FLEUR DE LOIRE

CHRISTOPHE HAY

★ ★ ★ ★ ★

BLOIS ~ FRANCE

CARTE DU BAR

BAR MENU

RELAIS & CHATEAUX

LES COCKTAILS
Signatures

SIGNATURE COCKTAILS

Nos barmans se feront également un plaisir de répondre à toutes vos demandes de cocktails classiques et sur mesure.

Our bartenders will be happy to answer all your requests for classic cocktails.



L'OMBRE DU BANANIER – 18€

Liqueur de café
Purée de banane
Sirop de sucre
Bitter chocolat Aztèque
Blanc d'oeuf

Espresso Flor de Caña, Banana purée, Sugar syrup, Aztec chocolate bitters, Egg white

Sucré — Gourmand — Onctueux

18€ – BRUME ANDINE

Pisco
Yaourt grec
Concombre
Menthe fraîche
Citron vert
Sirop sucre
Poivre noir



Pisco, Greek yogurt, Cucumber, Fresh mint, Lime, Sugar syrup, Black pepper

Onctueux — Frais — Acidulé

18€ - DUO SAUVAGE

Gin infusé au laurier
Sirop de romarin
Eau de miel au laurier
Jus de citron

Bay-infused gin mixed, Rosemary syrup, Bay-flavored honey water, Lemon juice



Floral

Herbacé

Frais

CRÉPUSCULE - 18€



Cognac
Chambord
Apérol
Citron vert
Peychaud's Bitters
Blanc d'œuf

Cognac, Chambord, Aperol, Lime, Peychaud's bitters, Egg white

Fruité

Boisé

Rond

ÉCLIPSE AMÈRE - 18€



Bourbon infusé au combava
Cynar
Vermouth rouge
Fernet Branca

Combava-infused bourbon, Cynar, Red vermouth, Fernet-Branca

Fumé

Amère

Florale

LES MOCKTAILS
Signatures

SIGNATURE MOCKTAILS

Nos barmans se feront également un plaisir de répondre à toutes vos demandes de mocktails classiques et sur mesure.

Our bartenders will be happy to answer all your requests for classic mocktails.

MOCKTAIL ÉCLAT DE CERISE - 12€



Shrub de cerise
Sirop de gingembre
Citron jaune
Eau pétillante

Cherry shrub, Ginger syrup, Lemon, Sparkling water

Fruité — Acidulé — Gourmand

12€ - MOCKTAIL BRISE TROPICALE



Purée de goyave
Sirop de fleur de sureau
Citron vert
Menthe fraîche
Tonic

Guava purée, Elderflower syrup, Lime, Fresh mint, Tonic

Fruité — Frais — Sucré

LES APÉRITIFS

APERITIVES

Anisés - 4cl
Anis-flavored spirits

Prix
Prices

Ricard	10
Pastis L'O 45	10
Absinthe La fée Parisienne	14

À base de vin - 8cl
Wine based alcohol

Lillet Rosé	8
Lillet Blanc	8
Porto Rouge Messias Tawny	9
Porto Blanc Graham's fine white	9

Amer-vermouths - 8cl
Bitter vermouth

Campari	9
Suze	9
Pimm's	9
Noilly Prat	9
Byrrh	9
Fernet Branca	9
Martini Blanc, Rouge	10

LES VINS
& CHAMPAGNES

WINE & CHAMPAGNES

Prix
Prices

Les vins effervescents
Sparkling wine

	12cl	75cl
Saumur "Gabriel", pour Fleur de Loire	12	51
Champagne Ruinart brut	26	130
Champagne Charles Heidsieck “Rosé”	29	176

Les vins blancs
White wine

2020 Touraine "Lisy", pour Fleur de Loire	9	41
2023 Chenin “Les Enfers Tranquilles”, Michel Autran, Vin de France	15	80
2023 Bourgogne “Chardonnay”, Alex Moreau	16	90

Les vins moelleux
Sweet Wine

2021 Bonnezeaux “Les Perrières”, Sophie & Jean-Christian Bonnin	12	63

Les vins rosés
Rosé wine

1769 Vin de pays Corse, Domaine Vico	8	40

Les vins rouges
Red wine

2023 Touraine "Maëlys", Fleur de Loire	9	41
2015 Bourgueil “ Les Aubuis”, Aurélien Revillot	15	-
2023 Bourgogne “Gevrey-Chambertin”, Sylvie Esmonin	16	90

