



CARTE DU BAR

BAR MENU

*Élaborée par le Chef barman Jérémy Sanchez
avec la participation des barmans
Titouan Cibot & Rémi Frétault*

LES COCKTAILS & MOCKTAILS *Signatures*

SIGNATURE COCKTAILS & MOCKTAILS

Nos barmans se feront également un plaisir de répondre à toutes vos demandes de cocktails classiques.

Our bartenders will be happy to answer all your requests for classic cocktails.



INCA MIST - 18€

Pisco

Sirop de cumin

Purée de poire pochée au vin rouge

Teinture de piment oiseau et habanero

Lime juice

Blanc d'oeuf

Pisco, cumin syrup, red-wine-poached pear purée, bird's eye & habanero chili tincture, lime juice, egg white

Épicé



Gourmand



Fruité



18€ - CHESTNUT AFFAIR - *cocktail chaud*

Bourbon

Sirop de châtaigne

Café

Mousse noisette

Bourbon, chestnut syrup, coffee, hazelnut foam

Puissant



Rond



Gourmand



WAKE UP ! OLD WORLD - 18€



Rhum infusé café
Eau de fleur d'oranger
Liqueur de Chambord
Xérès
Mélisse
Blanc d'œuf

Coffee-Infused Rum, Orange Blossom Water, Chambord Liqueur, Sherry, Lemon Balm, Egg White

Fruité



Rond



Floral



18€ - HONEY & BAY

Gin infusé au laurier
Sirop de romarin
Eau de miel au laurier
Jus de citron

Bay-infused gin mixed, rosemary syrup, bay-flavored honey water, and lemon juice.



Floral



Herbacé



Frais



SOLSTICE - 18€



Vodka infusée à la badiane et clous de girofles
Purée de pomme verte
Sirop de vin chaud
Jus de citron vert

Star anise and clove-infused vodka, green apple purée, homemade mulled wine syrup, lime juice.

Gourmand



Fruité



Épicé





GOLDEN ORCHARD - 12€

Jus de poire
Sirop de cardamome
Jus de citron vert
Cordial maracuja
Blanc d'œuf
Vanille Pompona

Pear juice, homemade cardamom syrup, lime juice, passion fruit cordial, egg white, and Vanilla Pompona.

Fruité



Onctueux



Épicé



12€ - MOCKTAIL IMPERIAL

Purée de mandarine
Purée de yuzu
Sirop de quatre épices
Marmelade de coing sucrée au miel de nos ruches
Blanc d'œuf

Mandarin purée, yuzu purée, four-spice syrup, quince marmalade sweetened with honey from our hives, egg white

Fruité



Gourmand



Doux



LES APÉRITIFS

APERITIVES

Anisés - 4cl

Anis-flavored spirits

Prix
Prices

Ricard	10	Absinthe Pernod	12
Pastis Aelred	10	Absinthe La fée Parisienne	14

À base de vin - 8cl

Wine based alcohol

Lillet Rosé	10	Porto Rouge Quinta do noval	13
Lillet Blanc	10	Porto Blanc Quinta do noval	13

Amer-vermouths - 8cl

Bitter vermouth

Distiloire Blanc, Rouge	10	Noilly Prat	9
Campari	9	Byrrh	9
Suze	9	Fernet Branca	9
Pimm's	9		

LES VINS
& CHAMPAGNES

WINE & CHAMPAGNES

Les vins effervescents

12cl 75cl

Sparkling wine



Saumur "Gabriel", pour Fleur de Loire	12	51
Champagne Charles Heidsieck "Brut Reserve"	21	113
Champagne Charles Heidsieck "Rosé"	29	176
Champagne Charles Heidsieck "Blanc de Blanc"	32	185

Les vins blancs

White wine



2020 Touraine "Lisy", pour Fleur de Loire	9	41
2022 VDF "Maison Marchandelle", Vincent Bergeron à Montlouis-sur-Loire	10	65
2017 Bonnezeaux "Les Perrières", Sophie & Jean-Christian Bonnin	12	63
2023 "Chablis", Gilbert Picq et ses fils	19	115

