

**C
A
R
T
E**
printemps 2025



L'IMMORTELE

beach trattoria & coffee

10h-14h & 19h-22h
mercredi au samedi

10h-15h
dimanche

sur place & à emporter

• 50 avenue de l'océan, MONTALIVET •

05 56 73 77 89

📷 [limmortelle_monta](#) 📌 L'Immortelle Monta

www.limmortellemonta.fr





una deliziosa pizza!



FOOD

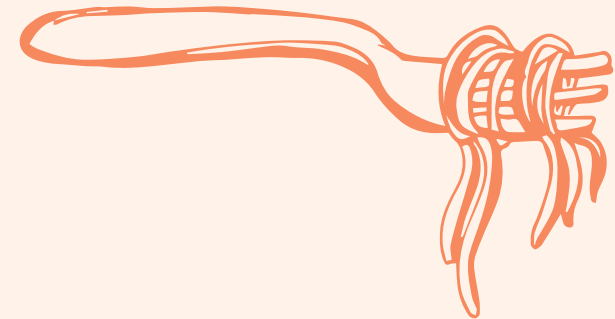


primi

-  **BURRATA LOVERS** 11
Burrata crémeuse des Pouilles au pesto de basilic sur un lit de duxelles de champignons truffé
-  **BURRATA DE SAISON** 11
Burrata crémeuse des Pouilles, fraises et pêches au balsamique, basilic, gressins
-  **ARANCINI** (à partager ou pas ;) 9
3 arancini de risotto, coeur fondant au Provola, sauce piccollos, jeunes pousses
-  **ANTIPASTIS** 9
Gambas crispy et polenta croustillante, légumes marinés
-  **COUTEAUX** 9
Couteaux en persillade gratinés au parmesan
-  **ASSIETTE DE CHARCUTERIE** (2/3 personnes) 16
Jambon de Parme 18 mois AOP, Coppa IGP, Spianata, mortadelle pistachée de Bologne IGP, gressins, tomates cerises séchées

secondi

-  **MAFALDINE À LA TRUFFE** (Option pâtes sans gluten) 19
 *Mafaldine fraîche, crème de truffe, jambon cuit italien OU Jambon de Parme (+1,5€), carpaccio de truffe, persil, pickles*
-  **CACIO & PEPE** 17
Fusillone, sauce parmesan pecorino & poivre, guanciale grillé, noisettes torréfiées
-  **SALADE DELLA MAMMA** 18
 *Mesclun & jeunes pousses, courgettes grillées marinées, carottes rôties, tomates cerises séchées, amandes effilées, pickles, poulet crispy OU gambas crispy, crème de basilic, gressins*
-  **ESCALOPE MILANAISE** 24
Escalope de veau panée, écrasé de pommes de terre au parmesan et olives taggiasche, sauce parmesan










pizze




Notre pâte à pizza est 100% biologique !

Suivant votre régime alimentaire, nous pouvons adapter les pizzas :)








Pizza rossa

- 
-  **MARINARA** 12
Tomate San Marzano AOP, origan, ail, basilic, huile d'olive vierge extra
 -  **MARGHERITA** 12
Tomate San Marzano AOP, fior di latte, basilic, huile d'olive vierge extra
 -  **TOROSA** 18
Tomate San Marzano AOP, fior di latte, mozza. di buffalo, tomates cerise confites, roquette, pickles de poivrons, basilic, huile d'olive vierge extra
 -  **REGINA** 15
Tomate San Marzano AOP, fior di latte, jambon cuit italien, champignons, olives, basilic, huile d'olive vierge extra
 -  **PARMA** 18
Tomate San Marzano AOP, jambon de Parme 18 mois AOP, fior di latte, mozza di buffalo, pesto de basilic, noisettes torrifiées, huile d'olive vierge extra
 -  **DIAVOLA** 16
Tomate San Marzano AOP, nduja, spianata, fior di latte, oignon rouge, olives, basilic, huile d'olive vierge extra

Pizza speciale

-  **CHIANTA** 16
Coulis de carottes, fior di latte, mozza. di buffalo, ketchup de betterave, pistaches, basilic, huile d'olive vierge extra
-  **VERDE** 16
Velouté d'épinards, fior di latte, chèvre, origan, miel, huile d'olive vierge extra
-  **CALZONE** 16
Tomate San Marzano AOP, fior di latte, jambon cuit italien, oeuf, champignons, basilic