LES SPIRITUEUX

SPIRITS

Vodka - 4cl

Prix
Prices

France

Fair	12
Grey Goose	14

Pologne - Poland

Belvédère	16

Sibérie - Siberia

Beluga Gold Line	32

Whisky - 4cl

Écosse - Scotland

Monkey Shoulder	11
Dalmore 12 ans	15
Ardbeg An Oa	16
Dalmore King Alexandre III	45
Octomore 14.2	47
Dalmore Luminary N2	48

Irlande

Yellow spot	17
Green spot	18
Redbreast 12 ans	20
Redbreast Lustau	24
Waterford Biodynamic	26

USA

Woodford Bourbon	18
Wild Turkey 101	24
Blanton's Straight From the Barrel	36

France

Michel Couvreur The Unique	16
Michel Couvreur Cap A Pie	18
Michel Couvreur The Unexpected III	24
Lagomorphe "Brume de Sologne"	32
Michel Couvreur Blossoming	36

Angleterre - England

Cotswolds Ex-Bourbon 2016	16

Japon - Japan

Hibiki Japanese Harmony	28

Rhums - 4cl

Prix
Prices

Martinique

Neisson Blanc	11
Neisson Profil 105	16

Nicaragua

Flor de Caña 4 ans	12
Flor de Caña 12 ans	16
Flor de Caña 25 ans	48

Guyane - Guyana

El Dorado 15 ans	20

Haïti

Clairin communal	12

France

Petite Marie, Distillerie de Paris	16

Jamaïque - Jamaica

Hampden 8 ans	16

Afrique du sud - South Africa

Mohba, Bourbon cask	21

Tahiti

Rhum Manutea Vieille Réserve	130

Gin - 4cl

France

La Fabrique Héritier	10
Fair	12
Citadelle	14

Angleterre - England

Tanqueray	12
Tanqueray Ten	16
Cotswolds	14

Espagne- Spain

Mare	15

Écosse - Scotland

Hendrick's	14

Allemagne - Germany

Monkey 47	18

Tequila, Mezcals, Pisco - *4cl*

Prix
Prices

Patrón Silver	16
Patrón reposado	20
Patrón añejo	28
Mezcal Sánchez	14
Mezcal Alipus	16
Mezcal La Escondida	20
Pisco Demonios De Los Andes	12

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

Cognac - *4cl*

Hennessy VS	15
Delamain Pale and Dry	20
Frapin "Millésime 1988" 25 ans	35
Frapin XO VIP	60
Tesseron Extra Légende	64
Rémy Martin Louis XIII	355

Armagnac - 4cl

Prix
Prices

Bas-Armagnac Darroze Une Larme	80

Calvados - 4cl

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

Chartreuses - 4cl

Chartreuse Verte	15
Chartreuse Jaune	15
Chartreuse MOF	18
Chartreuse 9ème Centenaire	20
Chartreuse VEP Verte	40
Chartreuse VEP Jaune	40
Chartreuse "Une Chartreuse Verte"	220
Chartreuse "Une Chartreuse Jaune"	220

Liqueurs - 4cl

Liqueur de menthe, Bénédictine, Amaretto Adriatico, Bailey's, Cointreau, Grand Marnier, Élixir aux agrumes, Genépi	9

LES BOISSONS FRAÎCHES & CHAUDES

COLD & HOT DRINKS

Bières artisanales - *33cl*
Bottled Craft Brewery

Prix
Prices

- Stout
- IPA Pucelle
- Pale-Ale Pucelle

8

Jus et nectars de fruits Patrick Font - *33cl*
Fruit juices and nectars by Patrick Font

- Orange
- Pomme
  Apple
- Fraise
  Strawberry
- Ananas
  Pineapple
- Pêche de vigne
  Peach
- Abricot
  Apricot
- Pamplemousse
  Grapefruit
- Tomate
  Tomato

8

Fruits frais pressés - *Freshly squeezed fruits* - *25cl*

- Orange
- Citron
  Lemon
- Pamplemousse
  Grapefruit

11

Sodas

- Ginger Ale
- Limonade
- Coca-Cola / Zéro
- Ginger Beer
- Tonic de Sologne
- Thé glacé de Sologne

