

CARTE DU BAR

BAR MENU

Toute l'équipe du bar est heureuse de vous partager ses créations.

LES COCKTAILS
SIGNATURES
SIGNATURE COCKTAILS

LA FABRIQUE ROYALE

THE ROYAL FACTORY

Gin Tom et Quentin Hérítier, Chambord infusé au thé fumé, jus de pamplemousse, sirop de Sariette fumé au bois de hêtre

Tom and Quentin Hérítier Gin, Chambord infused with smoked tea, grapefruit juice, savory syrup beechwood smoked

Amertume, fumé, rafraîchissant

Bitter, smoked, refreshing

18€



L'ABBÉ MIEL

THE HONEY ABBOT

ABC Christian Drouin, yuzu, vinaigre framboise Martin Pouret,
hydromel maison, blanc d'oeuf

*ABC Christian Drouin, yuzu, Martin Pouret raspberry vinegar,
homemade mead, egg white*

Miel de fleurs, acidulé, framboise
Flower honey, aciduated, raspberry

18€



SUZETTE

Whisky infusé à la crêpe, Grand Marnier, jus d'orange,
sirop d'érable, bitter chocolat maison
*Crepe infused whisky, Grand Marnier, orange juice, maple syrup,
homemade bitter chocolate*

Gourmand, chocolaté, rafraîchissant
Gourmet, chocolate, refreshing

18€



TURBANELO DI LAVENDO

Rinquinquin, purée de melon, vinaigre de lavande maison,
cuvée Gabriel

*Rinquinquin, melon puree, homemade lavender vinegar,
sparkling wine Gabriel*

Effervescent, floral, lavande
Sparkling, floral, lavender

18€



LA MARÉE DES MONTAGNES

THE MOUNTAIN TIDE

Chartreuse jaune, jus d'ananas, Oléo Saccherum Cédral / Tagète,
mousse Génépi / Spiruline

*Yellow chartreuse, pineapple juice, Cedar / Tagetes oleo saccherum,
Genepi / Spirulina mousse*

Herbacé, agrume, salin
Herbaceous, citrus, salty

18€



LE VOYAGE FUTÉ

THE CLEVER VOYAGE

Rhum Flor de Cana 12 ans, Campari à la sauge, Antica Formula,
Bitter Cédrat maison

*12 years old Flor de Cana rum, sage Campari, Antica Formula,
homemade bitter citron*

Cocktail en fût, boisé, amertume
Barrel cocktail, woody, bitter

18€



SANS ALCOOL / ALCOHOL FREE

L'ABRICOTINE

THE ABRICOTINE

Jus d'abricot, purée de rhubarbe, poivre de Malaisie,
chocolat Dulcey

Apricot juice, rhubarb puree, Malaysian pepper, Dulcey chocolate

Gourmand, notes poivrées, rafraîchissant

Gourmet, peppery notes, refreshing

12€



SANS ALCOOL / ALCOHOL FREE

LA GRAPPE

THE GRAPE

Jus de raisin, sirop d'orgeat, verveine fraîche
Grapefruit juice, orgeat syrup, fresh verbena

Acidulé, amande, rafraîchissant
Acidulated, almond, refreshing

12€



A large, stylized, light beige leaf or vine graphic that curves around the text, framing it from the left and bottom. The lines are smooth and elegant, suggesting a natural or organic theme.

LES VINS
& CHAMPAGNES
WINE & CHAMPAGNES

LES BULLES
CHAMPAGNE / SPARKLING WINE

12cl 75cl

Saumur "Gabriel", pour Fleur de Loire	12	51
Champagne Charles Heidsieck "Brut Reserve"	21	113
Champagne Charles Heidsieck "Rosé"	29	176
Champagne Charles Heidsieck "Blanc de Blanc"	32	185

LES VINS BLANCS
WHITE WINE

2020 Touraine "Lisy", Fleur de Loire	9	41
2016 Vin de France "Clef de sol", Coralie & Damien Delecheneau	10	54
2017 Bonnezeaux "Les Perrières", Sophie & Jean-Christian Bonnin	12	63
2022 Chablis, Gilbert Picq et ses Fils	16	82

LES VINS ROSÉS
ROSÉ WINE

2023 "Coude à Coude", Fischer Family	11	53
--------------------------------------	----	----

LES VINS ROUGES
RED WINE

2022 Touraine "Maelys", Fleur de Loire	9	41
2019 Bourgueil "Les Marsaules", Pierre & Rodolphe Gauthier	13	72
2019 Terrasses du Larzac "Terre de Jonquières", Mas Cal Demoura	15	70
2020 Gevrey-Chambertin "Vieilles Vignes", Domaine Coillot	25	140

A large, stylized, light beige leaf or wave-like graphic that curves around the text, framing it from the left and bottom. It has several pointed, overlapping shapes that suggest movement or organic growth.