Pizza bianca

-  **5 FROMAGES** 16
Fior di latte, scamorza de Campani, taleggio AOP, gorgonzola picante AOP, caciocavallo AOP affiné en grotte, huile d'olive vierge extra
-  **SORPRESA** 16
Crème fraîche, fior di latte, gorgonzola AOP, poire, noix, miel, roquette, huile d'olive vierge extra
-  **PARMA BIANCA** 18
Fior di latte, crème fraîche, jambon de Parme 18 mois AOP, confiture de figes, amandes effilées, roquette, tomates séchées, basilic, huile d'olive vierge extra
-  **TRUFFATA** 18
Crème de truffe, fior di latte, champignons, jambon cuit italien, truffe, basilic, huile d'olive vierge extra
-  **SIMONE** 17
Crème fraîche, fior di latte, mortadelle pistachée de Bologne AOP, pesto de pistache, pistaches concassées, basilic, huile d'olive vierge extra
Burrata crémeuse des Pouilles +4€
-  **CARBONARA** 17
Guanciale, fior di latte, pecorino romano AOP, jaune d'oeuf, poivre noir, basilic, huile d'olive vierge extra
-  **TROTA** 18
Crème fraîche, fior di latte, truite fumée du moulin de Caouley, zestes de combava, mozza. di buffalo, roquette, huile d'olive vierge extra

Suppléments

- LÉGUMES** +2
Roquette, champignons, tomates cerise confites, câpres, miel, olives, noix
- FROMAGES** +3
Mozza. di buffalo, gorgonzola, parmesan, taleggio, caciocavallo
Burrata crémeuse des Pouilles +4
- VIANDES & POISSONS** +3
Jambon cuit, jambon de Parme 18mois AOP, nduja, spianata, mortadelle pistachée
Anchois, œuf +2

dolce

TIRAMISU TRADITIONNEL

Biscuit Savoiardi maison imbibé de café Rio Brihante (Alchimiste, Brésil), crème légère au mascarpone, cacao, streussel amande/noisette

7

TIRAMISU PISTACHIO

Biscuit Savoiardi maison pistache imbibé de framboise, crème légère au mascarpone à la fleur d'oranger, praliné pistache et coulis de framboise

8

TIRAMISU NOCCIOLA

Biscuit Savoiardi maison aux Amandes imbibé de sirop de cacao, crème légère au mascarpone infusée à la fève de tonka, praliné noisette, noisettes torréfiées

8

TARTELETTE AUX FRAISES *des Champs Bio*

Fond de tarte amande, crème de noisette, ganache montée à la vanille, confit de fraise, fraises fraîches

9

MILLE FEUILLES

Feuilleté caramélisé, ganache à la vanille, praliné noisette, noisettes

8

✓ PANA COTTA

Crème de coco légère aux zestes de citrons, coulis de framboise, pistache

8

AFFOGATO

Glace vanille, espresso

4.5

GELATO

Glaces : vanille de Madagascar, chocolat de Tanzanie, noisette du Piémont, Sorbet : citron jaune/basilic

1 boule

3

2 boules

5

3 boules

7

supplément chantilly et/ou noisettes torréfiées

+1

Buon
Appetito!



BOISSONS





Les
Voici ?

softs

	50cl	1L
EAU plate ou pétillante • Source Les Abatilles, Arcachon	3,5	5
THÉ GLACÉ MAISON* - 33cl ← <i>Rinfrescante</i>	4	5
♥ JUS FRAIS MAISON - 25cl <i>Change en fonction des saisons, voir ardoise</i>	5	5
JUS DE FRUITS • Meneau, Bordeaux - 25cl <i>Bio</i> <i>Jus de fruits gourmands, 100% naturels</i> <i>Pomme / Orange / Framboise-fraise / Abricot / Tomate</i>	5	5
KOMBUCHA • Green Gourmet, Bordeaux - 33cl <i>Bio</i> <i>Boisson rafraîchissante à base de thé, naturellement pétillante & acidulée</i> <i>Cerise / Mangue</i>	5.5	5.5
♥ GINGER BEER • Socrate, Franche-Comté - 33cl <i>Bio</i> <i>Boisson naturelle et sans alcool à base de gingembre</i>	5.5	5.5
CLUB MATE ORIGINAL • Club Maté, Allemagne - 33cl <i>Boisson naturelle pétillante à base de yerba maté</i>	5.5	5.5
COLA OU COLA ZÉRO • Euskola, Bayonne - 33cl <i>Boisson artisanale pétillante aux arômes naturels de cola</i>	4	4
♥ LIMONADE • Élixia, Jura - 33cl <i>Bio</i> <i>Boisson mêlant tradition et originalité à base d'eaux florales</i> <i>Nature / Rose / Fleur de sureau</i> <i>nuovo</i>	4.5	4.5
DIABOLO • Limonade Élixia + Sirop Bigalet	4.5	4.5
SIROP • Bigalet <i>Fraise / Grenadine / Pêche / Citron / Mangue / Menthe</i>	3	3



uma birra ?

