



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 Huards – Envol – Bio	8	43
✘ Touraine Chenonceaux – Cuvée Edmond Médéric	10	45
✘ Chinon – Olga Raffault – Les Picasses – Bio	14	55
Bordeaux – Château Gaby	16	82
VINS BLANC / WHITE WINES		
✘ Cheverny – Le Clos de Nozieux	7	39
✘ L'Instinctive – Domaine l'Affût	9	45
✘ Vouvray – Domaine du Clos des Aumônes	10	50
✘ 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		
✘ Confidence de Novembre	11	45
✘ Cuvée Miss Fié – Vendanges Tardives	12	50
VINS EFFERVESCENTS / SPARKLING WINES		
✘ L'Instant Brut – Benoit Daridan	8	36

CHAMPAGNES

	12,5 cl	37,5 cl	75 cl
Bollinger Special Cuvée	18	59	95
Bollinger Rosé	23		135
Gosset Blanc de blancs	22		130

L'ALCHIMIE DU GIN

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	4CL	TONIC	20CL	GARNITURE
Tenqueray	11	ARTONIC		Thym
Mare	12	Citron et lavande	6,5	Bleuet
Hendricks	12	Cucumber Tonic	6,5	Romarin
Coqlicorne 501	15			Zeste de citron vert
Generous Green	14	THOMAS HENRY		Zeste d'orange
Ki No Bi	16	Tonic Water	4,5	Zeste de citron jaune
Monkey 47	18	Cherry Blossom	5,5	
		FENTIMANS		
		Valencia orange	5,5	

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
		Porto Rouge Quinta Da Corte 10 ans	14
ANISÉ	4 cl		
Pastis Bardouin	9	KIR CRÈME JOSPEH CARTRON	12cl
		Cassis, Framboise, Fraise, Mûre,	
BITTER	6 cl	Pêche ou Cerise	
Campari	9	Kir vin blanc	8
		Kir Pétillant	9
GENTIANE	4 cl	Kir Royal	18
Suze	7		

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Prix net TTC en euros, service inclus, chèques, chèques vacances et tickets restaurant non acceptés.

Net price in euros. Service included

LES BIÈRES

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

SANS ALCOOL

SODAS, JUS DE FRUITS & SIROPS

SODAS			✘ JUS DE FRUITS		
Coca-cola	33 cl	6	FABRICATION ARTISANALE LOCALE		
Coca-cola Zero	33 cl	6	«LES VERGERS DE LA MANSE»	25 cl	7
Sprite	33 cl	6	Orange, Tomate, Ananas,		
Orangina	25 cl	5	Pamplemousse, Abricot, Pomme, Poire		
Tonic Henry Thomas	20 cl	4,5	«DARIDAN»		7
Ginger Beer Henry Thomas	20 cl	4,5	Cœur de raisin blanc ,		
Diabolo	33 cl	6	Cœur de raisin rouge		
✘ SODAS LOCAUX LA LOÈRE			SIROPS A L'EAU «MONIN»	33 cl	3
Cola	33 cl	6	Grenadine, Fraise, Menthe, Citron,		
Limonade	33 cl	6	Pêche, Violette, Pomme verte, Orgeat		
Ice Tea Pêche	33 cl	6			

LES EAUX

	33 cl	75 cl
Chateldon		8
Badoit rouge	3,5	7
Evian	3,5	7

LES COCKTAILS

LES SIGNATURES

CHAMBORD SPRITZ 15 cl 16

« L'indémontable Spritz, avec un accent français »

Liqueur de Chambord, Aperol, L'instant Brut de Benoit Daridan et Eau Gazeuse

BRÂME 15 cl 16

« 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. »

Sangria maison, Poire marinée à la Jagermeister et crème de pêche « Cartron »

LE BOSQUET 7 cl 16

« Une balade en forêt, les premières framboises sauvages, la douceur des premiers rayons de soleil »
Jack daniel's Single Barrel infusé à la noisette torréfié, crème de framboise «Cartron», Pastis Bardouin et Rhum macéré au piment

FOREST SOUR 10 cl 16

« Majestueux comme un cerf en hiver se réchauffant ardemment du printemps approchant. »

Cognac, Jus de citron jaune, Jus de poire, Blanc d'oeuf, Sirop de fleur de sureau, Noilly prat et Cassonade

LES MOCKTAILS

ROOFTOP 11 cl 11

« Au dessus des nuages, sur le toit du château. »

Jus de raisin rouge, Orange, Citron jaune, Blanc d'oeuf, Sirop de gingembre

LA PRUINE 12 cl 11

« Une pointe d'amertume, délicate, l'acidité, rafraîchissante »
Zeste de citron déshydraté, Citron vert pilé, Jus de raisin rouge, Sirop de Coco « monin » et Eau gazeuse

SUNSET 25 cl 11

« Le coucher de soleil sur le Château de Chambord... »
Jus d'abricot, de pomme, d'ananas, de citron et Sirop de fraise « Monin »

LES INTEMPORELS 14

DRY MARTINI 7 cl

Gin Tanqueray et Noilly prat

AMERICANO 12 cl

Vermouth rouge, Campari et Eau Gazeuse

TIPUNCH CONTEMPORAIN 6 cl

Rhum blanc, Jus de citron vert, Sirop de sucre de canne et Cassonade

GIN FIZZ 12 cl

Gin, Jus de citron jaune, Sucre, Eau gazeuse

N'hésitez pas à demander votre cocktail préféré à notre barman

Do not hesitate to ask our bartender for your favorite cocktail

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Prix net TTC en euros, service inclus, chèques, chèques vacances et tickets restaurant non acceptés.

Net price in euros. Service included

WHISKIES (4 cl)

FRANCE

Tharcis Hepp	14
Guillon Cuvée 46	15
Rozelieures Rare	16

JAPON

Nikka From the Barrel	17
The Matsui Sakura Cask	22

USA

Bourbon Bulleit	12
-----------------	----

ÉCOSSE

Robert Burns	11
Big Mouth	15
Talisker Port Ruighe	16
Machrie Moor Single Malt	18
Nc Nean Single Malt	20

IRLANDE

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

ALCOOLS & DIGESTIFS (4 cl)

COGNAC

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

Partisan	11
Ketel One	12
Belvédère	14

TEQUILA

Don Julio Bianco	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

Havana Especial	8
Cachaça Ypioca	9
Copalli Blanc	10
Millonario 10 ans	16
Pyrat	16
Diplomatico	17
Severin XO	22
Zacapa XO	25
Teeda 21 ans	55

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Prix net TTC en euros, service inclus, chèques, chèques vacances et tickets restaurant non acceptés.

Net price in euros. Service included

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	Rouge Bourbon Rooibos – Sans Théine	
Café Crème, Cappuccino	6,5	Thé vert Fuji-Yama	
Déca-Cappuccino	6,5	Thé sur le Nil – Thé vert citronné	
Double Espresso	6,5	Casablanca – Thé vert menthe bergamote	
Double Décaféiné	6,5	Jasmin mandarin – Thé vert	
		Infusion – Camomille Sauvage,	
		Infusion – Menthe Poivrée	
		Infusion – Tilleul,	
		Infusion – Verveine	

TEA TIME

Week-ends et jours fériés
de 16h à 18h

Pâtisserie du jour,
biscuit maison,
boisson chaude

L'occasion de découvrir notre chocolat chaud pâtissier maison

12 euros par personnes