PETITS DÉJEUNERS

FORMULE CONTINENTAL 10.50 €

Pain artisanal, beurre *AOP*, confiture locale.
Boisson chaude *au choix :*
- Café expresso, thé, café filtre *ou* chicorée.

Jus de fruits pressé *au choix*.

FORMULE ŒUF & BACON 12.90 €

Œufs BIO du Sud-Ouest en cocotte , bacon grillé.
Pain toasté, beurre *AOP*.
Boisson chaude *au choix :*
- Café expresso, thé, café filtre *ou* chicorée.

Jus de fruits pressé *au choix*.

FORMULE MUESLI 11.50 €

Muesli BIO
Fromage blanc *ou* lait de vache, sirop d'érable.
Un fruit *au choix*.
Boisson chaude *au choix :*
- Café expresso, thé, café filtre *ou* chicorée.

Jus de fruits pressé *au choix*.

FORMULE VÉGAN 11.50 €

Muesli BIO
Lait végétal BIO amande, sirop d'érable.
Un fruit *au choix*.
Boisson chaude *au choix :*
- Café expresso, thé, café filtre *ou* chicorée.

Jus de fruits pressé *au choix*.

Le Café Utopia participe à l'opération Café Solidaire de la fondation Bordeaux Mécènes Solidaires qui aide des associations locales à lutter contre les précarités, et à favoriser l'insertion professionnelle.

- Pain artisanal, beurre *AOP*,
  avec confiture locale & artisanale — 4.00 €
- Pancakes, sirop d'érable, fruits frais — 6.40 €
- Œufs BIO du Sud-Ouest en cocotte ,
  bacon grillé, pain toasté, beurre *AOP* — 9.00 €

BRUNCH — 26.00 €

SERVI UNIQUEMENT LE DIMANCHE & JOURS FÉRIÉS

- Pain beurre *AOP*, confiture locale & artisanale.
- Œufs BIO du Sud-Ouest en cocotte , bacon grillé.
- Pancakes, fruits frais, sirop d'érable.
- Fromage blanc, sirop d'érable *ou* miel *au choix*.
- Boisson chaude *au choix :*
  - Café expresso, thé, café filtre *ou* chicorée.
- Fruit pressé *au choix* : Orange *ou* Citron *ou* Pomme.

QR CODE *pour le* **JOURNAL SUD-OUEST D'AUJOURD'HUI**

WI-FI CAFÉ UTOPIA
MOT DE PASSE : SO123

ISSU DE L' AGRICULTURE BIOLOGIQUE — VÉGAN — VÉGÉTARIEN — PRIX NETS TTC_SERVICE COMPRIS

LE TABLEAU DES ALLERGÈNES EST À VOTRE DISPOSITION AU BAR

LES PLANCHES À PARTAGER

LÉGUMES CROQUANTS 6.00 €
Servis avec houmous, crème végétale à la ciboulette, pain, beurre *AOP*.

BOCAL DE RILLETTES 7.50 €
Rillettes d'oie et de porc, piments verts & pain toasté.

PANIER GUACAMOLE & GRESSINS 6.50 €

CAMEMBERT AU LAIT CRU RÔTI 9.50 €
Servi avec ventrêche grillée, ail & pain toasté.

PLANCHE POISSON 15.50 €
Accras de morue, truite fumée, rillettes de thon, olives, pain toasté, beurre *AOP*.

PLANCHE CHARCUTERIE 15.90 €
Lomo et saucisson Abotia [Pays Basque], rillettes, jambon Serrano, piments verts, olives, pain, beurre *AOP*.

PLANCHE FROMAGES 15.00 €
Saint-Marcellin entier, Tommette de brebis, Comté *AOP*, fruits secs, confiture de cerise, pain, beurre *AOP*.

PLANCHE LÉGUMES 12.50 €
Légumes crus, guacamole *fait maison*, houmous, radis, deux verrines de soupe de légumes BIO, olives, gressins, beurre *AOP*, pain, fleur de sel.