LES APÉRITIFS
& BOISSONS
DRINKS & APERITIVES

COCKTAILS CLASSIQUES

CLASSIC COCKTAILS

ANISÉS

ANIS-FLAVORED SPIRITS

3cl

Ricard	6
Pastis Aelred	8
Absinthe Pernod	9
Absinthe La fée Parisienne	11

À BASE DE VIN

WINE BASED ALCOHOL

8cl

Lillet Rosé	8
Lillet Blanc	8
Porto Rouge Quinta do noval	11
Porto Blanc Quinta do noval	11

AMER-VERMOUTHS

BITTER VERMOUTH

8cl

Distiloire Blanc, Rouge	9
Campari	8
Suze	8
Pimm's	7
Noilly Prat	9
Byrrh	8
Fernet Branca	9

BIÈRES BOUTEILLES

BOTTLED BEER

33cl

Brasserie Artisanale LBS	8
L'Abeille Cool, Aillepied, Pélèlle, Stout	

WHISKY

4cl

Monkey Shoulder (<i>Ecosse</i>)	11
Dalmore 12 ans (<i>Ecosse</i>)	15
Dalmore King Alexandre III (<i>Ecosse</i>)	45
<i>Dalmore Luminary N2 (Ecosse)</i>	48
Dun Bheagan 26 ans (<i>Ecosse</i>)	31
Octomore 14.2 (<i>Ecosse</i>)	42
Yellow spot (<i>Irlande</i>)	17
Redbreast 12 ans (<i>Irlande</i>)	20
Redbreast Lustau (<i>Irlande</i>)	24
Waterford Biodynamic (<i>Irlande</i>)	26
<i>Cotswolds Ex-Bourbon 2016 (Angleterre)</i>	23
Woodford Bourbon (<i>USA</i>)	14
Bulleit Rye (<i>USA</i>)	14
Blanton's Straight From the Barrel (<i>USA</i>)	22
Michel Couvreur The Unique (<i>France</i>)	16
Michel Couvreur Cap A Pie (<i>France</i>)	18
Michel Couvreur The Unexpected III (<i>France</i>)	24
Michel Couvreur Blossoming (<i>France</i>)	36
Hibiki Japanese Harmony (<i>Japon</i>)	28

VODKA

4cl

Fair (<i>France</i>)	12
Grey Goose (<i>France</i>)	14
Belvédère (<i>Pologne</i>)	16
Beluga (Gold Line (<i>Sibérie</i>))	32

RHUMS

4cl

Neisson Blanc (<i>Martinique</i>)	11
Neisson Profil 105 (<i>Martinique</i>)	16
Bailly 12 ans (<i>Martinique</i>)	17
Petite Marie, Distillerie de Paris (<i>France</i>)	16
Flor de Caña 4 ans (<i>Nicaragua</i>)	12
Flor de Caña 12 ans (<i>Nicaragua</i>)	16
Flor de Caña 25 ans (<i>Nicaragua</i>)	48
El Dorado 12 ans (<i>Guyana</i>)	16
El Dorado 21 ans (<i>Guyana</i>)	20
Hampden 8 ans (<i>Jamaïque</i>)	16
Clairin communal (<i>Haïti</i>)	12
Mohba, French Reserve (<i>Afrique du Sud</i>)	21
Rhum Manutea Vieille Réserve (<i>Tahiti</i>)	130

GIN

4cl

Tanqueray (<i>Angleterre</i>)	12
Tanqueray Ten (<i>Angleterre</i>)	16
Cotswolds (<i>Angleterre</i>)	17
Citadelle (<i>France</i>)	14
Fair (<i>France</i>)	12
Christian Drouin (<i>France</i>)	14
La Fabrique Héritier (<i>France</i>)	9
Anaë (<i>France</i>)	14
Hendrick's (<i>Ecosse</i>)	14
Monkey 47 (<i>Allemagne</i>)	18
Gunpowder (<i>Ireland</i>)	13

COGNAC

4cl

Tesseron Lot 90	18
Tesseron Lot 76	22
Tesseron Lot 53	45
Tesseron Extra Légende	60
Delamain Pale and Dry	20
Remy Martin Louis XIII	355

TEQUILA, MEZCAL, PISCO

4cl

Espolon Reposado	14
Mezcal Alipus	16
Mezcal La Escandida	20
Pisco Waqar	11

LIQUEURS/LIQUORS

4cl

Get 27, Bénédictine, Amaretto Adriatico, Bailey's, Cointreau, Grand Marnier Limoncello, Genépi	9
---	---

EAUX DE VIE

4cl

Framboise Saint Florian	12
La Poire d'Olivet	12
Marc d'Alsace Nusbaumer	15
Prunelle Nusbaumer	15
Eau de Vie de Marc GC	24

