

LES COCKTAILS SIGNATURES

Le Baron Perché	19€
<i>Vodka - Crème de pêche - Jus de citron - Sirop de grenadine - Vouvray pétillant</i>	
Breuil Dreamer	16€
<i>Vodka - Liqueur de menthe - Fraise - Melon - Jus de citron</i>	
Purple Rain	18€
<i>Eau de vie de framboise - Bourbon Eagle Rare 10 ans - Liqueur de Chambord - Citron - Sirop canne</i>	
Mango Five	16€
<i>Rhum blanc - Cointreau - Mangue - Jus de citron - Eau pétillante</i>	
Cheverny's Paradise	14€
<i>Tequila - Mandarine Napoléon - Jus de pamplemousse - Sirop de grenadine</i>	
Samba Louco	15€
<i>Cachaca - Mandarine Napoléon - Crème - Ananas - Fruit de la passion</i>	
Pink Floyd	14€
<i>Gin - Lillet blanc - Grenadine - Jus de citron</i>	
Orangin' Ale	15€
<i>Gin - Cointreau - Jus d'orange - Sirop vanille - Ginger Ale</i>	
Ginger Pear	15€
<i>Dans l'idée du Muscow Mule à la poire</i>	

Prix TTC - service compris

LES COCKTAILS CLASSIQUES

Margarita	17€
<i>Tequila Patron Silver - Triple sec - Citron vert</i>	
Whisky Sour	15€
<i>Whisky Jura 10ans - Sucre de canne - Jus de citron</i>	
Mojito	15€
<i>Rhum blanc - Jus de citron - Menthe du jardin - Eau pétillante</i>	
Negroni	15€
<i>Martini rouge - Gin Citadelle - Campari</i>	
Old Fashioned	16€
<i>Bourbon Eagle Rare 10ans - Eau pétillante - Sucre - Angostura Bitters</i>	
Cocktail Martini	15€
<i>Gin / Vodka Selon votre demande</i>	
Espresso Martini	19€
<i>Café - Vodka - Liqueur Kahlua</i>	
Spritz	15€
<i>Un classique avec des bulles de Loire</i>	
Le Bellini	12€
<i>Pêche - Crème de pêche - Vouvray pétillant</i>	

LES COCKTAILS CLASSIQUES

Maverick Loirini	18€
<i>Vodka - Fruit de la passion - Sirop de vanille maison accompagnés d'un shoot de Bulles de Loire</i>	
Cosmopolitan	16€
<i>Vodka - Jus de cranberry - Cointreau - Jus de citron</i>	

LES MOCKTAILS

Strawberry Fizz	12€
<i>Fraise - Sirop de fraise - Jus de citron - Eau pétillante</i>	
Virgin Mojito	12€
<i>Menthe du jardin - Jus de citron - Sirop de canne - Eau pétillante</i>	
Branco Morro	12€
<i>Fruit de la passion - Mangue - Jus d'ananas - Jus d'orange - Sirop de grenadine - Ginger ale</i>	
Ipanema	12€
<i>Fruit de la passion - Jus de citron - Sirop de canne - Ginger ale</i>	

Prix TTC - service compris

LES WHISKIES - 4cl

Rozelieures / Single Malt Tourbé / Lorraine France	15€
Hautes Glaces « Minimus » / Single Rye / Vercors France	38€
Hautes Glaces « Epistémè » / Single Malt / Vercors France	31€
Hautes Glaces « Indigène » / Single Malt / Vercors France	24€
Distillerie Mabillot « Artry » / Single Malt / Val de Loire France	11€
Distillerie Guillon « Sauternes » / Single Malt / Champagne France	16€
Distillerie Guillon « Puligny-Montrachet » / Single Malt / Champagne France	18€
Jura 10ans / Single Malt / Jura Ecosse	13€
Balblair 2000 2 nd Release/ Single Malt/ Highland Ecosse	24€
The Dalmore 12 ans / Single Malt / Highland Ecosse	20€
Monkey Shoulder/ Blended Malt / Speyside Ecosse	11€
Craigellachie 13 ans / Single Malt / Speyside Ecosse	16€
Caol Ila 12 ans / Single Malt Tourbé / Islay Ecosse	12€
Lagavulin 16 ans / Single Malt Tourbé / Islay Ecosse	21€
Redbreast 12 ans / Single Pot Still / Irlande	15€
Nikka from the Barrel / Blended / Japon	12€
Mars « Cosmo » / Blended / Japon	22€
Yoichi / Single Malt Tourbé / Hokkaido Japon	16€
Bourbon Eagle Rare 10ans / Bourbon / Kentucky	12€
Woodford's Reserve / Malt Whiskey / Kentucky	15€

LES GINS - 4cl

Citadelle / Dunkerque France	10€
Hendrick's / Ecosse	11€
Tanqueray N°Ten / Ecosse	14€
Salcombe / Angleterre	12€
Monkey 47 / Allemagne	17€

LES VODKAS - 4cl

Grey Goose	14€
Absolut Vodka	10€

LES TEQUILAS - 4cl

Tequila Patron Silver	16€
Tequila Patron Reposado	19€

LES BIERES - 33cl

Pression : blonde Octopus à Orleans	7€
Bière 1515 :	7€
Blonde, blanche, ambrée ou brune	
<i>Brasserie Guillaume à Cour-Cheverny</i>	

