www.chateau-saint-jean.com

https://www.facebook.com
chateau.saint.jean.officiel

château_saint_jean_officiel

Code Wifi : csj2022!

Contenance des Verres

Coupe de Champagne	12 cl
Verre de vin	12 cl
Apéritifs	7 cl
Anisés	4 cl
Alcools & Eaux de Vie	5 cl
Whiskies	5 cl
Portos & Sherries	7 cl
Liqueurs	5 cl

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
(Prix NETS T.V.A. incluse, service compris.)
La Maison n'accepte pas les chèques.

Château Saint-Jean & Spa

MONTLUÇON - AUVERGNE

LE BAR

LE CHÂTEAU SAINT-JEAN,

un peu d'histoire…

Auparavant, se trouvait à l'emplacement de l'actuel Château, une Commanderie de Templiers appelée « Commanderie de Saint-Jean-d'Entre-Les-Vignes » qui donna son nom au petit village de Saint-Jean puis, plus tard, au parc.

La Commanderie de Saint-Jean-d'Entre-les-Vignes est située sur la commune de Montluçon, entre la vallée du Cher (voie de passage des routiers en provenance de la Marche) et de l'ancienne voie romaine Avaricum - Neriomagus (Bourges – Néris-Les-Bains).

C'était une Commanderie de taille moyenne qui dépendait de la grande Commanderie de Lavaufranche (département de la Creuse).

Une des pierres tombales des Chevaliers, inhumés dans et autour de la chapelle, datée de 1148, celle du Commandeur Michel de Lestrange, indiquait l'ancienneté de la fondation de Saint-Jean de Montluçon, la faisant remonter aux premières années de la création de l'Ordre (1118).

Quand l'Ordre du Temple fut dissout le 13 mars 1312, la Commanderie fut récupérée par les Chevaliers Hospitaliers.

En 1790, Joseph-Pie-Sabriel de Menou de La Ville, chevalier de l'Ordre de Saint-Jean-de-Jérusalem et Commandeur de Lavaufranche, apporta en mairie la déclaration des biens immeubles concernant les membres de Saint-Jean-d'Entre-Les-Vignes.

Le château est acheté par le receveur de district et plus tard, en 1929, le château est transformé en hostellerie. Le parc fut, quant à lui, acheté par la municipalité.

Le château fut en particulier la propriété de la famille Fournier-Sarlovèze, dont le plus illustre membre, fut le Général de Napoléon. Y résida aussi Lily Jean-Javal, poétesse, fille de Léon Lévy, industriel associé à Schneider dans les forges de Châtillon-Commentry.

Ronnefeldt

SELECTED TEA SINCE 1823

Créations Ronnefeldt

6€

Thés Noirs

Classic English Tea - *Mélange de thés : Assam, Ceylan, Kenya*
Tea blend: Assam, Ceylon, Kenya

Darjeeling Summer - *Thés noir fleuri des plateaux de l'Himalaya*
Tea flowery black of the Himalayan plateaus

Splendid Earl Grey - *Thés Darjeeling aux arome citron, bergamote*
Tea Darjeeling with lemon, bergamot aroma

Masala Chai - *Célèbre mélange indien de thés noir et d'épices*
Famous Indian blend of black teas and spices

Thés Verts

Fancy sencha - *Thé vert délicatement amer et légèrement sucré*
Green tea delicately bitter and slightly sweet

Jasmine Gold - *Thé vert au jasmin*
Jasmine green tea

Morgentau - *Thé vert Sencha aux arômes floral et fruité*
Sencha green tea with floral and fruity aromas

White Yunnan Silver Tips - *Thé blanc aux arome fleuri*
White tea with flowery aroma

KODAMA

ALCHIMISTES INFUSEURS

Créations Kodama

6€

Tarry Sonchong - *Thé noir Fumé*
Smoked Black Tea

La part des Anges - *Thé Blanc Amande et Maïs soufflé*
White Tea Almond and Popcorn

La vie à pleine dent—*Thé Rooibos Pomme et épice douce*
Rooibos Tea Apple and sweet spice

Infusions artisanales

6€

HAPPY PLANTES

Volvic | Auvergne

Les Fleuries

Super Maman : *Menthe, Badiane, Verveine, Marjolaine, Romarin*
Peppermint, Badiane, lemon balm, marjoram, rosemary, verbena

Intemporelles : *Pomme, Verveine, Tilleul, Myrtilles et Hibiscus*
Apple, verbena, linden, blueberries and hibiscus

L'entrepreneur : *Gingembre, Citronnelle, menthe, Citron*
Apple, verbena, linden, blueberries and hibiscus

Les Médicinales

Verveine
Propriétés : calmante, digestive (calming, digestive)

Tilleul
Propriétés : apaisante (soothing)

Menthe Poivrée
Propriétés : digestive (digestive)

Badiane
Propriétés : digestive (digestive)

Réglisse
Propriétés : digestive (digestive)

Gentiane
Propriétés : digestive (digestive)

CHATEAU SAINT-JEAN,

a little history…

Previously, was located on the site of the current Chateau, a Commandery of Knights Templar "Commandery of Saint-Jean-d'Entre-Les-Vignes" which gave its name to the small village of Saint-Jean and, later, to the park.