ARMAGNAC

4cl

Bas-Armagnac "L'Encantada" 1982	34
Bas-Armagnac Darroze 2008 Biologic	21
Bas-Armagnac Darroze 1998 Domaine de Martin	24
Bas-Armagnac Darroze Une Larme	80

CALVADOS

4cl

Calvados Roger Groult 3 ans	12
Calvados Roger Groult 12 ans	16
Calvados Christian Drouin XO	22
Calvados Christian Drouin 10 ans JM Angels	35
Calvados Christian Drouin 17 ans Caroni Angels	35

CHARTREUSES

4cl

Chartreuse Verte	14
Chartreuse Jaune	14
Chartreuse MOF	16
Chartreuse 9ème Centenaire	17
Chartreuse Reine des Liqueurs	25
Chartreuse VEP Verte	35
Chartreuse VEP Jaune	35
Chartreuse "Une Chartreuse Verte"	220
Chartreuse "Une Chartreuse Jaune"	220

A large, stylized graphic of a leaf or plant branch, rendered in a light beige color, curves around the central text. The lines are smooth and flowing, creating a sense of organic movement.

LES SOFTS

SOFT DRINKS

LES SOFTS / SOFT DRINKS

Jus et Nectar de Fruits Patrick Font (33cl)	8
Pomme, Ananas, Abricot, Framboise, Poire, Passion, Pamplemousse, Tomate, Fraise, Orange , Pêche de Vigne	
<i>Fruits juice</i>	
<i>Apple, Pineapple, Apricot, Raspberry, Pear, Passion fruit, Grapefruit, Tomato, Strawberry, Orange, Peach</i>	
Fruits Frais Pressés (25cl)	11
Orange, Pamplemousse, Citron	
<i>Freshly Squeezed Fruits</i>	
<i>Orange, Grapefruit, Lemon</i>	
Sodas	6
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Limonade, Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer, Orangina	

LES BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Espresso	4
Ristretto	4
Decafeinato	4
Cappuccino	8
Café au lait	8
<i>Latte</i>	
Chocolat Chaud	8
<i>Hot Chocolate</i>	
Thé Noir,	7
<i>Breakfast, Earl Grey, Darjelling, Fruits Rouges</i>	
Thé Vert,	7
<i>Sencha, Menthe, Jasmin</i>	
Infusions	7

Prix nets en euros. TVA et service inclus.
Net prices in euros. Taxes and service included.



METS A DÉGUSTER *FOOD TO TASTE*

Les mets à déguster sont disponibles jusqu'à 22h30.
À partir de 22h30, les pâtes et les soupes sont les seuls produits disponibles.

*Food is available until 10.30 pm.
From 10.30 pm onwards, pasta and soups are the only products available.*

LES METS

FOOD

SANDWICH GAUFRÉ
poulet fermier, oeuf, salade

TOASTED SANDWICH
free-range chicken, egg, lettuce

19€

BURGER DE BOEUF WAGYU
tomate flétrie, tomme de Beauce, sucrine

WAGYU BEEF BURGER
tomato confit, cheese from Beauce, sucrine lettuce

22€

SALADE CÉSAR
à la géline de Touraine

CAESAR SALAD
with Touraine Geline chicken

18€

SALADE DU JARDIN
SALAD FROM THE GARDEN

10€

PÂTES

sauce au choix : Pesto du jardin / Bolognaise de Wagyu ou sauce crémée aux coquillages

PASTA
Served with sauce of your choice : Garden pesto / Wagyu bolognese / Creamy shellfish sauce

17€

SOUPE

au choix : Potage cultivateur / Soupe à l'oignon

SOUP
Farmer's soup / Onion soup

16€

DESSERTS

SÉLECTION DE PÂTISSERIES

SELECTION OF PASTRIES

8,50€

À PARTAGER TO SHARE

CAVIAR DE SOLOGNE – 30g, 50g, 250g
blinis, crème aigrette, royale de pomme de terre, pommes soufflées

*LOCAL CAVIAR FROM SOLOGNE
blinis, sour cream, potato royale, puffed potato*

67€, 105€, 470€

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE DE NOTRE ÉLEVAGE
CHARCUTERIE ASSORTMENT FROM OUR OWN RAISING
24€

ASSORTIMENT DE POISSONS FUMÉS
SMOKED FISH ASSORTMENT
21€

FROMAGES CHEESES

ASSORTIMENT DE FROMAGES LOCAUX
LOCAL CHEESES ASSORTMENT
21€

Prix nets en euros. TVA et service inclus.
Tous nos vins sont d'appellation d'origine contrôlée sauf mention
contraire.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

*Net prices in euros. Taxes and service included.
All our wines are of controlled appellation of origin unless
otherwise stated.*

Alcohol abuse is dangerous for your health.