

CARTE DU BAR

BAR MENU

Cette carte a été élaborée par le Chef Barman Maxime Lebossé
pour le bar de Fleur de Loire.



LES COCKTAILS
SIGNATURE
SIGNATURE COCKTAILS



LA NOIX DE COCO
THE COCONUT

Rhum infusé à l'ananas, lait de coco, ananas, citron vert
Pineapple infused rum, coconut milk, pineapple, lime

Exotique, acidulé, onctueux
Exotic, acidulated, smooth

16€

LA NOISETTE

THE HAZELNUT

Cognac, sirop de banane flambée, noisette, espuma speculos

Cognac, banana flambé syrup, hazelnut, speculoos whipped cream

Chaleureux, épicé, gourmand

Warm, spicy, gourmet

16€



LA POIRE

THE PEAR

Vodka, poire & panais, crème de poire, agave, citron jaune, cidre
Vodka, pear & parsnip, pear cream, agave, lemon, cider

Doux, gourmand, fruité
Sweet, gourmet, fruity

16€



LA BERGAMOTE

THE BERGAMOT ORANGE

Gin infusé à la bergamote, sirop de bergamote, italicus,
citron, blanc d'oeuf

Bergamot orange infused gin, bergamot sirup, italicus liquor, lemon, egg white

Frais, fruité, acidulé
Fresh, fruity, acidulated

16€

LA MIRABELLE
THE MIRABELLE PLUM

Rhum infusé à la noix, pralin pistache, citron vert,
ginger ale, mirabelle

Walnut-infused rum, pistachio pralin, lime, ginger ale, mirabelle plum

Acidulé, vinaigré, épicé
Acidulated, vinegary, spicy

16€



LE LITCHI

THE LYCHEE

Tequila, campari, vermouth doux, sirop de litchi
Tequila, campari, sweet vermouth, lychee syrup

Fruité, sec, amer
Fruity, dry, bitter

16€

SANS ALCOOL / ALCOHOL FREE

LA PISTACHE *THE PISTACHIO*

Pralin pistache, ananas, citron vert, jus de pomme pétillant

Pistachio praline, pineapple, lime, sparkling apple juice

Fruité, gourmand, pétillant

Fruity, gourmet, sparkling

11 €

SANS ALCOOL / ALCOHOL FREE

LA BANANE
THE BANANA

Banane, sirop d'écorce d'orange, sirop d'orgeat, citron

Banana, orange peel syrup, orgeat syrup, lemon

Gourmand, fruité, chaleureux

Gourmet, fruity, warm

11€

LES VINS
& CHAMPAGNE
WINES & CHAMPAGNE



LES BULLES
CHAMPAGNE / SPARKLING WINE

	12cl	75cl
Champagne Charles Heidseick Brut	21	105
Champagne Charles Heidseick "Rosé"	29	176
Saumur "Gabriel", pour Fleur de Loire	12	45

LES VINS BLANCS
WHITE WINE

2020 Touraine "Lisy" Sauvignon, pour Fleur de Loire	9	41
2020 Vouvray Alexandre Giquel	9	49
2017 Chablis 1er Cru "Troesmes", Pommier	18	109
2017 Bonnezeaux Sophie & Jean-Christian Bonnin	12	63

LES VINS ROSÉS
ROSÉ WINE

2022 Menetou-Salon Domaine Philippe Gilbert	9	46
---	---	----

LES VINS ROUGES
RED WINE

2020 Bourgueil "Les Vingt lieux dits"	9	49
2019 Chorey-Les-Beaune Domaine Maillard	13	65
2020 Côte-Rôtie Benjamin et David Duclaux	19	110
2022 Touraine Gamay "Maelys", par Fleur de Loire	9	41

A large, stylized graphic of a leaf or branch, rendered in a light beige color, positioned behind the text. The lines are smooth and flowing, creating a sense of movement and elegance.

