



LE BAR DU RELAIS

Brieuc Gautrey, notre chef barman, ainsi que son équipe, vous accueillent pour vous faire partager leur passion du bar au travers de produits locaux et régionaux

* Produits de notre région

CARTE DES VINS

| VINS ROUGES / Red Wines | 12,5 cl | 75 cl | VINS ROSÉS / Rosé Wines | 12,5 cl | 75 cl |
|--|---------|-------|---|---------|-------|
| * Cheverny - Cuvée Chêne Sacré | 7 | 39 | * Cheverny - Benoit Daridan | 7 | 36 |
| * Touraine Chenonceaux Cuvée Edmond Médéric | 10 | 45 | * Touraine - Le Rosé de Popol | 7 | 36 |
| * Cheverny - Le Point Du Jour - Bio | 11 | 50 | | | |
| * Saumur Champigny - La Marginale - Bio | 22 | 95 | VINS MOELLEUX, DEMI-SEC | | |
| Bordeaux - Malescasse Haut-Médoc | 12 | 65 | <i>Sweet Wines, Semi-Dry</i> | | |
| | | | * Confiance de Novembre | 11 | 45 |
| VINS BLANCS / White Wines | | | * Cuvée Miss Fié Vendanges Tardives | 12 | 50 |
| * Cheverny - Le Clos de Nozieux | 7 | 39 | | | |
| * L'Instinctive - Domaine l'Affût | 9 | 45 | VINS EFFERVESCENTS / Sparkling Wines | | |
| * Montlouis - Les Caillasses | 10 | 52 | * L'Instant Brut - Benoit Daridan | 8 | 35 |
| * Pouilly Fumé - Domaine Berthier | 12 | 55 | | | |
| Chablis-Durup Vieilles Vignes | 12 | 59 | | | |

APÉRITIFS

| | | | |
|------------------------------------|------|--|---------|
| VERMOUTH | 6 cl | VIN DOUX NATUREL & DE LIQUEUR | 8 cl |
| Joseph Cartron - Le Vermouth Rouge | 8 | Pineau des Charentes Plantis | 11 |
| Joseph Cartron - Le Vermouth Blanc | 8 | Porto Rouge Sandeman Ruby | 9 |
| ANISÉ | 4 cl | Porto Rouge Quinta Da Corte 10 ans | 14 |
| Pastis L'Artémise - Bio | 9 | KIR CRÈME JOSPEH CARTRON | 12,5 cl |
| BITTER | 6 cl | Cassis, Framboise, Fraise, Mûre, Pêche ou Cerise | |
| Campari | 9 | Kir vin blanc | 8 |
| GENTIANE | 4 cl | Kir Pétillant | 9 |
| Suze | 7 | Kir Royal | 18 |

LES BIÈRES

| | | | |
|--|-------|-------|--|
| BIÈRES PRESSION | 33 cl | 50 cl | BIÈRES BOUTEILLES LOCALES D'AMBOISE |
| * Octopus - Bière Locale | 7 | 9 | «ART IS AN ALE BREWING» |
| Leffe Blonde | 8 | 10 | * Chromatic Cream Ale |
| Leffe Ruby | 8 | 10 | * Iridescent IPA |
| Bière du moment | 8 | 10 | * Abstract Amber Ale |
| BIÈRE BOUTEILLE sans alcool Jupiler | 25 cl | 5 | * Sepia Stout |

CHAMPAGNES

| | | | |
|-------------------------|---------|---------|-------|
| | 12,5 cl | 37,5 cl | 75 cl |
| Bollinger Special Cuvée | 17 | 59 | 95 |
| Bollinger Rosé | 23 | | 135 |
| Gosset Blanc de blancs | 22 | | 130 |

LES COCKTAILS

Brieuc Gautrey et Caterina Pasquali vous font découvrir Chambord au travers de leurs créations
N'hésitez pas à demander votre cocktail classique préféré au barman