Les vins rosés

Rosé wine



2023 Ventoux, Les vins de Thomas	8	40
----------------------------------	---	----

Les vins rouges

Red wine



2022 Touraine "Maelys", Fleur de Loire	9	41
2020 Saumur Champigny "La Hoy Dampierre", Antoine Sanzay	10	60
2018 Terrasses du Larzac "Terre de Jonquières", Isabelle et Vincent Goumard	15	80
2020 Côte De Nuits-Villages "Les Vignottes", Domaine Jean-Jacques Confuron	18	90

LES SPIRITUEUX
SPIRITS

Vodka - 4cl

France

Fair	12
Grey Goose	14

Pologne - Poland

Belvédère	16
-----------	----

Sibérie - Siberia

Beluga Gold Line	32
------------------	----

Whisky - 4cl

Écosse - Scotland

Monkey Shoulder	11
Dalmore 12 ans	15
Ardbeg an oa	16
Dun Bheagan 26 ans	31
Dalmore King Alexandre III	45
Octomore 14.2	47
Dalmore Luminary N2	48

Irlande

Yellow spot	17
Redbreast 12 ans	20
Redbreast Lustau	24
Waterford Biodynamic	26

EUA - USA

Woodford Bourbon	18
Bulleit Rye	24
Blanton's Straight From the Barrel	36

France

Michel Couvreur The Unique	16
Michel Couvreur Cap A Pie	18
Michel Couvreur The Unexpected III	24
Michel Couvreur Blossoming	36

Angleterre - England

Cotswolds Ex-Bourbon 2016	16
---------------------------	----

Japon - Japan

Hibiki Japanese Harmony	28
-------------------------	----

Rhums - 4cl

Prix
Prices

Martinique

Neisson Blanc	11
Neisson Profil 105	16
Bailly 12 ans	17

Nicaragua

Flor de Caña 4 ans	12
Flor de Caña 12 ans	16
Flor de Caña 25 ans	48

Guyane - Guyana

El Dorado 15 ans	20
------------------	----

Haïti

Clairin communal	12
------------------	----

France

Petite Marie, Distillerie de Paris	16
------------------------------------	----

Jamaïque - Jamaica

Hampden 8 ans	16
---------------	----

Afrique du sud - South Africa

Mohba, French Reserve	21
-----------------------	----

Tahiti

Rhum Manutea Vieille Réserve	130
------------------------------	-----

Gin - 4cl

France

La Fabrique Héritier	10
Fair	12
Citadelle	14
Christian Drouin	14
Anaë	14
Orion Amphore	17

Angleterre - England

Tanqueray	12
Tanqueray Ten	16
Cotswolds	14

Irlande - Ireland

Gunpowder	13
-----------	----

Écosse - Scotland

Hendrick's	14
------------	----

Allemagne - Germany

Monkey 47	18
-----------	----

Tequila, Mezcal, Pisco - 4cl

Prix
Prices

Espolon Reposado	14	Mezcal La Escondida	20
Mezcal Alipus	16	Pisco Waqar	11

Eaux de vie - 4cl

Framboise Saint Florian	12	Prunelle Nusbaumer	15
La Poire d'Olivet	12	Eau de Vie de Marc GC	24
Marc d'Alsace Nusbaumer	15	Eau de vie Nectar d'Agrumes	26

Cognac - 4cl

Tesseron Lot 90	18	Tesseron Extra Légende	64
Tesseron Lot 76	22	Delamain Pale and Dry	20
Tesseron Lot 53	54	Remy Martin Louis XIII	355

Armagnac - 4cl

Prix
Prices



Bas-Armagnac Darroze 2008	21	Bas-Armagnac "L'Encantada" 1982	34
Bas-Armagnac Darroze 1998	24	Bas-Armagnac Darroze Une Larme	80
Domaine de Martin			

Calvados - 4cl



Calvados Roger Groult 3 ans	12	Calvados Christian Drouin 10 ans	35
Calvados Roger Groult 12 ans	16	<i>JM Angels</i>	
Calvados Christian Drouin XO	22	Calvados Christian Drouin 17 ans	35
		<i>Caroni Angels</i>	

