



FLEUR DE LOIRE

CHRISTOPHE HAY



BLOIS ~ FRANCE

CARTE DU BAR

BAR MENU

*Élaborée par nos barmans
Anthelme Adam, Rémi Frétault & Titouan Cibot*

LES COCKTAILS & MOCKTAILS *Signature*

SIGNATURE COCKTAILS & MOCKTAILS

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



18€ – SOUFFLE D'OURS

Vodka infusée à l'ail des ours
Jus de tomate clarifié
Sirop de sarriette

Wild garlic-infused vodka, Clarified tomato juice, Savory syrup

Frais



Herbacé



Léger



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



Ricard	10
Pastis L'O 45	10

Absinthe Pernod	12
Absinthe La fée Parisienne	14

Prix
Prices

À base de vin - 8cl

Wine based alcohol



Lillet Rosé	10
Lillet Blanc	10

Porto Rouge Quinta do noval	13
Porto Blanc Quinta do noval	13

Amer-vermouths - 8cl

Bitter vermouth



Distiloire Blanc, Rouge	10
Campari	9
Suze	9
Pimm's	9

Noilly Prat	9
Byrrh	9
Fernet Branca	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 Jasnière "Chant De Vigne" Christine De MIANVILLE	15	80
2017 Bonnezeaux "Les Perrières", Sophie & Jean-Christian Bonnin	12	63
2021 Bourgogne "haute côtes de nuits" DOMAINE ARLAUD	19	115

Les vins rosés

Rosé wine



2023 Ventoux, Les vins de Thomas	8	40
----------------------------------	---	----

Les vins rouges

Red wine



2022 Touraine "Maelys", Fleur de Loire	9	41
2019 Bourgueil " Les Marsaules", Pierre&Rodolphe Gauthier	15	80
2020 Terrasses du Larzac "Terre de Jonquières", Isabelle et Vincent Goumard	15	80
2023 Bourgogne "En Gerlieus", Domaine Domaine de Cassiopée	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

EUA - USA

Woodford Bourbon	18
Mitcher's Rye	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

Irlande

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

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, French Reserve	21
-----------------------	----

Tahiti

Rhum Manutea Vieille Réserve	130
------------------------------	-----

Gin - 4cl

France

La Fabrique Héritier	10
Fair	12
Citadelle	14
Orion Amphore	17

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 Sànchez	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	Eau de vie Nectar d'Agrumes	26

Cognac - 4cl



Hennessy VS	15	Frapin XO VIP	60
Delamain Pale and Dry	20	Tesseron Extra Légende	64
Frapin "Millésime1988" 25 ans	35	Remy 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 XO 22

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

LES BOISSONS
FRAÎCHES & CHAUDES
COLD & HOT DRINKS

Bières artisanales - 33cl

Bottled Craft Brewery

Prix
Prices

- Stout LBS
- Durfort IPA
- Durfort Pale Ale

8

Jus et nectars de fruits Patrick Font - 33cl

Fruit juices and nectars by Patrick Font

Jus - Juice

- Orange
- Pomme
Apple
- Ananas
Pineapple
- Tomate
Tomato

Nectars

- Fraise
Strawberry
- Abricot
Apricot
- Pêche de vigne
Peach

8

Fruits frais pressés - Freshly squeezed fruits - 25cl

- Orange
- Pamplemousse - Grapefruit
- Citron - Lemon

11

Sodas

- Coca-Cola
- Limonade
- Ginger Ale
- Coca-Cola Zéro
- Tonic
- Ginger Beer

6

Boissons chaudes - Hot drinks

- | | | | |
|--------------|---|---|---|
| Espresso | 5 | Chocolat chaud
Hot chocolate | 8 |
| Ristretto | 4 | Thé Noir - Black tea | 7 |
| Décafeinato | 5 | Breakfast, Earl Grey, Darjelling, Fruits Rouges | |
| Cappuccino | 8 | Thé Vert - Green tea | 7 |
| Café au lait | 8 | Sencha, Menthe, Jasmin | |
| Latte | | 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 bolognaise de boeuf Wagyu.

*Service is available until 11.00 p.m.
After this time, only pasta with Wagyu beef bolognese and gazpacho 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

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

PÂTE BOLOGNAISE DE BOEUF WAGYU

18

Pasta with Wagyu beef bolognese

LA TOMATE DE NOTRE JARDIN, STRACIATELLA

20

The tomato from our garden, straciatella

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 - *Local caviar from Sologne*

blinis, crème aigrette, royale de pomme de terre, pommes soufflées

blinis, sour cream, potato royale, puffed potato

30g, 50g, 100g

95, 160, 300

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE DE NOTRE ÉLEVAGE

Charcuterie assortment from our farm

24

ASSORTIMENT DE POISSONS FUMÉS

Smoked fish assortment

24

CROQ' TRUFFE- *Truffle sandwich*

Crème mascarpone à la truffe, jambon blanc, emmental

Mascarpone cream with truffles, cooked ham, Emmental cheese

26

Fromages *Cheeses*

ASSORTIMENT DE FROMAGES LOCAUX

Local cheeses assortment

21

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 cookie, lemon cream, a hint of mint, light yuzu cream

FRAGARIA

Biscuit madeleine aux éclats de fraises, confit de fraises, crème vanille de Madagascar, fraises fraîches

9

Madeleine cookie with strawberry chunks, strawberry confit, Madagascar vanilla cream, fresh strawberries

GUANAJA

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

9

Chocolate ladyfinger cookie, crunchy praline with cacao nibs, Madagascar 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 cookie, 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



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