MIX CHARCUTERIE & FROMAGES 20.00 €
Sélection de fromages, jambon sec, chorizo, rillettes, piments verts, pain baguette, olives.

LE TABLEAU DES ALLERGÈNES EST À VOTRE DISPOSITION AU BAR

NOTRE CARTE SALÉE

FORMULE DU MIDI

- Croque Monsieur *ou* Quiche *Faits maison*
- Salade verte
- Café et mini dessert

Suppl. : verrine de soupe chaude de légumes BIO 2.00 €

11.80 €
SAUF DIMANCHE & JOURS FÉRIÉS

SOUPE DE LÉGUMES BIO *faite maison* 7.80 €
Servie avec pain toasté, fleur de sel & beurre *AOP*.

CROQUE MONSIEUR *fait maison* 9.00 €
Pain de campagne, jambon blanc, emmental rapé, sauce béchamel, salade verte.

BRUSCHETTA AUX LÉGUMES *faite maison* 10.00 €
Mousseline de patates douces, légumes de saison, salade verte.
Option non végétarienne : tranche de jambon Serrano 2.00 €

QUICHE AU FROMAGE DE BREBIS *faite maison* **& PATATES DOUCES** 9.50 €
Servie avec salade verte.

QUICHE AU POULET TANDOORI *faite maison* 9.50 €
Servie avec salade verte.

Sans gluten

RÔTI DE BŒUF & POMMES DE TERRE RÔTIES 15.50 €
Moutarde à l'ancienne, mayonnaise aux herbes.

POULET COCO CURRY & RIZ THAÏ 14.50 €
Suprême de poulet Label Rouge, origine France, et élevé en plein air.

SALADE LA VÉGÉTARIENNE 15.60 €
Steack végétarien, chèvre chaud, toast houmous, toast guacamole, vinaigrette balsamique.

SALADE DU BASSIN 16.40 €
Truite fumée, crème aneth, toast rillettes de thon, crudités, vinaigrette aux agrumes.

SUPPLÉMENTS

Salade verte 2.50 € | Pommes de terre rôties 2.50 €

NOS DESSERTS & GÂTEAUX

COULANT AU CHOCOLAT	6.00 €
CHEESECAKE *fait maison* **& COULIS CLÉMENTINE**	6.80 €
TARTE AU CITRON *faite maison*	5.80 €
TIRAMISU AU CAFÉ *fait maison*	6.20 €
CAFÉ GOURMAND	7.90 €
THÉ GOURMAND	9.00 €
CHOCOLAT GOURMAND	9.00 €
GLACE 1 BOULE Vanille, Chocolat, Café *ou* Fraise	2.10 €

NOS COUPES GLACÉES *Faites maison* 6.90 €

COOKIES
Glace vanille, éclats de cookies, sauce chocolat, chantilly végétale.

CHOCOLAT LIÉGEOIS
Glace vanille & chocolat, chantilly végétale, chocolat chaud.

CAFÉ LIÉGEOIS
Glace vanille & café, chantilly végétale, café expresso.

LE TABLEAU DES ALLERGÈNES EST À VOTRE DISPOSITION AU BAR

L'APRÈS-MIDI
ou selon l'envie !

GÂTEAUX *Faits maison*

Banana bread végan [contient des noix]	4.50 €
Cookie au chocolat	3.00 €
Cake Madeleine	3.00 €
Cheesecake, coulis clémentine	6.80 €
Tarte au citron	5.80 €
Gâteau au chocolat	4.80 €
Carrot cake	5.50 €

GAUFRES

AU SUCRE	3.20 €
À LA CHANTILLY VÉGÉTALE	3.70 €
AU CHOCOLAT	3.80 €
GLACE VANILLE & SAUCE CHOCOLAT	5.10 €
CARAMEL BEURRE SALÉ	4.30 €