bières



Azimut

Brasserie artisanale de Bordeaux

BLONDE PREMIUM PILS

Style Italian Pilsner - 5°

Légère et désaltérante

BLANCHE LIME & BASILIC

 • Style Witbier - 4,5°

Brassée au blé avec du basilic frais et zestes de citron vert

INDIA PALE ALE

 • Style NEIPA - 6° ← *le dada de Magda*

Moins amère qu'une IPA classique, aux notes de fruits tropicaux ↓

AMBRÉE SARRASIN

 • Style Amber Ale - 6,5°

Malt caramel et sarrasin lui confèrent des notes de noisette et châtaigne

La Plagiste

Micro-brasserie artisanale de Montalivet

HOPPY MARY

 • Blonde légère - 4°

Désaltérante et légère, brassée avec un houblon aux accents fruités

OCEANIC ALE

 • Indian Pale Ale - 6,3°

IPA rafraîchissante aux notes de mangue et fruits tropicaux

SUN BURN

 • Double IPA - 9° ← *excellente*

Une bière naturellement forte, suave et facile à boire

25cl 50cl 44cl

4 7 -

7.5

7.5

7.5

33cl

6.5

6.5

7.9



vins



12cl 75cl

Blanc

L'AFFRANCHI • 13°, Sauveterre, France

Vin de France, cépages Sauvignon Blanc & Sémillon

CHATEAU DOYAC • 13°, Médoc, France, 2023

Cuvée « Le Pélican », Haut-Médoc, Sauvignon blanc *Bio-dynamie*
Ce vin blanc présente des notes de citrus, de pêche blanche et une belle finale saline

PODERI CELLARIO • 13°, Piémont, Italie *Vin Nature*

Cuvée « Lafrea », Langhe Favorita DOC, cépage Favorita
Vin au bouquet fruité et floral de fleurs fraîches et banane. En bouche, il est frais, soyeux

MADONNABRUNA • 13°, Marches, Italie, 2023 *Bio*

Cuvée « Maree », Falerio Pecorino DOC, cépage Pecorino
Vin rond & gourmand, aux notes de fruits blancs mûrs & très fortement iodé

IGNAZIO GIOVINE • 5,8°, Piémont, Italie, 2024 *Bio*

Cuvée « Moscato d'Asti », Canelli DOCG Moscato, cépage Moscato
Une vraie gourmandise perlante avec ses arômes de fruits frais, de miel & de fleurs

Rosé

L'AFFRANCHI • 13°, Sauveterre, France

Vin de France, cépage Clairette

LA MARCHESANA • 13°, Pouilles, Italie, 2023 *Bio*

Cuvée « Rosato », Puglia IGT, cépage Primitivo
Vin aux senteurs de fruits et de fleurs agrémenté de notes d'herbes aromatiques

Rouge

12cl 75cl

L'AFFRANCHI • 13°, Sauveterre, France

Vin de France, cépage Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc



CHATEAU DOYAC • 13,5°, Médoc, France, 2021

Cru bourgeois supérieur, cépages Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Vin parfumé aux notes boisées et fruitées *Bio-dynamie*



LA MARCHESANA • 14,5°, Pouilles, Italie, 2023 *Bio*

Cuvée « Primitivo », Puglia IGT, cépage Primitivo
Vin au nez fruité avec des arômes de baies sauvages, cerises noires et prunes séchées puis épicé en bouche

TENUTA SAN VITO • 14°, Toscane, Italie, 2023 *Bio*

Cuvée « Chianti », Chianti DOCG, cépage Sangiovese
Vin à la vinification naturelle au bouquet frais et fruité, offrant une saveur harmonieuse et agréable

VENTURINI • 14°, Emilie-Romagne, Italie, 2020 *Bio*

Cuvée « Ripasso », Valpolicella Ripasso DOC, Cépages Merlot, Cabernet Sauvignon
Vin élégant et velouté, offrant des arômes de cerise noire et de prune, enrichis de notes épicées et boisées



CHIARA CONDELLO • 14°, Emilie-Romagne, Italie, 2021 *Bio*

Cuvée « Tre Vigne », Romagna DOC, cépage Sangiovese
Vin aux arômes de fruits rouges, fleurs et épices, offrant une bouche équilibrée entre acidité et tanins

RIVETTO • 14°, Piémont, Italie, 2020 *Bio-dynamie*

Cuvée « Langhe Nebbiolo », Langhe DOC, cépage Nebbiolo
Vin puissant et élégant dévoile des notes de violettes sauvages, baies rouges, sous-bois et truffe

MAURO MARENGO • 14°, Langhe, Italie, 2020

Cuvée « Angela », Barolo DOCG, cépage Nebbiolo
Vin aux notes de cerise, de prune, qui évoluent vers des notes de tabac, de réglisse et de cacao

