



HISTOIRE DU COUVENT DE LA MERCI

Installation des pères de la Merci (ordre rédempteur, pour la libération des captifs) en 1340 à Bordeaux.

Ils disposent d'une église en 1472, le couvent est achevé en 1521 à l'angle de la rue Arnaud Miqueu et de la rue de la Merci. Dans l'église se trouvait le mausolée du maréchal d'Ornano, mort à Paris en janvier 1610, commandant de la province de Quienne et maire de Bordeaux en 1610. Son corps fut inhumé dans le couvent de La Merci. Son mausolée magnifique, commandé par son fils, se trouve aujourd'hui au musée d'Aquitaine.

Lettre du 28 décembre 1621: Les RR. Pères de l'Ordre de La Merci reconnaissent Jean Baptiste d'Ornano pour fondateur de leur couvent à Bordeaux.

A la Révolution, après la fermeture des couvents, l'église abrite les réunions de la société patriotique de la Merci, associée en 1792 à la Société des Amis de la Liberté et de l'Egalité. La même année la vente de l'église comme bien national conduit à sa destruction.

Que s'est-il passé dans ce couvent ?

La reine mère Marie de Médicis, est régente du royaume de France depuis 1610. L'italienne mène les affaires du royaume de France, d'une main de maître. Autonome, elle dirige la France malgré la majorité du roi depuis le 2 octobre 1614 ! (Pour se faire elle s'est faite nommée chef du Conseil du Roi de France par le parlement et sous l'aval de son fils. La reine veut tous les pouvoirs considérant son fils trop jeune et donc inapte pour régner). La France change de cap! La reine rompt avec la politique de son défunt mari qui tentait d'adopter une politique d'équilibre

européen notamment en tendant la main au courant protestant. Très vite, elle se rapproche de l'Espagne et concrétise en 1615 une alliance catholique avec un double mariage franco-espagnol ce qui provoquent le mécontentement des protestants inquiets du rapprochement avec l'Espagne. Mariage du roi Louis XIII et mariage de sa sœur à Bordeaux.

Le roi (14 ans) et la Cour arrivent le 07 octobre 1615 à Bordeaux. Le roi réside à l'archevêché. La reine mère réside au château du Hâ. Le 10 octobre la reine mère s'installe chez le sieur Raymond Martin receveur général des décimes en Guyenne, rue du Mirail. La sœur du roi, la princesse Elisabeth (13 ans) loge dans une maison « Hôtel St Esprit » qui se trouvait à l'extrémité de l'actuelle Condillac.

Le samedi 17 octobre : Madame (sœur du roi) entend la messe en l'église des Pères de la Mercy. L'ambassadeur d'Espagne se rend dans la grande galerie de l'archevêché pour demander au nom du roi d'Espagne, à Louis XIII, procuration pour le duc de Guise afin d'épouser en place de l'infant Philippe, Madame.

Le dimanche 18 octobre mariage de la sœur du roi, Elisabeth par procuration, à Bordeaux et simultanément, celui du roi représenté par François de Roxas de Sandoval, duc de Lerme, 1er ministre du roi d'Espagne, avec la fille de Philippe III, par procuration à Burgos. Mercredi 21 octobre départ de la princesse Elisabeth pour l'Espagne. 9 novembre échange des princesses sur la Bidassoa.

Dimanche 25 novembre: mariage de Louis XIII et d'Anne d'Autriche (fille aînée du roi d'Espagne Philippe III de Habsbourg et de Marguerite d'Autriche).