LES SIGNATURES

| | | |
|--|-------|----|
| CHAMBORD SPRITZ | 15 cl | 16 |
| « <i>L'indémontable Spritz, avec un accent français</i> » | | |
| Liqueur de Chambord, Aperol, L'instant de Benoit Daridan et Eau Gazeuse | | |
| LE RELAIS | 15 cl | 16 |
| « <i>Du temps, le premier ingrédient, la première étape</i> » | | |
| Cheverny Blanc Nozieux, Abricot sec macéré à la Crème de miel et Crème de pêche « Cartron » | | |
| BITTER QUEEN | 15 cl | 16 |
| « <i>La Reine, douce avec son peuple, amer avec son Roi, vous manipulera</i> » | | |
| Vermouth Blanc « Cartron », Campari, Crème de cerise « Cartron » et Tonic cherry blossom « Henry Thomas » | | |
| WELLERMAN | 15 cl | 16 |
| « <i>Soon may the Wellerman come, to bring us sugar and tea and rum</i> » | | |
| Rhum « Pyrat » XO, Grand Marnier, jus de melon frais, jus de citron vert | | |
| VITRUVÉ | 8 cl | 16 |
| « <i>Les proportions parfaites, un bonheur pour les yeux comme pour le goût</i> » | | |
| Vodka aromatisée au citron, Cordial Basilic, Jus de fenouil | | |
| COCKTAIL DU MOMENT | | 16 |

MOCKTAILS 20 cl

| | |
|--|----|
| SUNSET | 11 |
| « <i>Le coucher de soleil sur le Château de Chambord...</i> » | |
| Jus d'abricot, de pomme, d'ananas, de citron et Sirop de fraise « Monin » | |
| SYMBIOSE | 11 |
| « <i>Un esprit sain dans un corps sain</i> » | |
| Concombre, Jus de raisin, Menthe fraîche, Jus d'abricot, Ginger Beer | |
| LIMONADE PASSIONNÉE | 11 |
| « <i>Avec du caractère...</i> » | |
| Coulis de fruits de la passion, Sirop de gingembre, Eau gazeuse | |
| LIMONADE RAFRAICHISSANTE | 11 |
| « <i>L'amertume n'a pas d'égale pour nous désaltérer</i> » | |
| Jus de pamplemousse, Rooibos à la vanille Maison, Eau gazeuse | |
| LIMONADE ESTIVALE | 11 |
| « <i>Que serait un été sans fruits rouges ?</i> » | |
| Coulis de Framboise, Sirop d'orgeat « Monin », Eau gazeuse | |
| MILKSHAKE DU MOMENT | 11 |

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prix nets TTC en euros, service inclus. Chèques, chèques vacances et tickets restaurant non acceptés.
Net prices in euros, service included.



LE BAR DU RELAIS

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS & CHOCOLATS

| | | | | | |
|---------------------|-----|------------------------|-----|------------------|-----|
| Expresso, Décaféiné | 3,5 | Café Viennois | 6,5 | Déca-Cappuccino | 6,5 |
| Chocolat Chaud | 4 | Chocolat Viennois | 6,5 | Double Expresso | 6,5 |
| Noisette | 4 | Café Crème, Cappuccino | 6,5 | Double Décaféiné | 6,5 |



THÉ & INFUSIONS MARIAGE FRÈRES 5,5

| | | | |
|---------------------------------------|--|---|---|
| Darjeeling Himalaya – Thé noir | | Thé vert Fuji-Yama | |
| Sultane – Thé noir Ceylan | | Thé sur le Nil – Thé vert citronné | |
| ◇ Earl Grey impérial – Thé noir | | Casablanca – Thé vert menthe bergamote | ◇ |
| Marco Polo – Thé noir fruits rouge | | Jasmin mandarin – Thé vert | |
| Esprit de Noël – Thé noir aux épices | | Infusion - Camomille Sauvage, Menthe Poivrée, | |
| ◇ Rouge Bourbon Rooibos – Sans Théine | | Infusion - Tilleul, Verveine | ◇ |



SANS ALCOOL

SODAS, JUS DE FRUITS & SIROPS

SODAS

| | | |
|-----------------------------------|-------|-----|
| Coca-cola, Coca-cola Zero, Sprite | 33 cl | 6 |
| Orangina | 25 cl | 5 |
| Tonic Henry Thomas | 20 cl | 4,5 |
| Ginger Ale Henry Thomas | 20 cl | 4,5 |
| Ginger Beer Henry Thomas | 20 cl | 4,5 |
| Diabolo | 33 cl | 6 |

* SODAS LOCAUX LA LOÈRE

| | | |
|-------------------------------|-------|---|
| Cola, Limonade, Ice Tea Pêche | 33 cl | 6 |
|-------------------------------|-------|---|

* JUS DE FRUITS

FABRICATION ARTISANALE LOCALE

| | | |
|---|-------|---|
| «LES VERGERS DE LA MANSE» | 25 cl | 7 |
| Orange, Tomate, Ananas, Pamplemousse, Abricot, Pomme, Poire, Raisin Blanc | | |