LES APÉRITIFS
& BOISSONS
DRINKS & APERITIVES

COCKTAILS CLASSIQUES
CLASSIC COCKTAILS 15

ANISÉS
ANIS-FLAVORED SPIRITS 3cl

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

À BASE DE VIN
WINE BASED ALCOHOL 8cl

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

AMER-VERMOUTHS
BITTER VERMOUTH 8cl

Martini 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
--------------------------	---

WHISKY

4cl

Monkey Shoulder	11
Dalmore 12 ans <i>Highland</i>	15
Dalmore King Alexandre III <i>Highland</i>	45
Whisky Balblair 15 ans <i>Highland</i>	23
Domaine des Haut de glace <i>France</i>	19
La Piautre <i>France</i>	14
Yellow spot <i>Irlande / Irland</i>	17
Redbreast Single pot still <i>Irlande / Irland</i>	20
Woodfrod double oaked <i>USA</i>	14
Blanton's Straight from the barrel <i>USA</i>	27
Dun Bheagan 26 ans, <i>Ecosse</i>	31
Caol Ila 15 ans	24

COGNAC

4cl

Rémy Martin Accord Royal 1738	15
Cognac 1973 « Grand Champagne », Guy Lhéraud	70
Martell Cordon bleu	32
Rémy Martin Cuvée Louis XIII	355

RHUMS, CACHAÇAS

4cl

Neisson Profil 105	16
Bailly 12 ans <i>France</i>	17
Petite Marie, Distillerie de Paris <i>France</i>	16
Flor de Caña 4 ans <i>Nicaragua</i>	12
Flor de Caña 14 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 / South Africa</i>	21
Rhum Manutea VSOP	16
Rhum Manutea Vieille reserve	130

GIN

4cl

Tanqueray Ten <i>Angleterre / England</i>	16
Plymouth Navy Strength <i>Angleterre / England</i>	16
Citadelle <i>France</i>	14
Hendricks <i>Écosse / Scotland</i>	14
Drumshambo Gunpowder <i>Ireland / Irish</i>	13

VODKA

4cl

Greygoose	14
Fair	12

TEQUILA, MEZCALS, PISCO

4cl

Patron Silver	16
Patron Reposado	20
Mezcal Alipus	16
Mezcal Del Maguey Wild Papalome	25
Pisco Waqar	11

LIQUEURS/LIQUORS

4cl

Get 27, Bénédictine, Amaretto Disaronno, Bailey's, Cointreau, Limoncello, Genepi	9
--	---

EAUX DE VIE

4cl

Framboise Sauvage	8
Poire William's Covifruits	12
Vieux Marc de vin	12

ARMAGNACS

4cl

Bas-Armagnac "L'Encantada" 1982

45

Bas-Armagnac "L'Encantada" 1990

26

CALVADOS

4cl

Calvados Roger Groult 12 ans

16

Calvados Roger Groult 3 ans

12

Calvados Christian Drouin 17 ans Caroni Angels

35

CHARTREUSES

4cl

Chartreuse VEP Verte

25

Chartreuse VEP Jaune

25

Chartreuse Liqueur du 9ème Centenaire

17

Chartreuse MOF

16

Chartreuse Verte

14

Chartreuse Jaune

14

LES SOFTS

SOFT DRINKS



LES SOFTS/SOFT DRINKS

Jus et Nectar de Fruits Patrick Font	8
Pomme, Ananas, Abricot, Framboise, Poire, Passion, Pamplemousse, Tomate, Fraise, Orange , Pêche de Vigne <i>Fruits juice</i> <i>Apple, Ananas, Apricot, Raspberry, Pear,</i> <i>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
Espresso Decafeinato	8
Cappuccino	8
Café au lait <i>Latte</i>	8
Chocolat Chaud <i>Hot Chocolate</i>	7
Thé Noir, Breakfast, Earl Grey, Darjelling,Fruits Rouges	7
Thé Vert, Sencha, Menthe, Jasmin	7
Infusions	



METS À 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, œuf, 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
blinis, crème aigrette, royale de pomme de terre, pommes soufflées

LOCAL CAVIAR FROM SOLOGNE

blinis, sour cream, potato royale, puffed potato

61€

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

18€

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.