EAUX MINÉRALES

OGEU - Pyrénées - Pétillante [Bouteille consignée]	33cl.	3.90 €
ISKILDE - Danemark - Plate	33cl.	4.00 €
PLANCOËT - Bretagne - Plate *ou* pétillante	75cl.	6.30 €

NOS SODAS & SOFTS

Préparés à la demande

JUS DE FRUITS & LÉGUMES PRESSÉS

ORANGE	4.80 €
CITRON	4.80 €
ORANGE & CITRON	5.00 €
ORANGE & CAROTTE BIO	5.50 €
A.C.E. orange, citron, carotte BIO	5.60 €
POMME	5.00 €
POMME & CAROTTE	5.50 €
BETTERAVE, POMME, CAROTTE, GINGEMBRE	6.00 €
ÉPINARDS, ANANAS, CONCOMBRE, TABASCO	6.00 €
SMOOTHIES	5.80 €

- Banane & Framboise
- Ananas & Mangue

Faits maison

JUS PRESSÉS PÉTILLANTS

SERVIS SANS SUCRE AJOUTÉ

ORANGEADE
Orange pressée avec eau pétillante *ou* limonade.

CITRONNADE
Citron pressé avec eau pétillante *ou* limonade.

POMMELADE
Pomme pressée avec eau pétillante *ou* limonade.

GINGERADE
Jus de gingembre avec eau pétillante *ou* limonade.

À L'EAU PÉTILLANTE	4.20 €
À LA LIMONADE	5.30 €

THÉ GLACÉ *Fait maison*

Menthe, Citron & Gingembre.

3.60 €

INFUSION GLACÉE BIO *Faite maison*

Hibiscus

MILK-SHAKES 5.70 €

Tous nos milkshakes (sauf chocolat, fraise et café) sont à base de glace vanille.

Chocolat - Vanille - Caramel - Pumpkin Spice - Praliné
Cannelle - Fraise - Fruits rouges - Noix de macadamia
Vanille & Coco - Café

LAITS FRAPPÉS 5.30 €

AU CHOIX LAIT BIO AMANDE *ou* AVOINE

Fruits rouges - Citron frais - Café - Cacao - Banane

SIROPS BIO MENEAU

Kiwi du Sud-Ouest - Cassis - Violette - Grenadine
Fruit de la passion - Framboise - Orgeat - Fraise
Pêche - Menthe - Citron

À L'EAU	2.50 €
À L'EAU PÉTILLANTE	2.70 €
À LA LIMONADE	3.70 €

BOISSONS LOCALES

JUS DE TOMATE BIO *de Marmande* Meneau	25cl.	4.20 €
TONIC BIO	33cl.	4.20 €
COLA BIO	33cl.	4.20 €
CACOLAC - Bordeaux depuis 1957	20cl.	3.60 €
RICQLES - Soda à la menthe	33cl.	3.60 €
LIMONADE "VOILÀ" - BIO & 100% française	33cl.	4.20 €

Citrons de Menton *IGP*, sucre du Loiret, jus de citron pressé, sans arôme ajouté. Bouteille consignée.

THÉS & INFUSIONS

SÉLECTION DE THÉS PAR **VRAC TEA SHOP**

Importateur de thés éthiques en vrac installé à Bordeaux. Leurs thés sont sélectionnés avec les producteurs respectueux de la nature et de l'homme.

THÉS NOIRS

Darjeeling Sourenée 2ème Flush [Inde] 4.80 €
Une belle deuxième récolte d'une très ancienne plantation de Darjeeling. Doux, rond et fruité. BIO

Lapsang Souchong [Chine] 4.50 €
Thé noir fumé aux épices d'Épicéas. BIO

Earl Grey [Sri Lanka] 4.50 €
Thé noir Vithanakande. Huile essentielle de bergamote, fleurs de bleuets.

Olga [Thé à la russe] 4.50 €
Thé noir Assam aux cinq agrumes :
- Orange sanguine, pamplemousse, citron, bergamote, mandarine.