Bulles



FOLICELLO • 11°, Emilie-Romagne, Italie *Bio*

Cuvée « Il Rosso », Lambrusco Emilia IGT, cépage Lambrusco Grasparossa
Lambrusco rouge frais, sec et aromatique avec un parfum floral délicat comme on le boit en Italie

AZIENDA AGRICOLA GALLO • 5,5°, Cabonaldo, Italie, 2024

Cuvée « Brachetto d'Acqui », Brachetto d'Acqui DOCG, cépage Brachetto
Vin rouge perlant aux arômes de fruits rouges, d'églantine et de rose



cocktails



SPRITZ *Coup de ♥*

Bitter Spritz des Dunes, Prima cuvée, limonade Elixia, orange

LIMONCELLO SPRITZ *nuovo*

Limoncello citron Amari Siciliani, Prima cuvée, eau pétillante, jus de citron

♥ HUGO

Liqueur de fleur de sureau Vedrenne, Prima cuvée, eau pétillante, menthe

♥ GIN TONIC

Gin Mélifera, tonic Archibald, citron vert

SGROPPINO *← divine!*

Liqueur de Bergamote Italicus, sorbet citron vert Cabiron, Prima cuvée

NEGRONI

Gin Mélifera, Vermouth rouge Col Die Venti, bitter Spritz des Dunes, orange

♥ ÉLEGIA FIZZ *nuovo*

Elégia, pamplemousse, eau pétillante, citron

MOSCOW MULE

Vodka Le Philtre ou Gin Mélifera, ginger beer Socrate, citron vert, menthe

COGNAC SUMMIT

Cognac *** Boule & Fils, limonade Elixia, gingembre, citron vert

MOJITO

Rhum Abuelo, purée de fraise (+1€), citron vert, cassonade, menthe, eau pétillante

IRISH ou JAMAICAN COFFEE

Whisky ou Rhum, espresso, sirop de sucre de canne, crème fouettée

♥ ESPRESSO MARTINI *← preferito*

Vodka Le Philtre, espresso, liqueur de café, sirop de sucre de canne

Le Pichet de Spritz **28€** *des Dunes*



mocktails

SOGNO D'ORO *Rêve doré*

Fleur d'oranger, sirop de verveine, citron vert, eau gazeuse, romarin

BRIZZA DI SOLE *Brise de Soleil*

Jus de pamplemousse, citron vert, cassonade, eau pétillante, menthe

ALBA ROSA *L'aube rose*

Purée de fraise, ginger beer, citron vert, menthe, fruits rouges

nuovo →

BACIO FIORITTO *Baiser fleuri*

Purée de framboises, sirop de rose, citron vert, eau pétillante, fruits rouges

digestifs



LIMONCELLO • Amari Siciliani, Sicile - 28° *Bio*

La production d'amari et de liqueurs se fait de façon artisanale

Citron jaune / Citron vert / Mandarine

delizioso

GRAPPA • Revel Chion, Italie - 45°

Liqueur obtenue à partir du marc de raisin Erbaluce distillé

RHUM • Mama Sama, Bordeaux - 32°

Rhums arrangés 100% naturels fabriqués à Bordeaux avec amour

Vanille / Maracuja-mangue

*Une folle envie de découvrir nos autres spiritueux ?
Demande les suggestions du moment !*

cafés

L'ALCHIMISTE

Torréfacteur de cafés de spécialités



	ESPRESSO	2
	DOUBLE ESPRESSO	3
	ALLONGÉ	3
	CORTADO <i>espresso, lait*, mousse de lait*</i>	3.5
	CAPPUCCINO <i>espresso, lait*, mousse de lait*</i>	4
	FLAT WHITE <i>double espresso, lait*, mousse de lait*</i>	4.5
	LATTE <i>espresso, lait*, mousse de lait*</i>	5
	MOKACCINO <i>espresso, chocolat, lait*, mousse de lait*</i>	5
	AMERICANO <i>café filtre</i>	3.5
	V60 ← <i>le quotidien de Simon</i> <i>café filtre</i>	5
	COLD BREW ** <i>café infusé à froid, hyper caféiné</i>	4
	AFFOGATO <i>espresso sur une boule de glace à la vanille</i>	4.5

boissons chaudes

CHOCOLAT CHAUD <i>Chocolat ORIGINES, lait*, mousse de lait</i>	5
CHAÏ LATTE <i>Lait*, épices chaï, miel</i>	5
DIRTY CHAÏ <i>Espresso, lait*, épices chaï, miel</i>	5.5
GOLDEN LATTE <i>Lait*, curcuma, cannelle, gingembre, miel</i>	5
MATCHA LATTE <i>nuovo</i> <i>Lait*, matcha, miel</i>	5



