL) WHITE, RED OR ROSÉ	6 €
RICARD (2CL)	4 €
SUZE (6CL)	6 €
CAMPARI (6CL)	7 €
HOMEMADE SANGRIA (10CL)	6 €
HOMEMADE KIR (15CL) BLACKCURRANT, BLACKBERRY, PEACH OR VIOLET	10 €
KIR ROYAL (12CL) BLACKCURRANT, BLACKBERRY, PEACH OR VIOLET	16 €
MARTINI RESERVA AMBRATO (6CL)	8 €
VERMOUTH ROUGE CARTRON (6CL)	8 €

Softs

COKE 33CL	5,50 €
COKE ZERO 33CL	5,50 €
ORANGINA 25CL	5,50 €
HYSOPE TONIC'S 20CL	5,50 €
GRAPEFRUIT SODA 20CL	5,50 €
SYRUP	2,50 €
LEMONADE 25CL	5,50 €
PERRIER 33CL	5,50 €
GINGER BEER 20CL	5,50 €
GINGER ALE 20CL	5,50 €
HOMEMADE ICE TEA 33CL	6 €

Meneau fruit juice

(Organic and local) 25 cl 6 €

TOMATO FROM MARMANDE
PINEAPPLE
APPLE FROM LOT-ET-GARONNE
ORANGE VALENCIA
APRICOT

Fresh smoothie

SMOOTHIE OF THE DAY	8,50 €
BANANA CHOCO MILKSHAKE BANANA, CHOCOLAT, MILK	8,50 €

POSSIBILITY WITH VEGETAL MILK

Water from the Abatilles
(Arcachon)

STILL 50CL	4,50 €	SPARKLING 50CL	4,50 €
STILL 75CL	7 €	SPARKLING 75CL	7 €

Hot beverage

COFFEE FROM SOUBIRA

ROASTERY IN BORDEAUX

ESPRESSO	2,50 €	MACCHIATO	3 €
AMERICANO	3 €	CAPPUCINO	5,50 €
DOUBLE	4 €	LATTE MACCHIATO	6 €
DECAFFEINATED	2,50 €	CAFÉ CRÈME	4,50 €
ICE COFFEE	5,50 €	HOT CHOCOLATE	5 €

POSSIBILITY WITH VEGETAL MILK

TEA & INFUSION KUSMI TEA

SELECTION FROM TEA BOX	4,50 €

Wine by the glass

BUBBLE (10CL)

CRÉMANT DE BORDEAUX-M-BRUT	8 €
CHAMPAGNE-LAURENT PERRIER "LA CUVÉE"-BRUT	14 €

WHITE (12CL)

BORDEAUX-ENTRE DEUX MERS-CHÂTEAU GABELOT-2024	7 €
BORDEAUX-SAUVIGNON BLANC-LES ROCHES BLANCHES-2023	7 €
BORDEAUX-GRAVES-CHÂTEAU DU SEUIL-2023	7 €
CÔTES DE GASCOGNE-DOUX-CHAMBRE D'AMOUR-2024	6 €
LOIRE-SANCERRE-DOMAINE SYLVAIN BAILLY-2022	10 €
CÔTES DE PROVENCE-CHÂTEAU RASQUE "COMPLICE"-2024	7 €

RED (12CL)

BORDEAUX-SAINT ÉMILION-LES CHARMES DE GRAND CORBIN-2019	11 €
BORDEAUX-HAUT MÉDOC-CHÂTEAU DE LAMARQUE-2015	10 €
BORDEAUX-PESSAC LÉOGNAN-HAUT LAFITTE "LE LIÈVRE"-2022	10 €
ALSACE-PINOT NOIR-LA CAVE DES VIGNERONS DE PFAFFENHEIM "LA GRIFFE DU DIABLE"-2022	9 €
CÔTES DE PROVENCE-CHÂTEAU RASQUE "COMPLICE"-2022	7 €

ROSÉ (12CL)

BORDEAUX-CHÂTEAU VERMONT-2024	6,50€
CÔTES DE PROVENCE-MINUTY "M DE MINUTY"-2023	10 €

-BUBLES-

		75CL
	BORDEAUX	
	CRÉMANT DE BORDEAUX	35 €
	CHAMPAGNE	
	CHAMPAGNE-LAURENT PERRIER “LA CUVÉE”-BRUT	75 €
	CHAMPAGNE-LAURENT PERRIER -EXTRA BRUT	80 €
2015	CHAMPAGNE-LAURENT PERRIER “MILLÉSIMÉ”-BRUT	95 €
	CHAMPAGNE-LAURENT PERRIER-ROSÉ	110 €
	CHAMPAGNE-LAURENT PERRIER “LA CUVÉE”-BRUT-MAGNUM	155 €
	CHAMPAGNE-LAURENT PERRIER “CUVÉE GRAND SIÈCLE”-N°27	200 €

-ROSÉS-

	BORDEAUX	
2024	CHÂTEAU VERMONT	29 €
	PROVENCE	
2025	CÔTES DE PROVENCE-FAMILLE NEGREL “NUIT BLANCHE EN PROVENCE””	32 €
2025	CÔTES DE PROVENCE-MINUTY “PRESTIGE”	56 €
2025	CÔTES DE PROVENCE-FAMILLE NEGREL “NUIT BLANCHE EN PROVENCE”-MAGNUM”	58 €