The Commandery of Saint-Jean-d'Entre-les-Vignes is located in the town of Montlucon, between the Cher Valley (route from the Marche region) and the ancient Roman road Avaricum - Neriomagus (Bourges - Neris-Les-Bains).

It was a Commandery of medium size, which depended of the large Commandery of Lavaufranche (department of Creuse).

One of the tombstones of the Knights, buried in and around the chapel, dated 1148, that of the Commander Michel de Lestrange, indicated the seniority of the foundation of Saint-Jean de Montlucon, estimating it to the first years of the creation of the Order (1118).

When the Order of the Temple was dissolved on March 13th, 1312, the Commandery was recovered by the Knights Hospitallers.

In 1790, Joseph-Pie-Sabriel of Menou de La Ville, Knight of the Order of Saint-Jean-de-Jerusalem and Commander of Lavaufranche, brought to the town hall the statement of real estate in hands of the of Saint-Jean-d'Entre-Les-Vignes members.

The castle is purchased then, by the District Receiver and later, in 1929, the castle is turned into a hostel. The park was bought by the local authorities.

The castle was in particular the property of the Fournier-Sarloveze family, whose most illustrious member was General Napoleon. Famous resident was also Lily Jean-Javal, poetess, daughter of Leon Levy, industrialist associated with Schneider in the forges of Chatillon-Commentry.

Boissons Chaudes

Notre Sélection de Cafés « Richard »

5 €

Florio : arômes délicats et notes florales
delicate aromas and floral notes

Costa Rica : rondeur, élégance, vivacité et notes acidulées.
roundness, elegance, liveliness and tangy notes.

Mexique : Rond, ample,raffiné, parfums de mirabelle et raisin sec.
Round, ample, refined, aromas of mirabelle plum and raisin.

Notre Café Grand Cru

9 €

Blue Mountain : Grand cru rare, reconnu pour son amplitude,sa douceur en bouche et l'équilibre de ses arômes
Rare grand cru, recognized for its amplitude, its sweetness in the mouth and the balance of its aromas

Les Incontournables

Double Expresso, Décaféiné	8 €
Décaféiné	5 €
Café Crème, Café Allongé	7 €
Café Noisette	6 €
Cappuccino	7 €
Café Latté	7 €

Nos Chocolats chauds « Richard»

Chocolat chaud	7 €
Chocolat Viennois	9 €

L'Histoire de Café Richard

MAISONS RICHARD, 130 ANS DE SAVOIR-FAIRE

Fondée en 1892, notre Maison puise ses racines dans une belle histoire de famille qui se confond avec la vie des cafés, bistrots et restaurants français. Du raisin au verre puis du grain à la tasse, la valeur et l'amour des terroirs se perpétuent depuis 3 générations. Une longévité, rendue possible grâce à la confiance de nos clients et de nos équipes, au service de l'art de vivre à la française.

.

RICHARD HOUSES, 130 YEARS OF KNOW-HOW

Founded in 1892, our House has its roots in a beautiful family story that merges with the life of French cafes, bistros and restaurants. From grapes to glass and grain to cups, the value and love of terroirs have been perpetuated for 3 generations. A longevity, made possible thanks to the trust of our customers and our teams, at the service of the French art of living.

Sommaire

Notre sélection de Champagne et Vins au verre Page 1

Les Apéritifs, Bières Page 2

Nos Rhums et Tequilas Page 3

Nos Vodkas et Gins Page 4

Infuse Me & Gins Page 5/6

Nos Cocktails Page 7 / 8

Les Whiskies Page 9 / 10

Les Digestifs Page 11 / 12

Les Sans Alcool et Planches Page 13 / 14

Les Boissons Chaudes Page 15 / 16

Les Infusions et Thés Page 17 / 18

Champagne*

Champagne à la Coupe

Rollin « Opalescence 2018 » blanc de blancs	17 €
Taittinger « Rosé Prestige »	21 €
Rollin « Groupe Delion » 2015	35 €

Les Vins au Verre*

Balade Méditerranéenne (rosé) Mediterranean stroll (rosé)	11 €
Flânerie le long de la Loire (blanc) Stroll along the Loire (white)	13 €
Promenade en Gironde (rouge) Walk in Gironde (red)	14 €
Exploration Bourguignonne (blanc, rouge) Burgundy exploration (white, red)	15 €

La carte des vins est disponible auprès de notre barman

* Nos vins peuvent contenir des sulfites

Sodas

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33 cl	7 €
Ginger Beer, Ginger Ale, Tonic 20 cl	
7Up 33 cl	
Orangina 25 cl	

Fruits Pressés

(25 cl)

Orange, Pamplemousse ou Citron Orange, Grapefruit or Lemon	8 €

Collection « ADAMANCE »

(25 cl)

Jus et Nectars	8 €
Ananas, Pomme , Abricot, Poire, Pêche de Vigne ou fraise Pineapple, Apple, Apricot,Pear, Vine peach or Strawberry	

Eaux Minérales

Evian, Badoit 33 cl.	5 €

Touche de Salé...

