





## 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.*

# 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 SALÉS

Uniquement servis entre 12h00 et 22h00

*Only served from 12am to 10pm*

|                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Assiette de saumon fumé par nos soins, citron, beurre et toasts<br><i>Plate of house-smoked salmon, lemon, butter, and toast</i>                                                                                                                                                | 16.00 |
| Tomate d'antan à la Burrata, pesto de roquette<br><i>Heirloom tomato with Burrata, arugula pesto</i>                                                                                                                                                                            | 16.00 |
| Club sandwich au poulet, lard fumé, œuf dur, sucrine,<br>tomate et mayonnaise<br><i>Chicken club sandwich, smoked bacon, hard-boiled egg,<br/>baby gem lettuce, tomato, and mayonnaise</i>                                                                                      | 16.00 |
| Salade César de "La Tortinière", œuf parfait, copeaux de parmesan,<br>poitrine fumée, sucrine, poulet, croutons, sauce César<br><i>"La Tortinière" Caesar salad, soft-boiled egg, parmesan shavings,<br/>crispy bacon, baby gem lettuce, chicken, croutons, Caesar dressing</i> | 17.00 |
| Croque-Monsieur en finger, jambon blanc, béchamel à la truffe,<br>Comté, salade<br><i>Croque-Monsieur fingers, white ham, truffle béchamel, Comté cheese, salad</i>                                                                                                             | 16.00 |
| Linguine à la Bolognaise, parmesan râpé<br><i>Linguine with Bolognese sauce, grated parmesan</i>                                                                                                                                                                                | 17.00 |
| Sélection de fromages de la famille Raimbault<br><i>Selection of cheeses from the Raimbault family</i>                                                                                                                                                                          | 14.00 |
| Planche à partager charcuteries et fromages (pour 2 personnes)<br><i>Sharing platter of cold cuts and cheeses (for 2 people)</i>                                                                                                                                                | 20.00 |

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

# LES SNACKS SUCRÉS

Uniquement servis entre 12h00 et 22h00

*Only served from 12am to 10pm*

|                                                                                                                                                   |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Barre glacée dans l'esprit d'un Snickers, cacahuète, glace vanille<br><i>Frozen dessert inspired by a Snickers bar, peanut, vanilla ice cream</i> | 8.00  |
| Riz au lait à la compoté de fruits du moment<br><i>Rice pudding with seasonal fruit compote</i>                                                   | 11.00 |
| Tarte citron meringuée "Aurore", coulis de framboise<br><i>"Aurore" lemon meringue tart, raspberry coulis</i>                                     | 11.00 |
| Crème brûlée à la vanille de Madagascar<br><i>Madagascar vanilla crème brûlée</i>                                                                 | 11.00 |

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