Super Chaï 4.50 €
50% thé noir Vithanakande [Inde],
50% thé noir Hidellana [Sri-Lanka].

Super Chaï Latte 4.80 €

THÉS VERTS

Holy Yuzu [Chine] 4.50 €
Thé vert Hunan, écorces de yuzu et basilic sacré.

Zanzibar [Chine] 4.50 €
Mélange de thé vert sencha, racine de gingembre, écorces de citron.

Wulu Mountain [Chine] 4.50 €
Thé vert doux aux notes végétales et rondes. BIO

Jasmin Chun Hao [Fujian, Chine] 4.60 €
Thé vert aromatique, naturellement parfumé aux pétales de jasmin.

Genmaïcha [Kyoto, Japon] 4.60 €
Traditionnel thé vert au riz grillé et soufflé.

Houjicha [Kyoto, Japon] 4.60 €
Thé vert tencha torréfié, notes de pain grillé. BIO

Matcha Latte 4.60 €
Poudre de thé matcha, lait chaud.

THÉS BLANCS

Bai Mu Dan [Chine] 4.50 €
Thé blanc aux multiples bourgeons.
Notes de fleurs d'amandes.

Orange Blossom [Myanmar] 4.50 €
Thé blanc de Pindaya à la fleur d'oranger et écorces d'oranges.

THÉ OOLONG

Sticky Rice Oolong [Thaïlande] 4.80 €
Oolong léger mélangé à des feuilles de pandan
qui lui donnent un goût de riz.

ROOIBOS

Rooibos nature [Afrique du Sud] 4.50 €

INFUSIONS 4.50 €

Abel
Eucalyptus, citron, feuilles de cassis, gingembre.

Peachy Maté
Maté vert [Brésil], pêche, betterave, citronnelle.

Verveine citronnée [Maroc]
Feuilles entières.

ARÔMES/BOISSONS CHAUDES 0.40 €

Caramel
Praliné
Cannelle
Pain d'épices
Noix de coco
Noix de macadamia
Vanille
Châtaigne
Pumpkin Spice

SUPPLÉMENTS 0.40 €

Lait
Lait végétal : amande *ou* avoine

Menthe fraîche 0.40 €

THÉS/INFUSION BIO EN SACHETS

English Breakfast	3.80 €
Earl Grey	3.80 €
Darjeeling	3.80 €
Thé vert menthe fraîche	3.90 €
Thé multifruits	3.80 €

ARÔMES/BOISSONS CHAUDES 0.40 €

Caramel
Praliné
Cannelle
Pain d'épices
Noix de coco
Noix de macadamia
Vanille
Châtaigne
Pumpkin Spice

SUPPLÉMENTS 0.40 €

Lait

Lait végétal :
Amande
Avoine

Menthe fraîche 0.40 €

NOTRE CAFÉ EXPRESSO

UN CAFÉ 70% ARABICA, 30% ROBUSTA.
En provenance d'Amérique Latine, d'Amérique Centrale et d'Inde, et torréfié en Italie.

EXPRESSO	1.80 €
LATTE	3.80 €
CAPUCCINO	4.00 €
CAFÉ VIENNOIS	4.00 €
CAFÉ FRAPPÉ	3.80 €
MOKA Café avec mousse de lait, sirop chocolat.	3.80 €
GRAND CRÈME, MOUSSE DE LAIT	4.00 €
GRAND CRÈME, SIROP D'ÉRABLE & MOUSSE DE LAIT	4.00 €
PUMPKIN SPICE LATTE	4.00 €

Ou si vous préférez

MUG de CHICORÉE CICORIA - BIO
0% caféine.