LA CARTE
NEGRONI

SAKÉ NEGRONI

Mancino vermouth Secco
saké Wintoji
Gin Etsu
bob's bitter orange & mandarine

15

ESPRESSO NEGRONI

Campari infusé avec de grain de café
Borbone «café napolitain»
Gin Botanist
Kopi Vermouth Mancino

15

CLEY POT RHUM NEGRONI

Campari
Mancino Vermouth Ambrato
Rhum Bacardi. Carta oro
Chinato vermouth Mancino

15

ORIGINAL NEGRONI

Bitter Fusetti
Gin Bombay sapphire
Antica formula Carpano Vermouth

15



OLD FASHIONED

1884

Dans un verre directement des morceaux de sucre, gouttes de angostura bitters, splash de soda water bourbon bullet 10Y, zeste d'orange. Le cocktail Old Fashioned, conçu en 1884, est un classique intemporel de la mixologie. James E. Pepper, officier retraité et propriétaire d'une marque de bourbon, aurait créé ce cocktail avec le barman du club «Pendennis» à Louisville, Kentucky. Servi directement dans un verre avec des morceaux de sucre, des gouttes d'Angostura bitters, un splash de soda water, et du bourbon Maker's Mark.

14

DAIQUIRI

1933

Rhum Bacardi carta d'or, jus de citron vert frais, sucre de canne. En 1933, l'histoire du Daiquiri trouve ses racines à Daiquiri, près d'El Cobre et de Santiago de Cuba. Deux ingénieurs, dont Jennings S. Cox, décident de créer un cocktail après une visite dans une mine de fer. Avec seulement du rhum, du sucre et du citron à leur disposition, ils mélangent les ingrédients avec de la glace, donnant naissance au classique Daiquiri, à base de Rum, jus de citron vert frais et sucre de canne.

14



AVIATION

1916

Gin Gordon 's, luxardo cerise, liqueur de violette, jus de citrons jeune.

Le cocktail Aviation remonte aux premières décennies du 20e siècle et est généralement considéré comme un cocktail classique.

Il a été mentionné pour la première fois dans un livre de cocktail intitulé «Recipes for Mixed Drinks» publié en 1916 par Hugo Ensslin, un barman américain. Le nom «Aviation» fait référence à l'ère de l'aviation émergente à l'époque, et la couleur violette du cocktail évoque le ciel.

Le cocktail est devenu moins courant au fil des décennies, mais il a connu une résurgence dans les années 2000 avec l'intérêt pour les cocktails classiques et vintage.

14

MANHATTAN

1874

Bourbon woodford réserve, vermouth rosso Mancino, Bitter angostura.

C'est Jennie Jerome, la mère de Winston Churchill qui pourrait être à l'origine du cocktail Manhattan, l'un des grands classiques au whisky de la mixologie, au même titre que le cocktail Whisky Sour. En effet, lors d'un banquet donné par cette dernière en 1874, au Manhattan Club de New York, le barman qui officiait ce soir-là a créé un cocktail à base de whisky, vermouth, bitters et d'une cerise à l'eau-de-vie déposée au fond du verre. Le cocktail Manhattan était né peu avant le Gin Fizz et le Daiquiri.

14

VESPER MARTINI

1953

Dry Gin Hendrix, vodka romanof, lillet vermouth, zeste de citron.

Le cocktail Vesper aurait été créé sur mesure pour James Bond. Dans les pages de «Casino Royale» d'Ian Fleming, l'agent 007 commande cette boisson iconique lors d'une partie de poker, pour semer le trouble parmi ses adversaires. Il attribue son nom à la séduisante Vesper Lynd car selon lui, cette boisson est si envoûtante qu'une fois qu'on y a goûté, rien d'autre ne semble aussi attrayant.

14

ESPRESSO MARTINI

1983

Vodka Vodka Guillotine, kahlua liqueur de café, sirop de sucre, expresso, décoré avec graines de café.

L'Espresso Martini a été inventé en 1983 par Dick Bradsell à la Soho Brasserie de Londres. Ce cocktail à la vodka est depuis devenu l'une des icônes de la catégorie des cocktails dans un verre Martini, qui a vu le jour dans les années 1980. Son inventeur expliquait que la machine à café jouxtait sa station de travail derrière le comptoir. Et puisque l'odeur du café était omniprésente, l'idée lui serait venue de réaliser un cocktail avec un expresso.

