



**BAR
RESTAURANT**

COCKTAILS 14€

JUNGLE BADA

Rhum brun, Sirop d'Agave, Aperol, Coulis de Passion, Jus de Citron Vert
Brown Rhum, agave syrup, Aperol, passion coulis, lime juice

PINK PARADISE

Vodka française, Chambord, Sarti, Sirop de Framboise, Ananas Acide
French Vodka, Chambord, Sarti, raspberry syrup, pineapple

BELLE EPOQUE

Whisky Français, Cordial Camomille Miel Maison, Belle de Brillet, Maraschino
Whisky, chamomile and honey cordial, Belle de Brillet, Maraschino, lemon

SUNSET SPRITZ

Gin Français, Aperol, Lillet rosé, June Pêche, Soda Pamplemousse
French Gin, Aperol, Lillet rose, peach June, grapefruit soda

CRIMSON HEAT

Rhum Brun, Liqueur Chipotle, Paragon Palo Santo, Jus de Tomate, Citron,
Clarifié au Lait
*Brown Rhum, chipotle liqueur, cordial Palo Santo, tomato and lemon juices,
clarified with milk*

ALBAMILLO

Tequila Don Julio Blanco, Liqueur d'Abricot, Sirop de Thym Maison, Citron Vert
Don Julio Tequila, apricot liqueur, thyme syrup, lime

LES SANS ALCOOLS - MOCKTAILS

SAM 8€

Jus de cranberry, Sirop d'Hibiscus, Soda Pamplemousse
Cranberry juice, grapefruit soda, hibiscus syrup

LIKE A PUNCH 8€

Jus d'ananas, Coulis fruits de la passion, Sirop de vanille, Citron Vert
Pineapple juice, passion coulis, vanillia syrup, lime

GREEN GINGER 10€

Gin Sans Alcool, Citron Jaune, Sirop de Concombre, Ginger Beer
Alcohol-free gin, lemon, cucumber syrup, ginger beer

Nos cocktails peuvent contenir des allergènes non stipulés dans les ingrédients, l'équipe est à votre disposition pour toute demande.

VINS AU VERRE GLASS OF WINE

ROUGE | RED - 15CL

Château Haut-Meyreau, Nu Comme Un Verre, 2024 / Bordeaux	7€
Château Bellevue Figeac, 2022 / Saint Emilion	10€
Baron Nathaniel, Rothschild, 2021 / Pauillac	12€
Belleruche, Chapoutier, 2024 / Côtes du Rhône	8€
Domaine Sénat, Arbalète et Coquelicots, bio, 2025 / Aude	8€

WHITE | BLANC - 15CL

Mouton Cadet, Cuvée Nathan, Sauvignon, bio, 2025 / Bordeaux	7€
Château Haut-Meyreau, HVE, 2025 / Entre-deux-Mers	9€
Domaine de Rochebin, Macon Azé Chardonnay, 2024 / Bourgogne	8€
Complantation, Marcel Deiss, bio, 2023 / Alsace	11€

MOELLEUX | SWEET - 15CL

Domaine Laffitte, Le Tandem, 2024 / Côtes de Gascogne	6€
---	----

ROSÉ | ROSE - 15CL

Mouton Cadet, Cuvée Mathilde, bio, 2024 / Bordeaux	7€
M de Minuty, 2024 / Côte de Provence	9€

PÉTILLANT - 12CL

Champagne, Telmont Réserve Brut	15€
Crémant de Bordeaux, Louis Vallon, blanc de noirs	9€
Prosecco	8€



FINGER FOOD 11H30-22H30

Frites de polenta, chutney de tomate <i>Polenta fries, tomato chutney</i>		9€
Trio de mezze avec focaccia : tapenade, houmous aux épices, tartinade de tofu au yuzu <i>Trio of mezze with focaccia: tapenade, spiced hummus, tofu spread with yuzu</i>	 	11€
Rillettes de canard des Landes <i>Duck rillettes from the Landes</i>		13€
Crispy de volaille, sauce BBQ au romarin <i>Crispy chicken, rosemary BBQ sauce</i>		13€
Arancini aux piquillos, parmesan, mayonnaise wasabi <i>Piquillo arancini, Parmesan, wasabi mayonnaise</i>		11€
Accras de légumes sauce aigre douce piment doux <i>Vegetable fritters with sweet chili sauce</i>	 	10€
Planche mixte charcuterie et fromages <i>Mixed charcuterie and cheese board</i>		25€
Salade Bada, sauce César - poulet fermier, romaine, tomates confites, pickles, parmesan <i>Option végétarienne</i> <i>Bada salad, Caesar dressing - free-range chicken, romaine, confit tomatoes, pickles, Parmesan</i>		20€
Le Deli Bada - pain de mie, pastrami, coleslaw, pickles cornichons, oignons, frites <i>Option végétarienne</i> <i>Deli Bada - sandwich bread, pastrami, coleslaw, pickles, onions, fries</i>		21€
Churros maison, sauce chocolat <i>Homemade churros, chocolate sauce</i>		9€