AU LAIT CHAUD	2.50 €
À L'EAU CHAUDE	2.20 €
MUG de CAFÉ FILTRE BIO Torréfié à Bordeaux par **PIHA**	2.20 €

CHOCOLATS CHAUDS

CHOCOLAT CHAUD	3.90 €
CHOCOLAT VIENNOIS	4.70 €
CHOCOLAT CHAUD CHANTILLY VÉGÉTALE, & COULIS DE CHOCOLAT	4.70 €

NOS VINS BIO

PENSONS LOCAL VIVONS BORDEAUX

		Blle 75cl.	GRAND VERRE 20cl.	VERRE 12,5cl.
Rouge	**CHÂTEAU FARIZEAU** Bordeaux - *AOC*	19.50 €	6.70 €	4.20 €
	MA PARCELLE [Syrah-Malbec] *"La Butte au Loup"* *IGP* - Atlantique	20.00 € Magnum 35.00 €	6.80 €	4.30 €
	CHÂTEAU LA VAQUÈRE Bordeaux Supérieur - *AOC*	22.00 €	7.60 €	4.80 €
	CHÂTEAU MORILLON Côtes de Blaye - *AOC*	26.50 €	8.90 €	5.80 €
Rosé	**CHÂTEAU FARIZEAU** Vin de France	18.50 €	6.40 €	4.00 €
	LA COLOMBETTE Syrah - Pays de l'Hérault - *IGP*	20.00 €	7.60 €	4.80 €
Blanc	**CHÂTEAU FARIZEAU** Entre-Deux-Mers - *AOC*	19.50 €	6.60 €	4.20 €
	LA COLOMBETTE Chardonnay - Vin de France	24.00 €	8.40 €	5.30 €
	LES PIERRES BLANCHES Bordeaux - (*Château Rolland*)	26.50 €	8.90 €	5.80 €
Blanc Doux	**CUVÉE CHARLOTTE** Bordeaux Doux - *AOC*	19.50 €	6.70 €	4.20 €
Pétillant	**PROSECCO "ERA"** Blanc pétillant - Italie	26.50 €	8.90 €	5.80 €

APÉRITIFS

PASTIS DE L'ÎLE DE RÉ BIO	2cl.	3.20 €
PASTIS DE BORDEAUX	2cl.	3.20 €
ABSINTHE	2cl.	4.80 €
BLOODY MARY, servi avec jus de tomate BIO	4cl.	9.50 €
MARTINI 6cl. 4.80 € | **MARTINI & GIN**	6cl.	6.90 €
LILLET blanc, rouge *ou* rosé	6cl.	4.90 €

BIÈRES PRESSIONS METEOR

METEOR PILS	5% V.	50cl. 6.20 €	25cl. 3.20 €
BLANCHE	4,7% V.	50cl. 7.80 €	25cl. 3.90 €
WENDELINUS [abbaye]	6,8% V.	50cl. 7.80 €	25cl. 3.90 €
LA TRIPLE	8% V.	50cl. 8.00 €	25cl. 4.00 €
IPA	6,2% V.	50cl. 7.80 €	25cl. 3.90 €
AMBRÉE	4,6% V.	50cl. 7.80 €	25cl. 3.90 €
BIÈRE DE SAISON - Voir ardoise		——	——
PICON BIÈRE		50cl. 9.00 €	25cl. 4.50 €

CIDRE PRESSION BIO

VAL DE RANCE	4% V.	50cl. 7.40 €	25cl. 3.70 €

BIÈRES BOUTEILLES BIO & LOCALES

BRASSERIE EFFET PAPILLON [MÉRIGNAC]

- **PALE ALE FRANÇAISE**	5% V.	33cl. 6.50 €
- **IPA**	6% V.	33cl. 6.50 €

BIÈRES SANS ALCOOL BOUTEILLES

METEOR IPA - Hochfelden, France 0,0% V. 33cl. 6.50 €
Bouteille consignée.

BRASSERIE PARALLÈLE [FLOIRAC]

- **BLONDE** BIO	0,4% V.	33cl. 6.50 €
- **BLANCHE** BIO	0,4% V.	33cl. 6.50 €

LES COCKTAILS CLASSIQUES

MOJITO 8.50 €
Rhum Havana, citron vert, cassonade, menthe fraiche, et limonade.