-WHITE-

75CL

BORDEAUX

2023	ENTRE DEUX MER-CHÂTEAU BONNET	32 €
2023	ENTRE DEUX MER-CHÂTEAU BONNET-MAGNUM	64 €
2023	GRAVES-CHÂTEAU DU SEUIL	33 €
2024	CÔTES DE GASCOGNE-DOUX-CHAMBRE D'AMOUR	27 €
2022	SAUTERNES-LIQUOREUX-SIRONA	49 €
2023	PESSAC LÉOGNAN-CHÂTEAU TOUR LÉOGNAN	48 €
2022	PESSAC LÉOGNAN-LAGRAVE MARTILLAC	60 €

BOURGOGNE

2023	MÂCON VILLAGES-CHARDONNAY "LES ÉMALIÈRES"	40 €
2020	CHABLIS-GEORGES DESCHAMPS	50 €

LOIRE

2022	SANCERRE-DOMAINE SYLVAIN BAILLY	56 €

PROVENCE

2024	CÔTES DE PROVENCE-CHÂTEAU RASQUE "COMPLICE"	35 €

-RED-

BORDEAUX

		75CL
	SAINT-ÉMILLION	
2019	LES CHARMES DE GRAND CORBIN	55 €
	BORDEAUX	
2019	CHÂTEAU BONNET	32 €
2019	CHÂTEAU BONNET-MAGNUM	64 €
	GRAVES	
2022	CHÂTEAU DU SEUIL	35 €
	PESSAC-LÉOGNAN	
2017	CHÂTEAU LA LOUVIÈRE	45 €
2022	SMITH HAUT LAFITTE “LE LIÈVRE”	49 €
2019	CHÂTEAU CARBONNIEUX	80 €
2015	CHÂTEAU DE FIEUZAL	110 €
	MOULIS-EN-MÉDOC	
2018	ORATOIRE DE CHASSE-SPLEEN	72 €
	SAINT-ÉSTÈPHE	
2021	LES HAUTS DE PEZ	56 €
2015	PHÉLAN SÉGUR	110 €

		75CL
	POMEROL	
2020	LE SEUIL DE MAZEYRES	78 €
	MARGAUX	
2018	CHÂTEAU GISCOURS	130 €
2015	CANTENAC BROWN	150 €
	SAINT-JULIEN	
2019	CHÂTEAU LAGRANGE	110 €

RHÔNE

2019	CÔTE RÔTIE-E.GUIGAL	90 €

BOURGOGNE

2023	PINOT NOIR-ANDRÉ DUCAL	37 €

BEAUJOLAIS

2023	BROUILLY-CHÂTEAU DE PIERREUX	40 €

ALSACE

2022	LA CAVE DES VIGNERONS DE PFAFFENHEIM-PINOT NOIR-GRIFFE DU DIABLE	40 €

PROVENCE

2022	CÔTES DE PROVENCE-CHÂTEAU RASQUE “COMPLICE”	35 €
2022	CÔTES DE PROVENCE-CHÂTEAU RASQUE “COMPLICE”-MAGNUM	69 €

PRIX NETS EN EUROS – SERVICE COMPRIS
LES MILLÉSIMES PEUVENT VARIER SELON LES ARRIVAGES

RHUM & CACHAÇA (4CL)

PLANTERAY 3 STAR (BARBADE, JAMAÏQUE, TRINIDAD & TOBAGO, RHUM BLANC)	7 €
LA PERLE (MARTINIQUE, RHUM BLANC)	13 €
PLANTERAY DARK ORIGINAL (BARBADE, JAMAÏQUE)	8 €
EL PASADOR DE ORO XO (GUATEMALA)	10 €
FLOR DE CAÑA 12 ANS (NICARAGUA)	10 €
YELLOW SNAKE (JAMAÏQUE)	11 €
PLANTERAY BLACK CASK (BARBADE, PARAGUAY)	11 €
BOTRAN 15 ANS (GUATEMALA)	12 €
EL PASADOR GRAN RESERVA (GUATEMALA)	13 €
LA HECHICERA (COLOMBIE)	14 €
PARATI (BRÉSIL, CACHAÇA)	10 €

WHISKY (4CL)

MAKER'S MARK (USA)	10 €
ABERLOUR 10 ANS (ÉCOSSE)	11 €
CAOL ILA 12 ANS (ÉCOSSE)	14 €
LAPHROAIG (ÉCOSSE)	14 €
TOKI (JAPON)	13 €
BLANTON'S (USA)	16 €
HIBIKI (JAPON)	22 €

LA SÉLECTION BELLEVOYE-WHISKY BORDELAIS

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

VODKA (4CL)

SAPIO	8 €
GREY GOOSE	11 €

TÉQUILA (4CL)

1800 SILVER	11 €
PATRON SILVER	14 €
PATRON REPOSADO	16 €
PATRON ANEJO	18 €

LIQUEUR (6CL)

AMARETTO DISARONNO	9 €
BAILEYS	9 €
COINTREAU	9 €
GET 27	8 €
MENTHE PASTILLE	8 €
LIMONCELLO	8 €

DIGESTIF (4CL)

EAU DE VIE-POIRE, FRAMBOISE OU MIRABELLE	9 €
COGNAC CAMUS VS	11 €
COGNAC CAMUS VSOP	13 €
BAS ARMAGNAC LABALLE-EXODE	11 €
BAS ARMAGNAC LABALLE-RÉSISTANCE	13 €
CALVADOS DROUIN-SÉLECTION	12 €
THOREAU-DIGESTIF À BASE D'UN ASSEMBLAGE DE RHUM ET COGNAC	13 €