14



DRY MARTINI COCKTAIL

1904

Bombay sapphire Gin, vermouth Dry olive verte ou zeste citron

Le Dry Martini, composé de Bombay Sapphire Gin et Vermouth Dry, trouve ses origines dans la création de Frank P. Newman, un barman anglais, en 1904. Sa popularité a explosé pendant la prohibition, en raison de l'engouement croissant pour le gin à cette époque. Cette version classique demeure une icône intemporelle des cocktails.

14

PORNSTAR MARTINI

1990

Les origines du cocktail Pornstar Martini (également appelé Passionfruit Martini) remonte aux années 1990. Il a été créé par un barman britannique du nom de Douglas Ankrah, qui travaillait au Townhouse bar à Londres. L'histoire raconte que Douglas Ankrah a été inspiré par une cliente qui lui a demandé un cocktail à base de fruits de la passion et de champagne, accompagné d'un shot de champagne à côté.

14

MARGARITA

1938

Tequila Diego&Maria, Cointreau ou triple sec, jus de citron vert frais. Une version populaire de l'histoire attribue la création du Margarita à Carlos «Danny» Herrera, un barman mexicain. L'histoire raconte qu'en 1938, une cliente appelée Margarita, allergique à tous les alcools, sauf au tequila, demanda à Herrera de créer un nouveau cocktail pour elle. Après plusieurs essais, il aurait créé le Margarita, en mélangeant du tequila, de la liqueur d'orange et du jus de citron vert.

14

BLOODY MARY

1921

Vodka Absolut, jus de tomate, horseradish, jus de citron, worcester sauce, tabasco, sel et poivre, céleri et une tranche de citron.

Aurait été créé en 1921 au Harry's Bar à Paris par le barman Fernand Petiot. Son nom est inspiré du surnom de Marie Tudor, « Marie la sanguinaire », reine d'Angleterre de 1553 à 1558, connue pour les persécutions contre les anglicans dans sa tentative de restaurer le catholicisme en Grande-Bretagne.

14



MOSCOW MULE

1917

Grey goose, ginger beer, jus de citron vert. En 1917, suite à la révolution bolchévique en Russie, la production de vodka est interdite par le parti bolchévique pour exercer un contrôle strict sur son utilisation. En conséquence, une partie de la population russe émigre vers l'Europe centrale et l'Amérique du Nord. L'histoire du Moscow Mule aux États-Unis remonte à 1941, où le cocktail aurait été créé à l'hôtel Chatham de New York. Deux commerciaux, un vendeur de ginger beer et un vendeur de vodka de la division Heublein, se sont rencontrés au bar de l'hôtel. L'idée de mélanger leurs deux boissons a émergé, donnant naissance au Moscow Mule.

14

MAI TAI

1944

Bacardi carta d'or, bacardi carta blanca, triple sec, jus de citron vert, sirop d'orgeat. Le nom du cocktail Mai Tai sonne peut-être polynésien mais, en réalité, ce dernier serait né en 1944 à Oakland (Californie). Son inventeur ? Victor Bergeron ou Trader Vic, une grande figure de la culture tiki qui souhaitait créer un cocktail à base de plusieurs rhums des îles. Résultat : il mélangea un vieux rhum jamaïcain et l'assaisonna avec du jus de citron vert et une saveur d'amande. Un soir, il en offrit à deux amis tahitiens présents. L'un d'entre eux leva son verre et dit : "Mai tai roa ae", ce qui signifie "le meilleur du monde". Le cocktail Mai Tai était né.

14

WHISKY SOUR

1870

Whisky Maker's Mark, sirop de sucre, jus de citron frais gingembre frais. Le Whisky Sour a des origines anciennes, remontant probablement au 18e siècle. Il est considéré comme l'un des cocktails sours les plus populaires, apprécié pour sa simplicité et son équilibre entre le whisky, le citron et le sucre. Cette boisson classique a résisté à l'épreuve du temps, devenant une icône des cocktails et apparaissant fréquemment dans la culture populaire, notamment dans des films comme «Sept ans de réflexion» avec Marilyn Monroe en 1955.