- Suppléments : Prosecco 1.00 €
  Fruits [myrtille, framboise..] 1.00 €
  Sirop 0.30 €

SPRITZ 9.50 €
Aperol, Prosecco, eau pétillante.

MARTINI SPRITZ 9.50 €
Martini rouge *ou* blanc, Prosecco, eau pétillante.

TEQUILA SUNRISE 9.50 €
Tequila, jus d'orange pressé, grenadine.

CAÏPIRINHA 8.00 €
Cachaça, citron vert, cassonade.

TI' PUNCH 8.00 €
Rhum blanc, citron vert, sucre de canne.

GIN FIZZ 9.50 €
Gin Bombay, Pulco, sucre de canne, limonade.

MARGARITA 9.50 €
Tequila, triple sec, Pulco, lait.

LONG ISLAND 10.00 €
Tequila, gin, vodka, rhum blanc, triple sec, citron, cola BIO.

CUBA LIBRE 8.00 €
Rhum ambré Moon, citron vert, cola BIO.

ESPRESSO MARTINI 9.50 €
Kalhua, vodka, sirop de canne, espresso.

IRISH COFFEE 8.00 €
Whisky, sucre de canne, café, chantilly.

NOS COCKTAILS

COCKTAIL DU MOMENT ——
Voir notre ardoise.

HIBISCUS DELIGHT 8.00 €
Tequila, triple sec, citron vert, crème de framboise, thé glacé hibiscus maison.

LE PIN UP 10.00 €
Vodka, fruits pressés [orange, carotte et citron], sirop de pêche.

PIÑA COLADA 10.00 €
Rhum Havana, ananas, citron vert, lait de coco.

MULE [vodka, gin, tequila *ou* rhum] 8.00 €
Gimber, menthe fraîche, citron vert, limonade.

GRAIN DE SABLE 8.00 €
Vodka, sirop de framboise, citron vert.

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

MOCKTAIL DU MOMENT ——
Voir notre ardoise.

VIRGIN MOJITO 6.90 €
Citron vert, menthe fraîche, cassonade, limonade.

GIMBER MULE 7.50 €
Gimber [jus de gingembre BIO], citron vert, menthe fraîche, eau pétillante.

VIRGIN COLADA 7.50 €
Ananas, citron vert, lait de coco, sucre de canne.

POMME-NOISETTE BIO 6.90 €
Pomme fraîche pressée, sirop de noisette.

LES GINS SERVIS AVEC TONIC

BOMBAY SAPPHIRE, Grande-Bretagne	4cl.	8.50 €
MOON GIN, Bordeaux	4cl.	9.00 €
HENDRICKS, Écosse	4cl.	10.00 €

WHISKY BLENDED

J&B, Écosse	4cl.	6.50 €

WHISKIES MALT

MOON HARBOUR DOCK 1, Bordeaux SINGLE MALT RIEUSSEC. Affiné en fûts de chêne de Sauternes.	4cl.	8.50 €
CRAGGANMORE 12 ans, Speyside [Écosse]	4cl.	9.50 €
CAOL ILA 12 ans, Île d'Islay [Écosse]	4cl.	10.00 €
OBAN 14 ans, SINGLE MALT, Highlands [Écosse]	4cl.	12.00 €
THE MACALLAN 12 ans, Speyside [Écosse]	4cl.	15.00 €

RHUMS

MOON HARBOUR GOLD, Bordeaux	4cl.	8.00 €
CLÉMENT VIEUX VSOP, Martinique	4cl.	8.50 €
DIPLOMATICO RESERVA, Vénézuela	4cl.	9.00 €

BAS ARMAGNAC

CHÂTEAU LAUBADE VSOP	4cl.	8.50 €

COGNAC

HENNESSY VS	4cl.	12.00 €

CALVADOS

APREVAL, Réserve + 4 ans	4cl.	8.50 €