



APÉRITIFS

Pineau des Charentes (5cl)	12.00
Martini rouge, blanc (5cl)	12.00
Campari (5cl)	12.00
Ricard (4cl)	12.00
Vodka Stolichnaya (4cl)	12.00
Vodka Greygoose (4cl)	16.00
Porto Kopke (Rouge ou Blanc) (4cl)	12.00
Gin Gordon's (4cl)	13.00
Gin de France Citadelle (4cl)	16.00
Gin de Provence Mistral Rosé (4cl)	16.00
Gin Hendrick's (4cl)	17.00
Poiré français BIO « L'épatant » (33cl)	8.00
Made in France organic pear cider	

CHAMPAGNE & EFFERVESCENT À LA FLÛTE

12cl

Flûte de Champagne brut	17.00
Flûte de Champagne rosé	20.00
Flûte de vin effervescent de Touraine	12.00
Loire Valley sparkling wine	

NOS BIÈRES ARTISANALES

Brasserie Art is an ale (Amboise)

Chromatic Cream Ale	8.00
Blonde légère et fruitée	
Pastel Pale Ale	8.00
Blonde dorée, notes agrumes, houblon léger	
Abstract Amber Ale	8.00
Couleur ambrée, complexe et riche	

COCKTAILS À BASE DE VIN

Cocktail Tortinière (12cl)	13.00
Gin, Cointreau, crème de framboise, de mûre, Montlouis pétillant	
Kir au vin blanc (12cl)	9.50
kir au vin pétillant (12cl)	13.50
Kir Royal (12cl)	18.00
Nos parfums : cassis, framboise, mûre, pêche	
Cocktail création au champagne (12cl)	18.00

GIN « LA FRENCH » TONIC BIO

avec Gin Gordon's	15.00
avec Gin Mistral rosé ou Gin Citadelle	16.00
avec Gin Hendrick's	17.00

INCONTOURNABLES

Margarita (7cl)	15.00
Citron, Cointreau, téquila	
Americano (11cl)	15.00
Campari, vermouth rouge et blanc	
Loire Valley Aperol Spritz (18cl)	15.00
Apérol, eau gazeuse, Montlouis pétillant et orange	
Cosmopolitan(11cl)	15.00
Vodka, Cointreau, jus de cranberry, jus de citron	
Moscow Mule(18cl)	17.00
Vodka, ginger beer Bio, citron vert	

COCKTAILS CLASSIQUES

Manhattan (7cl)	15.00
Bourbon, Martini rouge, angostura bitter, griotte	
Bloody Mary Greygoose (18cl)	17.00
Vodka, jus de tomate artisanal, jus de citron, sauce Worcestershire, tabasco, sel de céleri	
Bloody Mary Stolichnaya (18cl)	15.00
May Taï (18cl)	15.00
Rhum ambré, Rhum blanc, sirop d'orgeat, Cointreau, jus de citron vert	
Negroni (9cl)	15.00
Gin Gordon's, Campari, martini rouge	
Dry Martini Hendrick's (7cl)	17.00
Martini dry, gin	
Dry Martini Gordon's (7cl)	15.00

COCKTAILS CRÉATIONS

Pinkmouss (18cl)	17.00
Téquila, pamplemousse, fleur de sureau, « La French » tonic	
Vanifizz (18cl)	17.00
Gin Citadelle, Vanille, ginger beer	
Spritz Saint Germain (18cl)	17.00
Saint Germain, eau gazeuse, Montlouis pétillant	
Calypso (18cl)	15.00
Rhum St James ambré, jus de mangue et d'ananas, sirop de citronnelle	

COCKTAILS SANS ALCOOL

	25cl
Jasmin	10.00
Jus de fraise, jus d'ananas et jus de goyave	
Abricot frappé	10.00
Jus d'abricot, jus d'ananas, citron vert et sirop de cerise	
Ginger Fizz	11.00
Ginger beer, sirop de miel, thym et citron	
Shirley temple	11.00
Sirop de cerise, griottes, limonade et citron	
L'Ananared	11.00
Ananas, cranberry, sirop de gingembre, citron	

BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES

Coca, Coca Zéro Orangina, Limonade, Fuze tea (25cl) 7.00

Jus de fruits «Les Vergers de la Manse» 8.00

-Pomme Poire
-Pomme Cassis
-Orange
-Fraise
-Abricot

Jus orange pressé (25cl) 11.00

Sirop à l'eau (25cl) 6.00

Lait fraise (25cl) 6.00
Typical French strawberry sirop and milk

½ eau minérale et gazeuse (50cl) 6.00

Eau minérale San-Pellegrino (1L) 8.00

Eau minérale Châteldon (75cl) 8.00

LES WHISKIES

5cl

Ballantines 13.00
Scotch whisky blend

Jameson 13.00
Irish whisky

Jack Daniel's 13.00
Tennessee whiskey

Wild Turkey 81 15.00
Bourbon

Talisker 18.00
Isle of Skye 10 ans
Un caractère marin unique avec des notes salées et fumées au nez. De préférence en digestif.

Glenkinchie 18.00
Lowlands 10 ans
Bouquet délicat et subtil au parfum malté. C'est un malt à l'arôme floral, léger et net. Idéal pour l'apéritif.

Cragganmore 19.00
Speyside 12 ans
Un malt distingué aux arômes de fruits confits et de réglisse. Finale fumée, Parfait en digestif.

Cardhu 19.00
Highlands 12 ans
Un arôme délicat et subtil de fruits secs. Saveurs moelleuses et peu fumées, se déguste en apéritif ou en digestif.

Oban 20.00
Western Highlands 14ans
Un style doux et floral avec des notes iodées et fumées. Une douceur en finale. Se déguste en apéritif ou en digestif.

Dalwhinnie 19.00
Highlands 15 ans
Des senteurs de tourbe et de bruyère. Un malt doux et élégant aux accents de miel. Se déguste en apéritif ou en digestif.

Single Malt, Emmanuel Camut 22.00
Normandie, Pays d'Auge
Double distillation au feu de bois, grande finesse et pureté.

Nos prix s'entendent en euros nets, taxes et service compris

LES DIGESTIFS

5cl

Armagnac château de laubade 1976	29.00
Armagnac château de laubade	15.00
Calvados Busnel VSOP (5 ans)	15.00
Calvados 6 ans d'âge, Adrien Camut	16.00
Calvados 18 ans d'âge, Adrien Camut	26.00
Cognac RR SELECTION	14.00
Cognac RR RESERVE	17.00
Cognac RR TRES VIEILLE RESERVE	20.00
Cognac RR Folle Blanche 2002	24.00
Cognac RR X.O.	26.00
Cognac RR Hors d'Age	38.00
Diplomatico	17.00
Rhum Bally	18.00
Rhum Barcelo 12 ans	15.00
Rhum Barcelo 30 ans	36.00
Rhum Primitif, Emmanuel Camut	22.00
Irish coffee	17.00
Mirabelle de Lorraine	15.00
Poire William	15.00
Framboise sauvage	15.00
Get 27	11.00
Bailey's	11.00

LES SNACKS

Uniquement servis entre 12h00 et 22h00

Only served between 12am to 22pm

Planche de saumon fumé au Château 16.00
Smoked salmon board from the Château

Planche de rillettes maison et sauci 14.00
Dried sausages and homemade rillettes board

Salade de lentilles, feta, tomates 14.00
confites, vinaigrette à l'estragon
Lentil salad, feta cheese, candied tomatoes and tarragon dressing

Salade Tourangelle, rillons maison, 15.00
Sainte-Maure et pomme de terre vapeur
Local salad, homemade rillons, Sainte-Maure goat cheese and steamed potatoes

Salade Tortinière, anchois, oeufs durs, 15.00
tomates cerises, olives noires
Tortinière salad, anchovy, hard-boiled eggs, cherry tomatoes and black olives

Quiche au Sainte-Maure, lardons et 14.00
courgettes
Goat cheese, pork breast and zucchini quiche

Croque-Monsieur, jambon, Comté 15.00
"Croque-Monsieur" with ham and cheese

Sélection de fromages 14.00
Selection of cheeses

Panacotta coulis de saison 11.00
Panacotta with seasonal coulis

Panacotta coulis de saison 11.00
Panacotta with seasonal coulis

Barre glacée 8.00
-Choco
-Caramel
-Vanille -Vanilla
-Cacahuète -Peanut