Supplément lait végétal*** (avoine)	+ 0.5
Supplément frappé	+ 0.5

* Nous utilisons dans nos boissons lactées un lait frais entier non pasteurisé de la ferme d'Élodie à Vendays

** Disponible par temps chaud

*** Lait végétal Avoine Bio

thés

L'Immortelle Boutique
Tous nos thés sont certifiés BIO



Blanc

- ♥ **PÊCHE & ABRICOT** • Chine 4.5
Thé blanc délicat et sensuel aux fruits synonymes de soleil
- FRAMBOISE & BERGAMOTE** • Chine *nuovo* 4
Mélange de thé blanc et vert gourmand et fruité

Vert

- SENCHA PRESTIGE** • Japon 4.5
Très apprécié au Japon avec ses arômes végétaux et marins
- ♥ **GENMAÏCHA** • Japon ← *le préféré de Magda* 4
Gourmand et surprenant aux saveurs végétales et riz grillé
- GREEN EARL GREY** • Ceylan 4
Vivifiant et rafraîchissant aux notes d'agrumes et de bergamote
- ♥ **MANGUE & BERGAMOTE** • Chine 4
Irrésistible et joyeux aux doux parfums de fruits gourmands
- ÉCHAPÉE ORIENTALE** • Chine 4
Rafraîchissant et désaltérant à base de menthe poivrée

Bleu

- ♥ **MILKY OOLONG** • Chine 4.5
Thé semi-fermenté, apprécié pour son côté crémeux et lacté

Noir

- ♥ **MANGUE & PÊCHE** • Chine & Ceylan 4
Association thé vert et noir autour de saveurs gourmandes et fruitées
- EARL GREY SUBLIME** • Ceylan & Afrique 4
Fleuri avec ses pétales de bleuet, fleur d'oranger et bergamote
- RUSSIAN LADY GREY** • Chine *nuovo* 4
Délicate alliance entre le thé noir, la douceur des agrumes
- À FLEUR DE MONTAGNE** • Ceylan *nuovo* 4
Voyage dans un verger de myrtilles au cœur des montagnes

Maté

- ♥ **POSITIVE DETOX** • Brésil 4
Mélange de maté, thé vert, citron, orange, raisin, fraise, mangue

Rooïbos & Infusion

- HONEYBUSH** • Afrique du Sud 4
Une variété de rooïbos aux notes miellées et fruitées
- ROOÏBOS CHAÏ** • Afrique du Sud 4
Infusion gourmande aux épices : cannelle, cardamome et gingembre
- DIGESTION LÉGÈRE** • France 4
Douce et rafraîchissante à base de verveine, menthe, anis, sauge, pomme, goji
- CÂLIN DE MORPHÉE** • France 4
Infusion calmante à base de menthe, verveine, mélisse et d'oranger
- CALME ET VOLUPTÉ** • France 4
Mélange de menthe Nanah, feuilles d'oranger, cannelle et boutons de rose
- ♥ **SOBACHA** • France 4
Infusion des grains de sarrasin torréfiés au goût de noisette

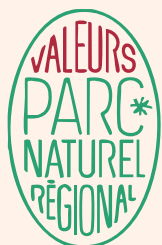


*Mangia bene,
Ridi spremi,
ama molto!*

PARTENAIRES



Valeurs



Parc Naturel Régional

À l'Immortelle, nous souhaitons vous partager notre passion pour les produits de qualité.

Notre souhait est de proposer une cuisine simple, concoctée avec des produits frais, locaux et goûteux.

Depuis Juin 2024, L'Immortelle a reçu la labellisation Valeurs Parc Naturel Régional.

Qu'est-ce que c'est ?

C'est une marque développée par le PNR du Médoc pour mettre en avant des produits et services du territoire Médocain, répondant aux enjeux environnementaux tout en valorisant le territoire.

Ce réseau nous permet de créer des liens avec des producteurs, maraîchers, etc... afin de valoriser le travail d'acteurs locaux de notre territoire à la carte du restaurant.

Au delà des produits, nous essayons quotidiennement de nous inscrire dans une démarche plus vertueuse et moins gourmande en énergie.

Voici quelques actions ;

Nous veillons à éviter le gaspillage alimentaire et revalorisons grâce à l'association ASCOVADA (située au Verdon) tous les déchets organiques.

Vos mégots de cigarettes sont également récoltés et recyclés en mobilier urbain par l'entreprise bordelaise MÉGO !

En 2024 nous avons changé le mobilier du restaurant avec la marque Française TIPOE, des chaises en bois aux assises confortables et des tables en plastique recyclé ; un parfait combo entre un design élégant et une démarche vertueuse.