14

WHITE LADY

1923

Gin Gordon's, Cointreau, jus de citron jaune, sirop de sucre, blanc d'œuf. C'est Harry MacElhone, le mixologue qui racheta le Harry's New York Bar de Paris en 1923, qui fut à l'origine du cocktail White Lady. La recette originale comprenait de la crème de menthe mais, très vite, le barman la remplaça par du gin et modifia les proportions du triple sec et du jus de citron. C'est désormais cette recette du cocktail White Lady que tout le monde connaît et qui est rentrée dans les annales.

14



MINT JULEP

1941

Bulleit 10 ans, sucre roux de canne, gouttes d'orange bitter menthe fraîche. La recette du Mint Julep a été imaginée au début du 20ème siècle dans le Sud des États-Unis et a été rendue célèbre lors de la célèbre course du Kentucky Derby. En effet, pendant cet événement, le cocktail fut beaucoup consommé. En revanche, l'origine du nom "Mint Julep" remonte à l'antiquité orientale. Le mot "julep" provient de l'arabe "julâb" qui signifie "eau de rose", et désigne de façon plus générale toute potion sucrée dont l'utilisation est médicinale.

14

PIMM'S NO. 1

1859

Le Pimm's No. 1 qui est la base du Pimm's Cup est une liqueur à base de gin, jus de citron et ginger ale créée au milieu du 18e siècle à Londres par un poissonnier nommé James Pimm. Il avait inventé ce mélange de zestes d'agrumes et des herbes pour pouvoir le servir comme boisson dans son bar à huitres. Il espérait avec ce mélange unique pouvoir fidéliser ses clients. Bien lui en a pris puisque très vite cette boisson gagne en popularité et, dès 1859, elle était vendue dans le commerce sous le nom de son créateur, Pimm's.

14

NON-ALCOOL COCKTAILS

CLEOPATRE 10 Jus de citron vert, purée de framboise, goutte de bitter à la rhubarbe
Ginger ale.

LADY.D 10 Jus de pamplemousse, jus de citron vert, bissap flower, sirop de d'agave
top of soda water.

MARIE ANTOINETTE 10 Purée de passion, jus de Citron vert, menthe fraîche, top of soda water.

GRACE KELLY 10 Jus d'ananas, jus de fruit de la passion jus de citron, sirop de gingerbird.

CAROLINE BONAPARTE 10 Sirop de thym, jus de pomme
Edenflower tonic.



«De par notre licence, toute consommation d'alcool doit s'accompagner d'une consommation de nourriture » Merci pour votre compréhension

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

Champagne Esterlin Éclat Blanc de Blancs	15	75
Champagne Esterlin Brut Éclat	12	55
Ayala Brut	13	60
Deutz Brut		75
Bollinger Spécial Cuvée		90
Roederer Brut		110
Bollinger PN 19		160
Veuve Clicquot		110
Ruinart Blanc de Blancs		190
Taittinger Blanc de Blancs		450
Roederer Cristal		550
Dom Pérignon		580
Krug Brut Grande Cuvée		450
Krug Rosé XXLe Édition		970

PROSECCO & MOSCATO D'ASTI

Prosecco di Conegliano- Valdobbiadene	10	32
Moscato d'Asti Corte dei Rovi	9	35
Bellini	12	
Rossini	12	

*«De par notre licence, toute consommation d'alcool doit s'accompagner
d'une consommation de nourriture » Merci pour votre compréhension*

ROUGE

FRANCE

		Millésime	Verre 12cl	Bouteille
Chateau Phélan Ségur	<i>Saint-Estèphe</i>	2011	8	90
Sacristie de La Vieille Cure	<i>AOC Fronsac</i>	2015		55
Pavillon Taillefer	<i>Saint-Émilion</i>	2019		65
Obrieu Cuvée Les Frangines	<i>AOC Côtes du Rhône</i>	2021	8	35
Corcelles	<i>AOC Brouilly</i>	2022	11	42
Chateau Milon cuvée caprice	<i>Saint-Émilion</i>	2021		50
Château La Louvlère	<i>Saint-Émilion</i>	2019	15	70
Château de barbe Blanche	<i>Lussac Saint-Émilion</i>	2019		70
Château St. Christophe Grand Cru	<i>Saint-Émilion</i>	2019		45

