

CARTE DES COCKTAILS 2025

4 Rue du Puits Descufois, 33000 Bordeaux,

+33(7) 68 74 52 16
www.lemazal.fr



Carte des Cocktails Mazal 2025// Tous nos prix sont affichés en euros ttc

LIQUEURS & DIGESTIFS

Cointreau (Angers)	8
Italicus (Italie)	10
St Germain (France)	12
Disaronno (Italie)	10
Bénédictine (Normandie)	8
Lillet Blanc (Bordeaux)	7
La Quintinye Vermouth Blanc (France)	8
La Quintinye Vermouth Rouge (France)	8
Noilly Prat Vermouth (France)	8
Campari (Italie)	8
Ricard (France)	5
Suze (France)	7
Pastis Creissaud (France)	10
Menthe Pastille (Angers)	10
Aperol (Italie)	8
Byrrh (France)	8



SHOT
(Au choix)

TEQUILA & MEZCAL

Tequila, Olmeca Silver (Mexico)	12
Tequila Clase Azul Reposado (Mexico)	40
Tequila Butterfly Silver	12
Mezcal Del Maguey (Mexico)	16

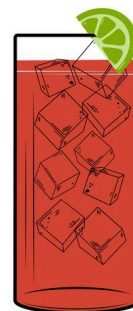
COCKTAILS CREATIONS

Nos Barmans créent chaque saison une carte de cocktails unique et s'attellent à travailler les produits en les respectants, mariant les saveurs sans les transformer. Minimalisme, clarté, la carte met en lumière des recettes inédites, en y apportant souvent quelques notes de la Méditerranée.



COGNAC, ARMAGNAC & EAU DE VIE

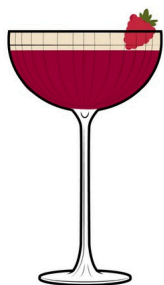
Cognac Camus VS	12
Cognac Martell VS	14
Cognac Louis XIII Rémy Martin 1cl	50
Eaux de vie (France)	12
Pisco Demonio de los Andes (Pérou)	12



DALIA

Tequila, Jus de Tomate,
RasElHanout, Cèleri, Lime, Piment

14

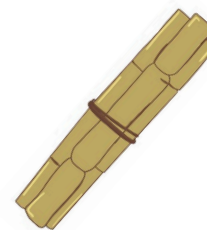


NOOR

Vodka, Pacharàn, Sirop de Rose, Lime

13

FLORAL



RHUM

Clarín Sajou (Haïti)	16
Zacapa 23 (Guatemala)	18
Kyomi (Japon)	16
Mongui Sochu (Japon)	16
Rhum X Cognac Thoreau (France)	14
Kyomi (Japon)	14
Cachaça Janeiro (Brésil)	12

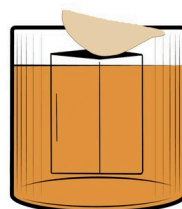
WHISKY

Talisker (Ecosse)	14
Lindores (Ecosse)	15
Balvenie 12 (Ecosse)	14
Balvenie 21 (Ecosse)	40
Octomore 11.3 (Ecosse)	31
Yamasaki 12 (Japon)	35
Nikka Coffee Grain (Japon)	12
Abasolo (Mexique)	16
Kavalan (Taiwan)	18

HANNAH

Rhum, Miel, Cardamone verte, Liqueur de Piment, Ginger Beer

14

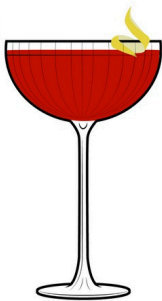


EXPLORE

NOS SPIRITUEUX

GIN

June Pêche ou Poire (France)	14
Nouaison (France)	12
Bols Genever (Pays-Bas)	14
Del profesor Madame (Italie)	15
Del profesor Monsieur (Italie)	15
Scapegrace black (New Zealand)	14
Whitley Neil (Angleterre)	12



AVA
Pisco, Mélasse de Grenade, Liqueur
de Framboise, Lime, Blanc d'Oeuf

14

FRUITÉ

VODKA

Ciroc Coco (France)	14
Beluga Noble (Russie)	14
Nadé 2017 (France)	14
Grey Goose VX (France)	22

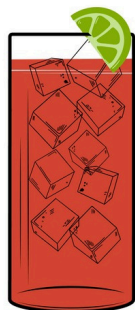
XBOX

ZINA
Gin, Liqueur d'Amandes,
Vanille, Fleur d'Oranger

14



FRUITÉ



NAANAA

Vodka, Thé à la Menthe, Miel, Citron

12

DOUX

MYA

Cognac, Cointreau, Sirop de Poire aux
Epices, Sumac, Citron, Blanc d'Oeuf

14



NOS SOFTS ET NOTRE BIÈRE

EAUX

Abatilles Plate (75cl)	6
Abatilles Gazeuse (75cl)	6

SOFTS

Coca-Cola (33cl)	5
Coca-Cola zero (33cl)	5
Jus de pomme (20cl)	5
Jus de Tomate (20cl)	5
Hysope Ginger (Ginger beer, 20cl)	5
Hysope (Tonic, 20cl)	5

CAFETERIE

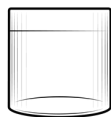
Expresso	3
Café allongé	3
Double expresso	5
Le vrai thé à la menthe	5

BIÈRE
PRESSION

Blonde Benediktiner (Allemagne) (33cl)	5
---	---

COCKTAILS

CLASSIQUES SIGNATURE



NEGRONI MAZAL

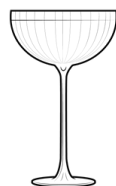
Gin, Vermouth rouge Quintinye et Campari, Elevé
par nos soins

13

PARISIEN STAR

Vodka, Passion, Vanille, Lime, Prosecco, LGV

13



MAZAL/MOGADOR EXPRESS

Vodka, Brunette, Espresso, mélange d'Epices
d'Essaouira 14

MOSCOW OU LONDON MULE

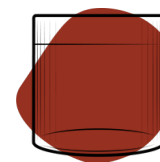
Vodka ou Gin, Lime, Ginger beer

12



COCKTAILS

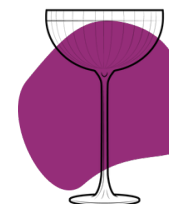
PREMIUM



FRENCH OLD FASHIONED

Whisky Yamasaki "100th"
Bitters.

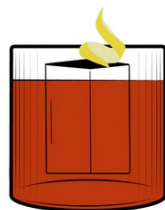
40



MARGARITA AZUL

Tequila Clase Azul Reposado, Cointreau, Lime.

45



NOLO NEGRONI

Pamplemousse, Martini floreale, Martini

Vibrante

9

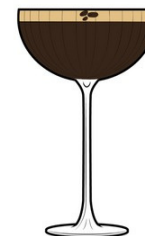


CARTHAGIE

Karkadé, Menthe Fraîche, Thé vert Gunpowder,

Lime

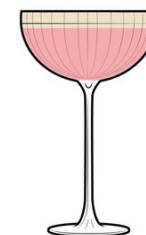
9



NOLO EXPRESSO

Gingembre, Vanille, Espresso

9



CONSTANTINE

JNPR N°1, Fambroise, Jasmin, Lime , Blanc d'Oeuf

9