



CARTE DU BAR

BAR MENU

Cette carte a été élaborée par le Chef Barman Quentin Vérité
pour le bar de Fleur de Loire.

A decorative graphic in the bottom-left corner consisting of several overlapping, wavy, light-brown lines that resemble stylized leaves or flowing fabric. The lines are smooth and elegant, curving upwards and to the right.

LES COCKTAILS
SIGNATURE
SIGNATURE COCKTAILS

LA FABRIQUE ROYALE

THE ROYAL FACTORY

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

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

*Rinquiquin, 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 cédrat 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

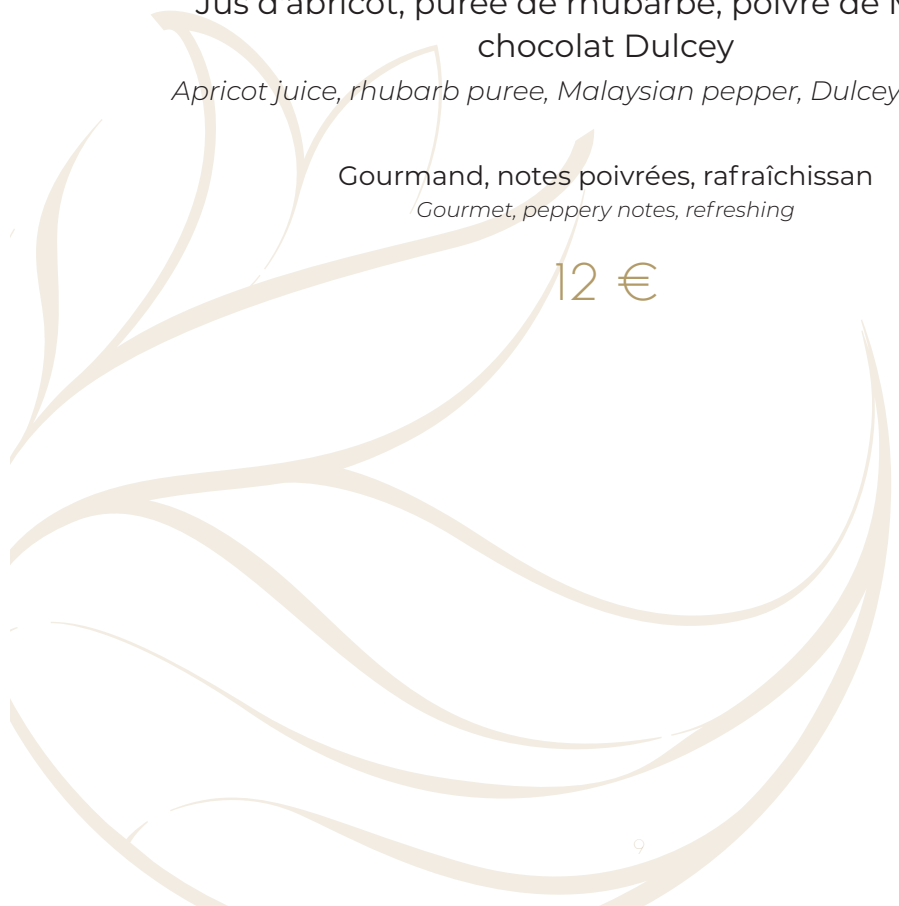
Jus d'abricot, purée de rhubarbe, poivre de Malaise,
chocolat Dulcey

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€

LES VINS
& CHAMPAGNES
WINES & CHAMPAGNES



LES BULLES
CHAMPAGNE / SPARKLING WINE

| | 12cl | 75cl |
|---------------------------------------|------|------|
| Champagne Charles Heidsieck Brut | 21 | 113 |
| Champagne Charles Heidsieck "Rosé" | 29 | 176 |
| Saumur "Gabriel", pour Fleur de Loire | 12 | 51 |

LES VINS BLANCS
WHITE WINE

| | | |
|--|----|----|
| 2020 Touraine "Lisy" Sauvignon, pour Fleur de Loire | 9 | 41 |
| 2020 Touraine-Azay-le-rideau "Clos des Brancs", Nicolas Grobas et Philippe Vlesmier | 14 | 78 |
| 2021 Bourgogne, Alex moreau | 16 | 96 |
| 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 on the left side of the page. The lines are smooth and flowing, creating a sense of movement and elegance.