ITALIE

Brunello di Montalcino	<i>Région de Montalcino</i>	2014		75
Barolo Villadoria	<i>Région de Piémont</i>	2008		120
Amarone Montefante	<i>Région de Vénétie</i>	2008		110
Nero d'Avola	<i>Région Sicile</i>	2022	8	35
Chianti classico Carpineto	<i>Région de Toscane</i>	2022		45
Bolgheri Sassicaia	<i>Région de Toscane</i>	2018		380
Tignanello	<i>Région de Toscane</i>	2016		330
Barbera d'Alba	<i>Barbera d'Alba DOC</i>	2019		175
Gran Massetto	<i>Région Trentin</i>	2020		150
Poliziano Vino Nobile di Montepulciano	<i>Toscane</i>	2013		180
Tenuta delle Terre Nere Etna Rosso	<i>Sicile</i>	2015		120

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.*

BLANC

FRANCE

		<i>Millésime</i>	<i>Verre 12cl</i>	<i>Bouteille</i>
Les hauts de Martillac	<i>Pessac-Léognan</i>	2021	10	45
Vouvray	<i>Loire</i>	2023	9	40
Tariquet premières grives	<i>Côtes de Gascogne</i>	2023	8	35
Sancerre La villaudière	<i>Domaine de La Villaudière</i>	2023		50
Savannières	<i>Domaine du Closel</i>	2016		55

ITALIE

Villa raiano greco di tufo	<i>Campanie</i>	2023	8	35
----------------------------	-----------------	------	---	----

ROSE

FRANCE

		<i>Millésime</i>	<i>Verre 12cl</i>	<i>Bouteille</i>
Private garden	<i>AOP Coteaux Varois en Provence</i>	2022	9	35
Minuty	<i>Côtes de Provence</i>	2021	10	39



SPIRITS

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Verre 4cl

Mac-Talla, islay	16
Craigellachie 13 Year	14
Benriach 12	11
Talisker, 10 Year, Isle of Skye	13
Laphroaig, 10 Year, Islay	13
Dalwhinnie 15 year	16
The Balvenie 14 year	15
Oban 14 ans	16
Lagavulin 16 ans	16
Michel Firino Martell 1995	28

RYE WHISKEY

Bulleit Rye	10
Woodford Reserve Rye	14

BOURBON WHISKEY

Bulleit 10years	9
Maker's Mark	10
Woodford Reserve	15
Woodford Réserve Double Oaked	17
Angel's Envy	18
Blanton's	22

«De par notre licence, toute consommation d'alcool doit s'accompagner d'une consommation de nourriture » Merci pour votre compréhension

SPIRITS

IRISH WHISKEY

Verre 4cl

Roe & co Irish whiskey	12
Tullamore Dew, 14 Year	14
Bushmills, 10 Year	10

JAPANESE WHISKY

Suntory, Toki	12
Hibiki Suntory	12
Saburomaru II	16
The Sun	18
Sakurao Sherry Cask	15

RHUM

Zacapa Centenario, 23 Year	<i>Guatemala</i>	16
Zacapa Centenario XO	<i>Guatemala</i>	32
Ron Millonario XO	<i>Peru</i>	26
Gouverner Rhum 1648	<i>Guadeloupe</i>	16
Angostura 15 ans 1787	<i>Trinité & tobago</i>	22
Santa Teresa 1796	<i>Venezuela</i>	16
Appleton 12 ans rare casks	<i>Jamaïque</i>	16
La Perle	<i>Martinique</i>	12
Neisson Rhum	<i>Martinique</i>	10