VODKA

Tessendier (<i>Cognac</i>)	11€
Tito's (<i>USA</i>)	11€
Squadron 303 Peat Fire (<i>Angleterre</i>)	12€
Grey Goose (<i>France</i>)	12€
Ciroc (<i>Cognac</i>)	12€
Belvedere (<i>Pologne</i>)	12€
Manguin OLI (<i>Avignon</i>)	15€
Nadé fut de Fronsac (<i>Bordeaux</i>)	20€

GIN

Tessendier (<i>Cognac</i>)	10€
G'Vine (<i>Cognac</i>)	11€
Umami (<i>Cognac</i>)	12€
June Poire ou Pêche (<i>France</i>)	10€
Avem Corvus <i>BIO</i> (<i>Bordeaux</i>)	18€
Tanqueray (<i>Ecosse</i>)	11€
Hendrick's (<i>Ecosse</i>)	11€
Hendrick's Flora Adora (<i>Ecosse</i>)	12€
The Botanist (<i>Ecosse</i>)	12€
Roku (<i>Japon</i>)	11€
Ableforth's Bathub (<i>Angleterre</i>)	12€
BOLS Jenever (<i>Pays Bas</i>)	12€
Ferdinand Saar (<i>Allemagne</i>)	13€
Monkey 47 (<i>Allemagne</i>)	18€

Dose 40ml
Ajout Mixeur 3€ / Add Soft 3€

BOURBON, RYE, USA

Buffalo Trace	10€
Eagle Rare 10 ans	11€
Woodford Reserve	12€
Blanton's	17€
Sazerac 6 ans	13€
Jack Daniel's	10€

IRLANDE

Jameson	11€
---------	-----

JAPON

Nikka from the barrel	17€
Hibiki Japanese Harmony	25€

COGNAC, ARMAGNAC, CALVADOS

Remy Martin VSOP	13€
Remy Martin XO	53€
Cognac Park Cigar blend	29,50€
Cognac Park Chai N8 single barrel	32€
Meukow XO	49€
Tariquet XO	11€
Blanche d'Ortolan	13€
Drouin VSOP	12€

Dose 40ml
Ajout Mixeur 3€ / Add Soft 3€

WHISKIES

FRANCE

Tessendier	11€
Moon Harbour - Dock 1, fût de Sauternes du Château Rieussec	12€
Bellevoye - Rouge, fût de grands crus classés de St Emilion	14€

SPEYSIDE

Monkey Shoulder	11€
-----------------	-----

ISLAY

Kilchoman, Machir Bay	12€
Caol Ila 12 ans	16€
Caol Ila 16 ans, whisky trail	33€
Bruichladdich, Classic Laddie Scottish Barley	17€
Bruichladdich 2013, Barley	23€
Bowmore 15 ans	18€
Lagavulin 16 ans	20€
Port Charlotte 2013, Islay Barley	20€

LOWLAND

Auchentoshan 12 ans	13€
Auchentoshan Three Wood	16€

Dose 40ml
Ajout Mixeur 3€ / Add Soft 3€

RHUM, CACHAÇA

Tessendier Ambre Caraïbes 5 ANS (Cognac)	10€
La Favorite blanc 50° (Martinique)	10€
Depaz XO 45° (Martinique)	15€
JM XO 45° (Martinique)	18€
Mount Gay Black Barrel Double Cask (Barbades)	10€
Saison 5 ans (Barbades)	15€
Planteray Xaymaca (Jamaïque)	12€
Saison 4 ans (Jamaïque)	12,50€
Saison Reserve (Caraïbes)	12,50€
Pyrat XO reserve (Caraïbes)	14€
Saison XO (Caraïbes)	15€
Santa Teresa 1796 (Venezuela)	14€
Zacapa 23 (Guatemala)	15€
Gaya Jequitiba (Brésil)	10€