LES APÉRITIFS
& BOISSONS
DRINKS & APERITIVES

COCKTAILS CLASSIQUES 15
CLASSIC COCKTAILS

ANISÉS 3cl
ANIS-FLAVORED SPIRITS

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

À BASE DE VIN 8cl
WINE BASED ALCOHOL

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

AMER-VERMOUTHS 8cl
BITTER VERMOUTH

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

BIÈRES BOUTEILLES 33cl
BOTTLED BEER

| | |
|--------------------------|---|
| 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 |
| Yellow spot <i>Irlande/Irland</i> | 17 |
| Redbreast Lustau <i>Irlande/Irland</i> | 24 |
| Redbreast Single pot still <i>Irlande/Irland</i> | 20 |
| Waterford Biodynamic <i>Irlande/Irland</i> | 26 |
| Woodford double oaked <i>USA</i> | 14 |
| Octomore 14.2 <i>Ecosse/Scotland</i> | 42 |
| Blanton's Straight from the barrel <i>USA</i> | 27 |
| Dun Bheagan 26 ans, <i>Ecosse/Scotland</i> | 31 |
| Bulleit Rye <i>USA</i> | 14 |
| Caol Ila 15 ans | 24 |
| Michel Couvreur The Unique | 16 |
| Michel Couvreur Cap A Pie | 18 |
| Michel Couvreur The Unexpected III | 24 |
| Michel Couvreur Blossoming | 36 |
| Hibiki Harmony | 28 |

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 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 / South Africa</i> | 21 |
| Rhum Manutea Vieille reserve | 130 |

GIN

4cl

| | |
|--|----|
| Bombay Sapphire <i>Angleterre / England</i> | 12 |
| Tanqueray <i>Angleterre / England</i> | 12 |
| Tanqueray Ten <i>Angleterre / England</i> | 16 |
| Plymouth Navy Strenght <i>Angleterre / England</i> | 16 |
| Citadelle <i>France</i> | 14 |
| Fair <i>France</i> | 12 |
| Christian Drouin Le Gin <i>France</i> | 14 |
| Hendrick's <i>Écosse / Scotland</i> | 14 |
| Monkey 47 <i>Allemagne / Germany</i> | 18 |
| Drumshambo Gunpowder <i>Ireland / Irish</i> | 13 |
| Tom et Quentin Héritier <i>France</i> | 14 |
| Supplément Tonic | 6 |

VODKA

4cl

| | |
|---|----|
| Greygoose <i>France</i> | 14 |
| Beluga Gold Line <i>Sibérie / Siberia</i> | 32 |
| Belvédère <i>Pologne / Poland</i> | 16 |
| Fair <i>France</i> | 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 Adriatico, 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" 1990

26

CALVADOS

4cl

Calvados Roger Groult 12 ans

16

Calvados Roger Groult 3 ans

12

Calvados Christian Drouin XO

22

Calvados Christian Drouin Expérimental Rhum JM Angels

35

Calvados Christian Drouin 17 ans Caroni Angels

35

CHARTREUSES

4cl

Chartreuse VEP Verte

35

Chartreuse VEP Jaune

35

Chartreuse Liqueur du 9ème Centenaire

17

Chartreuse MOF

16

Chartreuse Verte

14

Chartreuse Jaune

14

Chartreuse "Une Chartreuse Jaune" 4cl

220

Chartreuse "Une Chartreuse Verte" 4cl

220



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, Pineapple, 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 – 30g
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.