Nous portons une vigilance accrue sur le tri et la réduction des déchets. Nos serviettes et papier toilette sont recyclés et compostables, au même titre que les contenants à emporter.

En 2022, nous avons eu une aide de l'ADEME qui nous a permis de financer du matériel peu énergivore (chambre froide, frigos, machine à laver), du petit électroménager permettant la transformation des produits bruts, l'achat de plaids en laine pour supporter la brise des soirées, d'éclairages led, de végétaux pour donner de la fraîcheur à notre terrasse en été, etc...

Prêt à découvrir nos partenaires ?



En vente à
l'Immortelle
Boutique !

L'Alchimiste

Café de spécialité, Bordeaux Darwin 33

Cet atelier torréfie de façon artisanale des cafés de terroir issus de petits producteurs ou de coopératives en garantissant 100% de traçabilité. Plus qu'un fournisseur, l'Alchimiste est un véritable partenaire : tous nos baristas ont été formés au sein de leur atelier pour apprendre les principes d'extraction, les techniques de barista et de latte art afin de vous proposer le meilleur des cafés d'exception.



Qu'est-ce que le café de spécialité ?

C'est un café gourmet, haut de gamme, représentant environ 1% de la production mondiale du café. Transparent, ce café est traçable de la graine à la tasse.

La SCA (Specialty Coffee Association), association reconnue mondialement, encadre et améliore la qualité des cafés à chaque étape de la filière. Un café devient de « spécialité » lorsque les grains ont obtenu une note supérieure à 80/100. Cette notation est établie sur 10 critères par des Q-Graders (experts du café de spécialité) lors d'une dégustation standardisée et normée. Équitable car les fermiers sont mieux rémunérés, le café de spécialité encourage la qualité environnementale des productions. L'accompagnement des torréfacteurs et importateurs (comme Belco à Bordeaux) apporte une stabilité économique aux caféiculteurs.

Pouquoi il y a t il une grande différence gustative entre un café de spécialité et un café conventionnel ?

Au delà de la qualité intrinsèque du grain, un café de spécialité est torréfié sur mesure, en fonction de son histoire et de son terroir. À chaque récolte, la recette est adaptée en fonction des nouveaux arômes révélés, contrairement à un café conventionnel, qui est généralement torréfié dans le but d'obtenir un goût toujours identique et standardisé. On parle alors d'une torréfaction foncée voire brûlée, apportant une forte amertume.

Les champs bio

Légumes & aromates, Saint-Laurent 33

Entreprise familiale, fondée par la famille Tressens qui exerce le métier depuis plus de 70 ans avec passion. Dominique avait repris la ferme de ses parents dans les années 80 et c'est au tour de sa fille Karine de reprendre le flambeau depuis 2022. Spécialisés dans la production de légumes bio depuis 2012, ils développent le maraîchage bio depuis 2019 sur une parcelle de 3ha, qui tend à s'agrandir !



Graines de Mattes

Farine, huiles et légumineuses, Saint-Vivien 33

Gaylord Aubert est un paysan-meunier installé en agriculture biologique depuis 2007, et situé en bordure de l'estuaire de la Gironde. Il cultive : blé tendre, petit épeautre, sarrasin, lentilles vertes, pois chiches, soja jaune, cameline, lin brun, luzerne, féverole, maïs, ainsi que du tournesol et du colza qu'il transforme en huile sur la ferme. À l'Immortelle, nous utilisons sa farine de blé T65 pour fabriquer nos pâtes à pizza ainsi que nos pâtisseries !

En vente à
l'Immortelle
Boutique !

Origines Chocolaterie

Chocolat, Bordeaux Darwin 33

La Chocolaterie Origines n'est pas une simple chocolaterie, ce sont des torréfacteurs de cacao bio, artisans-fabricants. La fabrique Origines rejoint le mouvement « Bean-to-Bar » dont le principe est de faire du chocolat vertueux en toute transparence tout en respectant une charte éthique. Le principe est que les artisans s'occupent de fabriquer une tablette de la torréfaction au moulage ! Et nous ? Nous utilisons leur délicieux chocolat en provenance de différents pays (Sao Tomé, Pérou, Équateur, etc.) pour faire nos pâtisseries & nos chocolats chauds !

L'Immortelle

Thés & Infusions, Montalivet 33

L'Immortelle Boutique a créé sa propre marque de thés Bio en vous offrant une quarantaine de références. Nous collaborons avec l'importateur « Origines Tea », installé à Bègles. Grâce à ce partenaire nous vous proposons du thé haut de gamme, 100% agriculture biologique, sans OGM, sans conservateur et sans exhausteur de goût. Leur secret ? D'abord le choix des meilleures matières premières, puis l'élaboration de leurs propres recettes grâce à une Sommelière en Thé, experte dans l'art de l'assemblage et de la dégustation. Toutes les transformations sont réalisées de façon artisanale dans leur atelier à Bruges.