TEQUILA, MEZCAL, PISCO

Don Julio blanco	10€
Don Julio reposado	12€
Casamigos blanco	16€
Volcan Anejo	19€
Herencia de Sanchez	10€
Illegal Reposado	15€
Waquar	11€

Dose 40ml
Ajout Mixeur 3€ / Add Soft 3€

APÉRITIFS & LIQUEURS

APERITIFS & LIQUORS

Pastis Landais Lou Sou	6€
Lillet Blanc, Lillet rosé, Campari	8€
Bailey's, Cointreau, Grand Marnier, Limoncello	10€
Liqueur Du Cap Ferret citron, café, pin, cèdre, Rosa menthe	10€
La Quintinye Vermouth rouge, blanc, dry	11€
Chartreuse Verte	12€
Sarti Rosa	8€

BIÈRES

BEERS

Mascaret blanche bio bouteille 33cl	7€
Effet Papillon French Pale Ale bouteille 33cl	7€
Azimut blonde pression, draft, 25cl / 50cl	5/9€
Bavaria blanche sans alcool, 30cl	6€

SOFTS | SOFTS - 5€

Coca-Cola, Coca-Cola zéro 33cl, Orangina 25cl
Limonade française Mira 25cl, Thé glacé Meneau Hibiscus Sureau
Soda pamplemousse Three Cents
Tonic bio français Hysope 20cl
Ginger beer bio français Hysope / Ginger ale Fever Tree 20cl
Abatilles plate, gazeuse still or sparkling 75cl
Perrier 33cl

JUS DE FRUITS - 6€

FRUITS JUICES

Jus Meneau, bio, Bordeaux 25cl
Pomme, Ananas, Tomate, Fraise/Framboise (<i>Apple, pineapple, tomato, strawberry /raspberry</i>)
Jus Frais - Orange, Pamplemousse, Citron (<i>Orange, grapefruit, lemon</i>)



LE BADA
BORDEAUX

Nos cocktails peuvent contenir des allergènes non stipulés dans les ingrédients, l'équipe est à votre disposition pour toutes demandes.

Prix nets, taxes et service compris. Nets prices including service and VAT.

Les paiements en CB et espèces sont acceptés. Cash & Credit card are accepted.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Abusing Alcohol is dangerous for your health

CAFÉS & CHOCOLAT

COFFES & HOT CHOCOLATE

Expresso	2,50€
Double Expresso	4€
Capuccino, Café Latté, Café Frappé, Chai Latte	5€
Chocolat chaud à l'ancienne, crème fouettée	7€

THÉS & INFUSIONS BIO - 4,50€

BIO TEAS & INFUSIONS

Noir

Breakfast, Earl grey, Chai

Vert

Gunpowder, Jasmin, Menthe

Infusions

Verveine, Camomille, Rooibos

FIZZZZ 12€

Tropical

Sarti, Prosecco, eau gazeuse

Sarti, Prosecco, sparkling water

Floral

Italicus, Gin Tanqueray, Curaçao, limonade

Italicus, Gin Tanqueray, Curaçao, limonade

Cucumber

Gin Hendrick's, sirop de concombre, tonic français concombre

Hendrick's Gin, cucumber syrup, french cucumber tonic

Aperol

Aperol, Prosecco, eau gazeuse

Aperol, Prosecco, sparkling water

St Germain

St Germain, Prosecco, eau gazeuse

St Germain, Prosecco, sparkling water

CARAFES 39€

Conseillé pour 4 / Recommended for 4 people

Sex On The Beach

Vodka, jus de cranberry, d'ananas et d'orange, crème de pêche

Vodka, cranberry, pineapple and orange juices, peach liqueur

Bada Punch

Rhum, jus d'ananas, coulis de passion, sirop de vanille, citron

Rhum, pineapple juice, passion fruit coulis, vanillia syrup, lime

Spritz

Aperol ou Sarti à vous de choisir

Aperol or Sarti, you choose

L'ALCHIMISTE

CAFÉ DE SPÉCIALITÉ TORRÉFIÉ
À BORDEAUX



Contenances :

Digestifs, Eaux de vie, Anisés 4 cl

Apéritifs, Portos, Amers, Liqueurs 6 cl

Coupe de Champagne 12 cl

Verre de Vin 15 cl