SIROPS A L'EAU «MONIN»

| | | |
|--|-------|---|
| Grenadine, Fraise, Menthe, Citron, Pêche, Pomme Verte, Violette, Cerise, Orgeat | 33 cl | 3 |
|--|-------|---|

EAUX MINÉRALES

| | | | | | | | |
|-------|-----------|---------|--------------|-----------|---------|-----------|---------|
| Evian | 33 cl 3,5 | 75 cl 7 | Badoit Rouge | 33 cl 3,5 | 75 cl 7 | Chateldon | 75 cl 8 |
|-------|-----------|---------|--------------|-----------|---------|-----------|---------|

WHISKIES - 4 cl

FRANCE

| | |
|---------------------------|----|
| Tharcis Hepp | 14 |
| * La Piautre Bio | 15 |
| Rozelieures Rare | 16 |
| Domaine Hautes Glaces Bio | 24 |

JAPON

| | |
|-----------------------|----|
| Nikka From the Barrel | 17 |
|-----------------------|----|

USA

| | |
|---------------------------------------|----|
| Bourbon Bulleit | 12 |
| Jack Daniel's Single Barrel Select | 14 |

ÉCOSSE

| | |
|-----------------------|----|
| Robert Burns | 11 |
| Talisker Port Ruighe | 16 |
| Port Charlotte 10 ans | 19 |
| Knockando 21 ans | 24 |

IRLANDE

| | |
|-----------------|----|
| Black Bushmills | 12 |
|-----------------|----|

COGNAC

| | |
|-------------------------|----|
| Hennessy Fine de Cognac | 14 |
| Frapin VSOP | 20 |
| Delamain Pale & Dry XO | 24 |
| Hennessy XO | 38 |

ARMAGNAC

| | |
|-------------------------|----|
| Château de Laubade 1988 | 19 |
| Château de Laubade 1978 | 24 |
| Château de Laubade 1968 | 35 |

EAU DE VIE & CALVADOS

| | |
|--|----|
| Saint-Florian Framboise | 11 |
| Marc de Bourgogne 15 ans - Joseph Cartron | 14 |
| Vieille Prune | 14 |
| Calvados Groult Venerable 18 ans | 16 |
| * La Poire d'Olivet | 18 |

VODKA

| | |
|-----------|----|
| Absolut | 11 |
| Ketel One | 12 |
| Belvédère | 14 |

ALCOOLS & DIGESTIFS - 4 cl

TEQUILA

| | |
|------------------|----|
| Don Julio Blanco | 14 |
|------------------|----|

LIQUEUR & CRÈME

| | |
|------------------------------------|----|
| Peppermint Vert Joseph Cartron | 10 |
| Peppermint Blanc Joseph Cartron | 10 |
| Limoncello | 10 |
| Amaretto Joseph Cartron | 10 |
| Bailey's | 10 |
| Cointreau | 12 |
| Grand Marnier Rouge | 12 |
| * Liqueur de Chambord | 14 |
| Genépi 1821 Dolin | 14 |

RHUM

| | |
|--------------------------|----|
| Trois Rivières Blanc | 8 |
| Havana Especial | 8 |
| Cachaça Ypioca | 9 |
| Kraken | 13 |
| Millonario 10 ans, Pyrat | 16 |
| Diplomatico | 17 |
| Severin XO | 22 |
| Zacapa XO | 25 |



L'ALCHIMIE DU GIN

Par Brieuc Gautrey et Nicolas Sezette

FORMULE DÉCOUVERTE : 39 Laissez-vous guider par l'équipe du bar du Relais qui vous propose une sélection de 3 Gin (2 cl) avec du tonic, pour partir à la découverte des saveurs.

À LA CARTE

Créez vos Gin tonic à la carte en associant vous-même, selon vos goûts, le Gin, le Tonic, ainsi que la garniture :

| ◇ | GIN | TONIC | GARNITURE | ◇ |
|---|----------------|-----------------------------------|-----------|-----------|
| | Tenqueray | ARTONIC | | |
| | Mare | Citron et lavande, Cucumber Tonic | 6,5 | Framboise |
| | Hendrix | THOMAS HENRY | | Thym |
| | Malouin's | Tonic Water | 4,5 | Concombre |
| | Coqlicorne 501 | Cherry Blossom | 5,5 | Aneth |
| | Generous Green | FENTIMANS | | Bleuet |
| | Ki No Bi | Valencia orange, Yuzu Tonic | 5,5 | Romarin |
| | Monkey 47 | GOLDBERG | | Basilic |
| | | Indian Hibiscus | 6,5 | |

