

Lucas 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 | 54 |
| Bordeaux – Château Gaby | 16 | 82 |
| VINS BLANC / WHITE WINES | | |
| ✂ Cheverny – Le Clos de Nozieux | 7 | 39 |
| ✂ Vouvray – Domaine du Clos des Aumônes | 10 | 52 |
| ✂ Pouilly Fumé – Domaine Berthier | 12 | 55 |
| Chablis-Durup – Vieilles Vignes | 12 | 59 |
| VINS ROSÉ / ROSÉ WINES | | |
| ✂ Cheverny – Benoit Daridan | 7 | 36 |
| Côtes de Provence – Château Peyrassol | 12 | 55 |
| VINS MOELLEUX, DEMI-SEC / WEET 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 |

CHAMPAGNES

| | 12.5 cl | 75 cl |
|-------------------------|---------|-------|
| Bollinger Special Cuvée | 18 | 95 |
| Bollinger Rosé | 23 | 135 |
| Gosset Blanc de blancs | 22 | 130 |

APÉRITIFS

| | |
|--|-------|
| VERMOUTH | 6 cl |
| Joseph Cartron – Le Vermouth Rouge ou Blanc | 8 |
| Martini Rouge ou Blanc | 7 |
| ANISÉ | 4 cl |
| Pastis Bardouin | 9 |
| Pastis de Saint-Tropez | 9 |
| BITTER | 6 cl |
| Campari | 9 |
| GENTIANE | 4 cl |
| Suze | 7 |
| VIN DOUX NATUREL & DE LIQUEUR | 8 cl |
| Porto Rouge Sandeman Ruby | 9 |
| Porto Blanc Sandeman | 9 |
| Porto Rouge Quinta Da Corte 10 ans | 14 |
| KIR CRÈME JOSPEH CARTRON | 12 cl |
| Cassis, Framboise, Fraise, Mûre, Pêche ou Cerise | |
| Kir vin blanc | 8 |
| Kir Pétillant | 9 |
| Kir Royal | 18 |

LES BIÈRES

| | | |
|--|-------|-------|
| BIÈRES PRESSION | 33 cl | 50 cl |
| ✂ Durfort 341 – Blonde de Sologne | 7 | 9 |
| ✂ Docteur Maltoak – Blanche de Sologne | 8 | 10 |
| Leffe Royale Blonde | 8 | 10 |
| Bière du moment | 8 | 10 |
| BIÈRE BOUTEILLE | 25 cl | |
| Jupiler sans alcool | | 5 |
| BIÈRES BOUTEILLES LOCALES D'AMBOISE | | |
| «ART IS AN ALE BREWING» | 33 cl | |
| ✂ Chromatic Cream Ale | | 8 |
| ✂ Iridescent IPA | | 8 |
| ✂ Abstract Amber Ale | | 8 |
| ✂ Sepia Stout | | 8 |

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 | Zeste de citron vert |
| Coqlicorne 501 | 15 | Thomas Henry | | Zeste d'orange |
| Generous Green | 14 | Tonic Water | 4,5 | Zeste de citron jaune |
| Ki No Bi | 18 | Cherry Blossom | 5,5 | |
| Monkey 47 | 18 | Fentimas | | |
| | | Valencia orange | 5,5 | |

COCKTAILS (4 cl)

LES SIGNATURES

CHAMBORD SPRITZ 15 cl 16
Liqueur de Chambord, Aperol, L'instant de Benoit Daridan et Eau Gazeuse

BRÂME ESTIVAL 15 cl 16
Sangria blanche maison, Pêche marinée à la Jagermeister et crème de pêche « Cartron »

TEA' TONIC 15 cl 16
Vodka infusée au thé jasmin, Thé à la menthe, Sirop de sucre, Jus de citron jaune et Tonic

BREEZZ 15 cl 15
Gin Tanqueray, Sirop de concombre maison, Jus citron, Eau pétillante

ROSE FRANÇAISE 15 cl 14
Vin rosé local, Jus de pamplemousse et menthe fraîche

LES INTEMPORELS

AMERICANO 12 cl 14
Vermouth rouge, Campari, Eau Gazeuse

PEPITO COLLINS 12 cl 14
Tequila Blanc, Jus de citron, Sirop de sucre, Eau Pétillante

MAVERICK MARTINI 12 cl 14
Vodka, Fruit de la passion, Sirop à la vanille, Crémant

LES MOCKTAILS

SUNSET 25 cl 11
Jus d'abricot, de pomme, d'ananas, de citron et Sirop de fraise « Monin »

LIMONADE FRAMBOISE 25 cl 11
Coulis de framboise, Sirop d'orgeat, Jus de citron vert et Eau pétillante

LIMONADE PASSIONEE 25 cl 11
Coulis de fruit de la passion, Sirop de gingembre, Jus de citron vert et Eau pétillante

VIRGIN MOJITO 25 cl 11
Menthe fraîche, Citron vert, Sucre, Jus de pomme et Eau pétillante

LIMO'GRAPPE 25 cl 11
Jus de raisin rouge, Sirop de pêche, Jus de citron et Eau pétillante

SANS ALCOOL

SODAS

Coca-cola, Coca-cola Zero 33 cl 6

Sprite 33 cl 6

Orangina 25 cl 5

Tonic Henry Thomas 20 cl 4,5

Diabolo 33 cl 6

✘ SODAS LOCAUX LA LOÈRE

Cola 33 cl 6

Limonade 33 cl 6

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

✘ JUS DE FRUITS LOCAL «DARIDAN» 7

Cœur de raisin rouge

SIROPS A L'EAU «MONIN» 33 cl 3

Grenadine, Fraise, Menthe, Citron, Pêche, Violette, Pomme verte, Orgeat

EAUX 33 cl 75 cl

Chateldon 8

Badoit rouge 3,5 7

Evian 3,5 7

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS & CHOCOLATS EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ

Expresso 3,5

Expresso Décaféiné 3,5

Chocolat Chaud 4

Noisette 4

Café Viennois 6,5

Chocolat Viennois 6,5

Café Crème, Cappuccino 6,5

Déca-Cappuccino 6,5

Double Expresso 6,5

Double Décaféiné 6,5

THÉ & INFUSIONS MARIAGE FRÈRES 5,5

Darjeeling Himalaya – Thé noir

Sultane – Thé noir Ceylan

Earl Grey impérial – Thé noir

Marco Polo – Thé noir fruits rouge

Rouge Bourbon Rooibos – Sans Théine

Thé vert Fuji-Yama

Thé sur le Nil – Thé vert citronné

Casablanca – Thé vert menthe bergamote

Jasmin mandarin – Thé vert

Infusion – Camomille Sauvage

Infusion – Menthe Poivrée

Infusion – Tilleul

Infusion – Verveine

N'hésitez pas à demander votre cocktail préféré à notre barman
Do not hesitate to ask our bartender for your favorite cocktail