



FLEUR DE LOIRE

CHRISTOPHE HAY



BLOIS ~ FRANCE

CARTE DU BAR

BAR MENU

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	Absinthe La fée Parisienne	14
Pastis L'O 45	10		

À base de vin - 8cl

Wine based alcohol

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

Amer-vermouths - 8cl

Bitter vermouth

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

LES VINS
& CHAMPAGNES

WINE & CHAMPAGNES

Les vins effervescents

12cl 75cl

Sparkling wine

Saumur "Gabriel", pour Fleur de Loire	12	51
Champagne Gosset, "Grande Reserve"	21	113
Champagne Charles Heidsieck "Rosé"	29	176

Les vins blancs

White wine

2020 Touraine "Lisy", pour Fleur de Loire	9	41
2017 Chenin "Inter-Val", Vin de France	15	80
2021 Bonnezeaux "Les Perrières", Sophie & Jean-Christian Bonnin	12	63
2021 Bourgogne "Hautes-Côtes de Nuits", Domaine Arlaud	19	115

Les vins rosés

Rosé wine

1769 Vin de pays Corse, Domaine Vico	8	40
--------------------------------------	---	----

Les vins rouges

Red wine

2023 Touraine "Maelys", Fleur de Loire	9	41
2023 Bourgueil "Les Marsaules", Pierre & Rodolphe Gauthier	15	80
2016 Côtes de Gascogne "Les Mirlandes", Domaine de Mirail	15	80
2020 Bourgogne "Chassagne-Montrachet", Fontaine-Gagnard	18	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, Mezcal, Pisco - 4cl

Prix
Prices

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

Eaux de vie - 4cl

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

Cognac - 4cl

Hennessy VS	15	Frapin XO VIP	60
Delamain Pale and Dry	20	Tesseron Extra Légende	64
Frapin "Millésime 1988" 25 ans	35	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 35
JM Angels
Calvados Christian Drouin 17 ans 35
Caroni Angels

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 | 8 |
| • Ananas
Pineapple | • Pêche de vigne
Peach | • Abricot
Apricot | |
| • Pamplemousse
Grapefruit | • Tomate
Tomato | | |

Fruits frais pressés - Freshly squeezed fruits - 25cl

- | | | | |
|----------|-------------------|------------------------------|----|
| • Orange | • Citron
Lemon | • Pamplemousse
Grapefruit | 11 |
|----------|-------------------|------------------------------|----|

Sodas

- | | | | |
|---------------|--------------------|------------------------|---|
| • Ginger Ale | • Limonade | • Coca-Cola / Zéro | 6 |
| • Ginger Beer | • Tonic de Sologne | • Thé glacé de Sologne | |

Boissons chaudes - Hot drinks

- | | | | |
|--------------|---|---|---|
| Espresso | 5 | Chocolat chaud | 8 |
| Ristretto | 4 | Hot chocolate | |
| Decafeinato | 5 | Thé Noir - Black tea | 7 |
| Cappucino | 8 | Breakfast, Earl Grey, Darjeeling, Fruits Rouges | |
| Café au lait | 8 | Thé Vert - Green tea | 7 |
| Latte | | Sencha, Menthe, Jasmin | |
| | | Infusions | 7 |

METS À DÉGUSTER

FOOD TO TASTE

Nos mets à déguster sont disponibles jusqu'à 23h00.
Au-delà, profitez uniquement du gaspacho 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
gaspacho remain available.*

Les mets

Prix
Prices

Food



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

GASPACHO - *Gazpacho* 16

Gaspacho de tomates et légumes du jardin

Gazpacho with tomato and vegetable from our garden

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

LES TOMATES DU JARDIN, STRACCIATELLA 20

Tomatoes from our garden, stracciatella

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 aigrette, royale de pomme de terre, pommes soufflées
Local caviar from Sologne, blinis, sour cream, potato royale, puffed potato

30g, 50g, 100g

95, 160, 300

EFFILOCHÉ DE POULET AU CITRON ET BASILIC

14

Gelée de citron et basilic, crème montée citronnée
Chicken with lemon, lemon whipped cream, basil gel

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

FRAGARIA 9

Biscuit madeleine aux éclats de fraises, confit de fraises, crème vanille de Tahaa, fraises fraîches de nos régions

Madeleine sponge with strawberry chunks, strawberry confit, Tahaa vanilla cream, fresh strawberries

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

OCOA 9

Biscuit cacao sans gluten, croustillant noisette et riz soufflé, crémeux tonka, mousse au chocolat noir 70%, glaçage noir, crème légère noisette

Gluten-free cocoa sponge, crispy hazelnut and puffed rice, creamy tonka bean filling, 70% dark chocolate mousse, dark chocolate glaze, light hazelnut cream

PÂTISSERIE DU MOMENT 9

Pastry of the moment

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