Chartreuses - 4cl



Chartreuse Verte	15	Chartreuse VEP Verte	40
Chartreuse Jaune	15	Chartreuse VEP Jaune	40
Chartreuse MOF	18	Chartreuse "Une Chartreuse Verte"	220
Chartreuse 9ème Centenaire	20	Chartreuse "Une Chartreuse Jaune"	220

Liqueurs - 4cl



Liqueur de menthe, Bénédictine, Amaretto Adriatico, Bailey's,	9
Cointreau, Grand Marnier, Élixir aux agrumes, Genépi	

LES BOISSONS
FRAÎCHES & CHAUDES
COLD & HOT DRINKS

Bières artisanales

Bottled Craft Brewery

- 33cl

Prix
Prices

- Stout LBS

• Durfort IPA

• Durfort Pale Ale

8

Jus et nectars de fruits Patrick Font

Fruit juices and nectars by Patrick Font

- 33cl

Jus - Juice		Nectars	
• Orange	• Pomme Apple	• Fraise Strawberry	8
• Ananas Pineapple	• Tomate Tomato	• Abricot Apricot	
		• Pêche de vigne Peach	

Fruits frais pressés - Freshly squeezed fruits

- 25cl

- Orange

• Pamplemousse - Grapefruit

• Citron - Lemon

11

Sodas

- Coca-Cola

• Limonade

• Ginger Ale

6
- Coca-Cola Zéro

• Tonic

• Ginger Beer

Boissons chaudes - Hot drinks

Espresso	5	Chocolat chaud	8
Ristretto	4	Hot chocolate	
Decafeinato	5	Thé Noir - Black tea	7
Cappucino	8	Breakfast, Earl Grey, Darjelling, Fruits Rouges	
Café au lait	8	Thé Vert - Green tea	7
Latte		Sencha, Menthe, Jasmin	
		Infusions	7

METS À DÉGUSTER

FOOD TO TASTE

Les mets à déguster sont disponibles jusqu'à 23h00.
À partir de 23h00, les pâtes et les soupes sont
les seuls produits disponibles.

*Service is available until 11.00 p.m.
After this time, only pasta and soups remain available.*

Les mets

Food

Prix
Prices

CROQ' TRUFFE- *Truffle sandwich*

28

truffe fraîche, jambon, sauce Mornay à la truffe
fresh truffle, ham, truffle Mornay sauce

CROQ' FROMAGE- *Cheese sandwich*

22

gouda de Touraine, sauce Mornay
Touraine Gouda, Mornay sauce

BURGER DE BOEUF WAGYU - *Wagyu beef burger*

28

oignon confit, tomme de Beauce, sucrose
tomato confit, cheese from Beauce, sucrose lettuce

SALADE CÉSAR - *Caesar salad*

22

à la géline de Touraine
with Touraine Geline chicken

PÂTE - *Pasta*

18

Bolognaise de Wagyu
Wagyu bolognese

SOUPE - *Soup*

16

Soupe à l'oignon
Onion soup

À partager *To share*

Prix
Prices

CAVIAR DE SOLOGNE - *Local caviar from Sologne*

blinis, crème aigrette, royale de pomme de terre, pommes soufflées
blinis, sour cream, potato royale, puffed potato

30g, 50g, 100g

95, 160, 300

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE DE NOTRE ÉLEVAGE

- *Charcuterie assortment from our own raising*

24

ASSORTIMENT DE POISSONS FUMÉS - *Smoked fish assortment*

24

Fromages & desserts

Cheeses & desserts

ASSORTIMENT DE FROMAGES LOCAUX - *Local cheeses assortment*

21

SÉLECTION DE PÂTISSERIES - *Selection of pastries*

9

Prix nets en euros. TVA et service inclus.

Tous nos vins sont d'appellation d'origine contrôlée sauf mention contraire.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Net prices in euros. Taxes and service included.

*All our wines are of controlled appellation of origin unless otherwise stated.
Alcohol abuse is dangerous for your health.*



FLEUR DE LOIRE

CHRISTOPHE HAY



BLOIS ~ FRANCE



26 quai Villebois Mareuil, 41000 Blois +33 (0)2.46.68.01.20
contact@fleurdeloire.com - www.fleurdeloire.com