6

Boissons chaudes - *Hot drinks*

Espresso	5
Ristretto	4
Decafeinato	5
Cappucino	8
Café au lait *Latte*	8

Chocolat chaud *Hot chocolate*	8
Thé Noir - Black tea *Breakfast, Earl Grey, Darjeeling, Fruits Rouges*	7
Thé Vert - Green tea *Sencha, Menthe, Jasmin*	7
Infusions	7

METS À DÉGUSTER
FOOD TO TASTE

Nos mets à déguster sont disponibles jusqu'à 23h00.
Au-delà, profitez uniquement de la crème de courge et de nos pâtes à la bolognaise de boeuf Wagyu.

Service is available until 11.00 p.m.
After this time, only pasta with Wagyu beef bolognese and Pumpkin cream remain available.

Les mets
Food

Prix
Prices

CLUB SANDWICH À LA DINDE - *Turkey club sandwich* — 22
Jambon de dinde, tomate et salade du jardin, œuf dur, emmental, mayonnaise maison
Turkey ham, tomato and salad from our garden, hard-boiled egg, Emmental cheese, homemade mayonnaise

SOUPE À L'OIGNON - Onion soup — 16
Pain toasté, fromage râpé
Toasted bread, grated cheese

BURGER DE BOEUF WAGYU - *Wagyu beef burger* — 28
Oignon confit, cheddar, sucrine
Onion confit, cheddar, sucrine lettuce

PÂTES À LA BOLOGNAISE DE BOEUF WAGYU — 18
Pasta with Wagyu beef bolognese

CRÈME DE COURGE — 16
graines torréfiées, huile des pépins
Toasted seeds, grape seed oil

FEUILLETÉ DE JAMBON - Ham Puff Pastry — 16
Jambon blanc, emmental, béchamel
Cooked ham, Emmental cheese, béchamel sauce

SALADE CÉSAR — 22
Caesar salad

À partager
To share

Prix
Prices

CAVIAR DE SOLOGNE
Blinis, crème aigrelette
Local caviar from Sologne, blinis

30g, 50g, 100g — 95, 160, 300

EFFILOCHÉ DE BOEUF FAÇON “POT-AU-FEU” ❄ — 14
Crème montée à la moutarde d’Orléans
Whipped cream with Orléans mustard

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE DE NOTRE ÉLEVAGE — 24
Charcuterie assortment from our farm

ASSORTIMENT DE POISSONS FUMÉS — 24
Smoked fish assortment

CROQ’ TRUFFE — 26
Crème mascarpone à la truffe, jambon blanc, emmental
Sandwich with mascarpone cream and truffles, cooked ham, emmental cheese

FRITES — 8
French fries

Fromages
Cheeses

ASSORTIMENT DE FROMAGES LOCAUX — 21
Local cheeses assortment

Desserts

Prix
Prices

AGRUMES DE NOTRE SERRE - *citrus fruits from our greenhouse* — 9

Pâte sablée vanille, confit citron-yuzu, biscuit moelleux noisette, crémeux citron, pointe de menthe, crème légère au yuzu

Vanilla shortcrust pastry, lemon-yuzu confit, soft hazelnut sponge, lemon cream, a hint of mint, light yuzu cream

FLAN À LA VANILLE DE TAHAA — 9

Pâte sablée, crème pâtissière vanille, nappage vanille

Shortbread, vanilla pastry cream, vanilla glaze

GUANAJA — 9

Biscuit cuillère chocolat, croustillant praliné au grué de cacao, crème brûlée vanille de Tahaa, mousse chocolat 66 %, glaçage noir

Chocolate ladyfinger cookie, crunchy praline with cacao nibs, Tahaa vanilla crème brûlée, 66% chocolate mousse, dark chocolate glaze

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.

FLEUR DE LOIRE

CHRISTOPHE HAY

★ ★ ★ ★ ★

BLOIS ~ FRANCE

RELAIS & CHATEAUX

26 quai Villebois Mareuil, 41000 Blois +33 (0)2.46.68.01.20
contact@fleurdeloire.com - www.fleurdeloire.com