VODKA

Zubrówka bison grass	<i>Pologne</i>	8
Vodka Romanov	<i>Russie</i>	8
Belvedere	<i>France</i>	7
Ketel One	<i>Pays-Bas</i>	8

«De par notre licence, toute consommation d'alcool doit s'accompagner d'une consommation de nourriture » Merci pour votre compréhension

SPIRITS

GIN

Verre 4cl

Engine	Italy	10
Malfy	Italy	10
The Botanist Islay	Scotland	11
Monkey 47	Germany	13
Le Gin Christian Drouin	France	13
Roku Gin	Japon	10
Gin Avem Botaurus	France	10
Gin Avem Hippolais	France	10
Gin Avem Corus	France	12
Hendrick's	Scotland	11

TEQUILA/MEZCAL/PISCO

Tequila Patrón Silver	Mexico	10
Tequila Patrón Reposado	Mexico	13
Tequila Patrón Añejo	Mexico	15
Tequila Volcan de mi tierra	Mexico	14
Tequila Olmeca Altos	Mexico	12
Magnífica de faria Cachaça	Brazil	7
Herodes Mezcal	Mexico	8
Pisco Cuatro Gallos	Pérou	8
Clase Azul Reposado	Mexico	28
L' Adelita Tequila	Mexico	36



«De par notre licence, toute consommation d'alcool doit s'accompagner d'une consommation de nourriture » Merci pour votre compréhension

SPIRITS

COGNAC/ARMAGNAC

Verre 4 cl

Delamain XO	31
Hennessy XO	45
Remy Martin XO	35
Merlet Cognac XO	19
Paul Giraud Napoléon	19
Paul Giraud Vieille Réserve	32
Dartigalongue Hors d'âge	18
Dartigalongue Bas-Armagnac 25 Ans	20
Dartigalongue 1981	35
Dartigalongue 1974	45
Dartigalongue VSOP	14

VERMUTH & BITTER

Mancino Rosso Amaranto	8
Mancino Secco	8
Mancino Vermouth Kori	-
Mancino Vermouth Chinato	-
Mancino Vermouth Sakura	-
Bitter Fusetti	-



«De par notre licence, toute consommation d'alcool doit s'accompagner d'une consommation de nourriture » Merci pour votre compréhension

SPIRITS

CALVADOS

Verre 4 cl

Christian Drouin la blanche	12
Christian Drouin XO	20

PORTO

Verre 6 cl

Porto do Infantado vintage 2020	12
Porto do Infantado vintage 2017	14
Porto do Infantado Tawny Reserva	18
Porto do Infantado Bianco seco	8

LIQUEURS / AMERS

Verre 4 cl

Chartreuse VEP	29
Chartreuse Centenaire	25
Chartreuse Verte	12
Chartreuse Jaune	10
Limoncello	8
Quaglia Lampone	7
Quaglia Bergamotto	7
Quaglia Zafferano	7
Quaglia Violette	7
El Hispano jalapeño	8
El Hispano Chipotle	8
D.O.M Bénédicte	12
Amaretto Di Saronno	8
Liquore Galliano	8
Baileys Irish Cream	8
Get 27	8
Menthe Pastille	8

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.*

HOT DRINK'S

BOISSONS CHAUDES :

Café expresso	2,20
Café double	3,50
Cappuccino	4,50
Thé / Infusion <i>The vert à la menthe, Earl Grey, verveine, camomille, English breakfast</i>	6

SOFT & EAU

Coca - cola 25cl	4,50
Coca-Cola Zero 25cl	4,50
Fever Tree 20cl	5
Tonic water	
Ginger beer	
Ginger ale	
Soda water	
Elderflower	
Limonade	4,50
Jus de nectars	4,50
Fraise	
Pêche	
Tomate	
Ananas	
Pomme	
Abatilles eau naturelle 50cl	4,50
Abatilles pétillante 50cl	4,50
Abatilles eau naturelle 750cl	6,50
Abatilles eau pétillante 750cl	6,50

BIERES LOCALES EFFET PAPILLON

Blonde	8
Ambre	7