En vente à
l'Immortelle
Boutique !



En vente à
l'Immortelle
Boutique !

Archibald

Tonic, Bordeaux Darwin 33

Plus qu'un simple tonic artisanal, bio et français, Archibald est une expression nouvelle et écoresponsable du savoir-faire de distillateur ! Derrière Archibald, il y a l'envie de faire bouger les choses, de faire toujours mieux pour le bien de l'homme et de l'environnement. Cela va de la conception du tonic (qualité bio, taux de sucre maîtrisé, packaging écologique...) jusqu'à la manière de travailler en toute transparence sur notre territoire girondin.

Tu n'as pas encore goûté
à notre Gin Tonic de folie ?!
C'est le moment ! ;)

Socrate

Ginger beer, Franche-Comté

Mieux produire, mieux consommer ... Socrate est donc né de la volonté de créer une alternative naturelle et écologique aux sodas bien souvent trop sucrés et artificiels. Toutes leurs boissons sont conçues sur la base de pur jus biologique avec une logique zéro déchet. La « Pure Ginger Beer » est une boisson rafraîchissante et épicée, à base de pur jus de gingembre biologique et de sucre de canne.

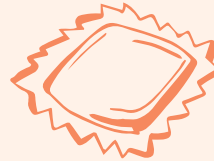


Élixia

Limonade, Champagnole 39

La fabrication des limonades d'Élixia, créées en 1856 par Faustin Girardet, se perpétue depuis 6 générations ! Elle est aujourd'hui la plus ancienne limonaderie de France. Son mot d'ordre, allier la tradition à la qualité. Leur volonté est de proposer une alternative plus saine et goûteuse aux boissons pétillantes actuelles. Ainsi leurs limonades sont certifiées AB, fabriquées à partir d'eau du massif Jurassien, d'hydrolats de fleurs et de sirop d'agave (faible index glycémique).

Parla lovers



Ferme du Baren de la Matte

Produits laitiers, Vendays 33

Lait, fromage blanc et beurre proviennent tout droit des vaches d'Élodie, heureuses de paître dans les prés de Vendays ! Élodie perpétue depuis trois générations la passion pour ses vaches laitières et transforme le lait à la ferme.

Meneau

Jus de fruits, Bordeaux 33

La petite fabrique bordelaise est installée à Bordeaux depuis 1879. La famille Lassalle Saint-Jean qui la dirige aujourd'hui en est elle-même à la troisième génération, toujours animée par la même passion. Liquoriste et siropier à ses débuts, la Maison Meneau perpétue un savoir-faire authentique de plus d'un siècle, légitimant ainsi son rôle d'« artisan des boissons bio de Bordeaux ». Elle en propose une collection complète bio, équitable et respectueuse de l'environnement. Partage, principe de précaution et innovation sont les engagements de la Maison Meneau dans sa démarche de développement durable.



Azimut

Bière, Bordeaux 33

Depuis 2016, Azimut produit des bières Craft artisanalement à Bordeaux. Pour l'équipe de passionnés c'est une aventure du quotidien ! La gamme permanente propose 9 bières, inspirées des classiques du monde entier, auxquelles ils ajoutent une touche personnelle, pour nous inviter sur de nouveaux sentiers. Azimut propose également 3 bières éphémères par trimestre. Des recettes aux ingrédients spécifiques, pour créer des bières aux arômes authentiques et inattendus. Le tout, en collaboration avec des graphistes et illustrateurs afin de nous proposer un produit hors des sentiers battus.

La Plagiste

Bière, Vendays-Montalivet 33

Une bière « locale et pas banale » et surtout une aventure familiale ! Suite à la découverte du mouvement Craft Beer aux USA, Marie-Gabrielle et Romain ont laissé de côté le milieu viticole pour lequel ils travaillaient et se sont lancés dans la production de bière. Brassée de façon artisanale à Grayan, les bières La Plagiste sont légères, désaltérantes, créées avec des recettes uniques, des malts soigneusement sélectionnés et des houblons très aromatiques.

Mélifera

Gin, Spritz des dunes, Élégia, Cognac 17

Mélifera est une abeille noire endémique de l'Île d'Oléron et hyper pollinisatrice. Mais c'est aussi un gin bio originaire de cette île, distillé aux fleurs d'immortelle. Si l'immortelle pousse naturellement au creux des dunes, elle est protégée et sa cueillette sauvage est interdite. Ainsi, les fleurs de ce gin sont cultivées à la main, en plein champ, directement sur l'île, puis distillées de façon artisanale. En 2023, ce gin a reçu une médaille d'or au CMB. Et le Spritz des Dunes a été élu « spiritueux de l'année » dans la catégorie « Apéritif » en 2024 ! Enfin, la marque a lancé cette année la liqueur d'Immortelle, à retrouver dans l'Élégia Fizz sur notre carte de cocktails.

