



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 ROUGE / Red Wines	12,5 cl	75 cl
✂ Cheverny – Domaine des Huard – Envol – Bio	8	43
✂ Touraine Chenonceaux – Cuvée Edmond Médéric	10	45
✂ Chinon – Olga Raffault– Les Picasses – Bio	14	54
Bordeaux – Malescasse Haut-Médoc	12	65

VINS BLANC / WHITE WINES		
✂ Cheverny – Le Clos de Nozieux	7	39
✂ L'Instinctive – Domaine l'Affût	9	45
✂ Montlouis – Les Caillasses	10	52
✂ Pouilly Fumé – Domaine Berthier	12	55
Chablis-Durup – Vieilles Vignes	12	59

VINS ROSÉ / ROSÉ WINES		
✂ Cheverny – Benoit Daridan	7	36
✂ Touraine – Le Rosé de Popol	7	36

VINS MOELLEUX, DEMI-SEC / SWEET WINES, SEMI-DRY		
✂ Confiance de Novembre	11	45
✂ Cuvée Miss Fié – Vendanges Tardives	12	50

VINS EFFERVESCENTS / SPARKLING WINES		
✂ L'Instant Brut – Benoit Daridan	8	35

WHISKIES (4 cl)

FRANCE		USA	
Tharcis Hepp	14	Bourbon Bulleit	12
✂ La Piautre Bio	15	Jack Daniel's Single Barrel Select	14
Rozelieures Rare	16		
		ÉCOSSE	
JAPON		Robert Burns	11
Nikka From the Barrel	17	Big Mouth	15
The Matsui Sakura Cask	22	Talisker Port Ruighe	16
		Port Charlotte 10 ans	19
IRLANDE		Nc Nean Single Malt	20
Black Bushmills	12		

ALCOOLS & DIGESTIFS (4 cl)

COGNAC		LIQUEUR & CRÈME	
Frapin VSOP	20	Peppermint Vert Joseph Cartron	10
Delamain Pale & Dry XO	24	Peppermint Blanc Joseph Cartron	10
Hennessy XO	38	Limoncello	10
		Amaretto Joseph Cartron	10
ARMAGNAC		Bailey's	10
Château de Laubade 1988	19	Cointreau	12
Château de Laubade 1978	24	Grand Marnier Rouge	12
Château de Laubade 1968	35	✂ Liqueur de Chambord	14
		Genépi 1821 Dolin	14
EAU DE VIE & CALVADOS			
Saint-Florian Framboise	11		
Marc de Bourgogne 15 ans	14	RHUM	
Vieille Prune	14	Havana Especial	8
Calvados Groult Venerable 18 ans	16	Cachaça Ypioca	9
✂ La Poire d'Olivet	18	Copalli Blanc	10
		Millonario 10 ans	16
VODKA		Pyrat	16
Partisan	11	Diplomatico	17
Ketel One	12	Severin XO	22
Belvédère	14	Zacapa XO	25
		Teeda 21 ans	55
TEQUILA			
Don Julio Blanco	14		

LES BIÈRES

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

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

SANS ALCOOL SODAS, JUS DE FRUITS & SIROPS

SODAS		✂ JUS DE FRUITS	
Coca-cola, Coca-cola Zero, Sprite	33 cl	6	FABRICATION ARTISANALE LOCALE
Orangina	25 cl	5	«LES VERGERS DE LA MANSE»
Tonic Henry Thomas	20 cl	4,5	Orange, Tomate, Ananas,
Ginger Ale Henry Thomas	20 cl	4,5	Pamplemousse, Abricot, Pomme,
Ginger Beer Henry Thomas	20 cl	4,5	Poire
Diabolo	33 cl	6	«DARIDAN»
			Coeur de raisin blanc, Coeur de raisin rouge
✂ SODAS LOCAUX LA LOÈRE			SIROPS A L'EAU «MONIN»
Cola, Limonade, Ice Tea Pêche	33 cl	6	33 cl
			Grenadine, Fraise, Menthe, Citron,
			Pêche, Violette, Pomme verte, Orgeat

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS & CHOCOLATS		THÉ & INFUSIONS MARIAGE FRÈRES	5,5
Expresso, Décaféiné	3,5	Darjeeling Himalaya – Thé noir	
Chocolat Chaud	4	Sultane – Thé noir Ceylan	
Noisette	4	Earl Grey impérial – Thé noir	
Café Viennois	6,5	Marco Polo – Thé noir fruits rouge	
Chocolat Viennois	6,5	Esprit de Noël – Thé noir aux épices	
Café Crème, Cappuccino	6,5	Rouge Bourbon Rooibos – Sans Théine	
Déca-Cappuccino	6,5	Thé vert Fuji-Yama	
Double Expresso	6,5	Thé sur le Nil – Thé vert citronné	
Double Décaféiné	6,5	Casablanca – Thé vert menthe bergamote	
		Jasmin mandarin – Thé vert	
		Infusion – Camomille Sauvage, Menthe Poivrée	
		Infusion – Tilleul, Verveine	

COCKTAILS (4 cl)

LES SIGNATURES		LES MOCKTAILS	15 cl
CHAMBORD SPRITZ	15 cl	16	SALAMANDRE
« L'indémoudable Spritz, avec un accent français »			11
Liqueur de Chambord, Aperol, L'instant de Benoit Daridan et Eau Gazeuse			« L'association du bar et de la cuisine, comme la salamandre et le feu. »
			Lait de coco, Ananas Frais, Jus d'Ananas, Gingembre Frais, Poivre de Timut, Ginger Beer
BRÂME	15 cl	16	FROZEN CASTLE
« La chaleur du vin rouge mélangé aux épices des liqueurs réchauffe l'esprit alors que les derniers jours d'été laissent place à la fraîcheur de l'automne »			11
Cheverny Rouge, Poire marinée à la Jagermeister et Crème de pêche « Cartron »			« La découverte de fruits exotiques, avec le Château sous la neige »
			Coulis de mangue, Fruit de la passion, Jus de Cranberry, Chocolat blanc, Crème fraîche
FROZEN ORCHARD	15 cl	16	SUNSET
« Les premières gelées arrivent, les vergers gèlent et le cœur des hommes se réchauffent. »			11
Vodka, Jus de Pomme, Citron vert, Sirop de Pomme Verte, Crème			« Le coucher de soleil sur le Château de Chambord... »
			Jus d'abricot, de pomme, d'ananas, de citron et Sirop de fraise « Monin »
OLD KING	7 cl	16	
« Le vieux Roi sait gouverner son royaume d'une main de fer dans un gant de velours. »			
Bourbon Bulleit, Sirop de Gingembre, Sucre, Angostura Bitter, Chocolat Noir râpé			