LES APÉRITIFS

Kir ligérien - 12cl	10€	Martini blanc ou rouge - 4cl	10€
Kir Royal - 12cl	21€	Pastis - 4cl	10€
Apérol - 4cl	8€	Pastis Henri Bardouin - 4cl	10€
Campari - 4cl	8€	Suze - 4cl	10€
Noilly Prat	10€		
		Porto Ramos Pinto	14€
		RP 10ans- 4cl	

LES RHUMS - 4cl

Rhum XO Clement / Martinique	17€
Rhum Teeda 5 ans / Japon	16€
Rhum Zacapa 23 ans Solera / Guatemala	20€
Rhum La Favorite « Brut de Fûts » Millésime 2015	22€

LES COGNACS - 4cl

Cognac Park VSOP	12€	Cognac Frapin 1990	35€
Cognac Park Cigar Blend	26€	Cognac Frapin 1995	30€
Cognac Deau XO	24€	Hennessy XO	37€
Cognac Coutanseaux Aîné XXO	55€		

LES ARMAGNACS - 4cl

Folle Blanche 2001 Boingnières	24€
Laubade 1989	27€
Laubade 1983	32€

LES LIQUEURS - 4cl

Liqueur Serie des Lumières Vespreto 11€

Liqueur Mandarine Napoléon 13€

Cointreau 12€

Grand Marnier 10€

Saint Germain 12€

Liqueur de Chambord 11€

Chartreuse Verte ou Jaune 13€

Baileys 10€

Get 27 ou 31 9€

Limoncello Di Capri 9€

Amaretto Di Saronno 10€

LES EAUX DE VIE - 4cl

Poire d'Olivet 14€

Kirsch Saint-Florian 12€

Framboise Saint-Florian 11€

Vieille prune Louis Roque 14€

Calvados 3 an Groult 12€

Calvados 12 ans Groult 15€

LES BOISSONS SANS ALCOOL

Les sodas locaux « La Loere » - 33cl

Issus de produits naturels et régionaux

Cola artisanal	5€
Limonade artisanale	5€
Thé glacé à la pêche	5€

Les jus et nectars « Les Vergers de la Manse » - 25cl

Créateurs de jus de fruit de Touraine, à l'agriculture raisonnée et écoresponsable

Jus : tomate, raisin, ananas, pomme, poire	6€
Nectars : abricot, fraise, pêche	6€

Les boissons classiques

Perrier - 33cl	5€
Coca-Cola Classic, zero - 33cl	5€
Orangina - 33cl	5€
Thomas Henry Ginger Ale,	6€
Ginger beer, Tonic water - 20cl	
Sirops	2€

LES BOISSONS CHAUDES

Espresso normal ou décaféiné	5€
Double espresso	7€
Cappuccino	7€
Latte	7€
Chocolat chaud	6€

Thés et infusions *Mariage Frères* 6€

Thés verts

Thé Fuji Yama, *Thé vert du Japon*

Thé Jasmin Mandarin, *Thé vert et tendres fleurs de jasmin*

Thé Casablanca, *Thé à la menthe et à la bergamote*

Thés Noirs

Thé Marco Polo, *Thé noir parfumé et fruité*

Thé French breakfast, *Goût rond, à la fois chocolaté et malté*

Thé Darjeeling, Himalaya et Inde, *Parfumé et onctueux rappelant le muscat*

Thé Earl Grey Impérial, *Darjeeling parfumé à la bergamote*

Thé Empereur Chen Nung, *Thé noir fumé et équilibré*

Thés rouges

Vanille bourbon, *Thé rouge sans théine, Rooibos*

Nos infusions

Mentha Piperata, *Infusion Menthe Poivrée*

Camomilla, *Infusion Camomille Sauvage*

Dream Tea, *Infusion velouté sans théine*

Verbana Citrodora Bio, *Infusion verveine odorante*

SNACKING (14h00 - 19h00)

Croque chèvre, mesclun		17€
<i>Goat cheese « croque », mesclun salad</i>		
Assiette de saumon fumé		19€
<i>Smoked salmon</i>		
Terrine de Géline de Touraine *		16€
<i>Terrine of Géline de Touraine</i>		
Rillettes de Tours 200 g *		16€
<i>Pork potted meat</i>		
Escargots au beurre d'ail	6 pièces : 9 €	12 pièces : 18€.
<i>Snails with garlic butter</i>		
Assortiment de charcuteries		15€
<i>Assortment of charcuteries</i>		
Mesclun champêtre, céréales torréfiées et huile de noisette		11€
<i>Rustic mesclun salad, roasted cereals and hazelnut oil</i>		
Salade de tomates estivale et huile de basilic		15€
<i>Tomatoes salad & basil oil</i>		
Assiette de fromages régionaux		15€
<i>Plate of regional cheeses (Selles-sur-cher, Sainte-Maure-de-Touraine, Merlot)</i>		
Coupe glacée, 3 boules au choix		12€
<i>Selection of ice-cream, choice of 3 scoops</i>		
Assortiments de gâteaux de voyage		12€
<i>Cakes selection</i>		
Fraises de Sologne, sorbet basilic & croustillant aux amandes		11€
<i>Sologne strawberries, basil sorbet & crunchy almonds</i>		

*Saveurs Gourmandes du Val de Loire

Prix TTC - service compris