En vente à
l'Immortelle
Boutique !

En vente à
l'Immortelle
Boutique !

Amari Siciliani

Limoncello, Sicile

Amari Siciliani est né du désir d'étonner en combinant les anciennes traditions gastronomiques avec des intuitions innovantes liées au territoire sicilien. Produits 100% artisanaux, sans colorants ni conservateurs, aux saveurs intenses et arômes uniques. A l'Immortelle, nous vous proposons plusieurs saveurs de ces délicieuses liqueurs. « Mi Manda Rino » est fait avec de la mandarine tardive Ciaculli ; « Turiddu » est concocté avec du citron Verdello, le meilleur de Sicile ; « Vossia » est une liqueur de citron vert, élaborée avec les pelures de ce splendide agrume cultivé en Sicile.

Chateau Doyac

Vins, Saint-Seurin 33

Le Château Doyac incarne une viticulture respectueuse de la nature, engagée dans la biodynamie et certifiée Demeter depuis 2019. La famille Pourtalès met en avant des pratiques durables favorisant la biodiversité, avec un travail des sols minutieux et l'utilisation d'engrais organiques. L'authenticité et l'équilibre des vins sont au cœur de leur démarche, privilégiant des vinifications sans intrants et des élevages en barriques et amphores. L'innovation se traduit aussi par des expérimentations comme l'introduction de cochons Kune-Kune pour un désherbage naturel. Château Doyac allie ainsi tradition, respect du vivant et quête d'excellence.



Chiara Condelo

Vin rouge, Italie

Le vignoble de 5 ha. de Chiara se situe en bordure de forêt, au cœur de l'appellation Predappio, entre 150 et 300 mètres d'altitude. Les vignes y sont profondément enracinées dans un sol pauvre argilo-calcaire riche en grès pliocéniques appelés Spungone. Elle y pratique la viticulture biologique et porte une attention et un respect particuliers aux plantes et aux sols. Les travaux de la vigne sont manuels, la fertilisation est organique avec désherbage mécanique et une très faible utilisation de soufre et de cuivre pour la lutte contre les ravageurs des cultures. L'utilisation des foudres dont la capacité est beaucoup plus grande que des barriques bordelaise ou bourguignonne permet l'oxygénation du vin sans lui donner de goût boisé, la surface avec laquelle le vin est en contact étant beaucoup plus grande.

expos

Parce que l'art rend la vie plus belle, à l'Immortelle, nous vous proposons une exposition tous les mois. Artistes, illustrateurs et photographes locaux vous feront découvrir notre région à travers leurs univers singuliers. Alors prêt à les encourager ... ?!?!



la Spiaggia

Mars/avril

Basile Pages - Tableau de bois et de résine

Des tableaux uniques et organiques à l'image de notre environnement

Mai

Siann Bergbaum - Arts graphiques

Une collection de projets naviguant autour de l'océan, du littoral et du mouvement

Juin

Justine Laborde - Photographie

À travers son objectif, elle capture l'essence sauvage et poétique de Montalivet

Juillet du 1er au 21

Yvan MESMERDUDONS - Illustration

Des œuvres interpellant sur la solidarité, l'entraide et le soutien, sous la forme de silhouettes formant à l'unisson des concepts qui rassemblent

Juillet du 22 juillet au 11 août

Pauline Beugnot - Artiste peintre

Artiste incontournable de l'Immortelle, elle revient avec de nouveaux tableaux originaux ! Représentations poétiques de nos paysages adorés

Aout du 12 août au 1er septembre

Endurance Pastel - Tatoueuse et illustratrice

Un univers épuré se portant aussi bien sur un mur que gravé sur la peau

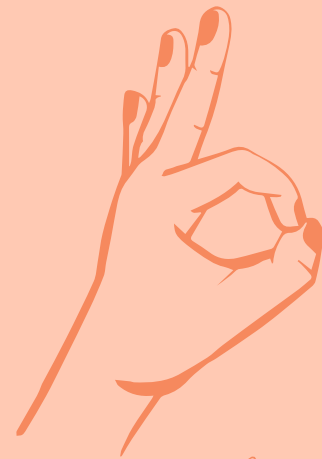
Septembre

Vincent Richeux - Artiste peintre

Artiste local pop & fun, son univers et sa technicité sauront vous charmer ;)



Ciao



Bronchade !
"haha"