Planche de Charcuterie (pour 2 pers.) 18 €
Charcuterie artisanale sélectionnée par notre Chef

Planche de Fromages de la Région (pour 2 pers.) 16 €
Sélection de Fromages, choisis et affinés du Comptoir aux Fromages à Montluçon

Planche Mixte (pour 2 pers.) 28 €
Découverte des Fromages de la région et de la Charcuterie artisanale sélectionnée par notre Chef

Samoussa Végétal (8 Pièces) 8 €
Croustillant végétal,

Note de Sucré...

Toute une sélection de Pâtisseries du jour, élaborées par notre Chef Pâtissier , à déguster sur place ou à emporter.

Sur place *9 €*

A emporter *5 €*

Nous proposons également des Pâtisseries sur commande pour 4 / 6 ou 8 Personnes.

Les Bières

Brasserie des Sagnes (Blonde, Ambrée, IPA, blanche) 33cl 9 €

Apéritifs

Pastis 51, Ricard	11 €
Campari	11 €
Gentiane Artisanal Couderc	11 €
Martini Bianco, Rosso, Noilly Prat	11 €
Lillet Blanc, Rouge	11 €

Portos Ramos Pinto & Xerès

Sherry Tio Pepe	11 €
Adriano White, lagrima (doux)	13 €
Collector	13 €
Late bottled vintage 2017	15 €
Quinta de Ervamoira 10 ans	17 €
Quinta do Bom Retiro 20 ans	20 €
Vintage 2015	22 €

Notre sélection de Whiskies

Highlands

Oban 14 ans	18 €
Glenmorangie 18 ans	28 €

Speyside

The Glenlivet Founder's reserve	15 €
Glenfiddich triple oak 12 ans	17 €
Glenfiddich 26 ans	47 €

Skye

Talisker 10 ans	17 €

Islay

Lagavulin 16 ans	19 €
Bowmore 15 ans	20 €
Bowmore 18 ans	23 €

Orkney island

Highland Park 12 ans	20 €

Japon

Togouchi « premium »	20 €
Nikka from the barrel	22 €

Bourbon

Bulleit Bourbon	15 €
Bulleit Bourbon 10 ans	17 €

Tennessee

Jack Daniel's	15 €
Jack Daniel's "rye"	15 €

Blended Scotch

Johnnie Walker « Red Label »	14 €
Johnnie Walker « Black Label »	17 €
Johnnie Walker « Blue Label »	41 €

Irish

Paddy	15 €

Calvados

Groult

A.O.C. Calvados Pays D'Auge

Vénérable	17 €
Doyen d'Âge	27 €
Ancestrale	39 €

Grappas et marcs

Poli Morbida « Smooth »	13 €
Marc d'Auvergne couderc	13 €
Marc de Bourgogne « Hospices de Beaune 2010 »	16 €

Eaux –de-Vie de Fruits

13 €

Coing *(domaine du Bollemberg)*

Framboise Sauvage *(Distillerie Hepp)*

Mirabelle d'Alsace *(Distillerie Hepp)*

A.O.P. valais Poire Williams *(Morand)*

Vieille Prune *(Miclo)*

A.O.C. Blanche d'armagnac *(Château Laubade)*

Gentiane (*Couderc)*

Liqueurs

13 €

Verveine artisanale « Aime Lebon » (Intense 43° & 30°)

Amaretto Disaronno,

Bailey's

Bénédictine

Branca Menta

Cointreau

Drambuie

Get 27 & 31

Grand Marnier

Jägermeister

Kahlua

Mandarine Napoléon

Peter Heering

Anisette Marie Brizard

Limoncelte Couderc

Pom'chataigne

Grand Marnier « Centenaire »	27 €

Digestifs

Armagnacs

Veuve J. Goudoulin
A.O.C. Armagnac

1968		60 €

Château de Laubade
A.O.C. Armagnac

Intemporel N°5		29 €
Armagnac 1925	2cl 82 €	4cl 165 €
Armagnac 1973		36 €
Bas Armagnac 1985		22 €
Bas Armagnac 1995		17 €
Bas Armagnac 2000		15 €

Cognacs

Hennessy
A.O.C. cognac

Fine	16 €
XO	31 €
Paradis	115 €

Tesseron
A.O.C. Cognac Grande Champagne

XO n° 53	39 €
Légende	110 €

Jean Luc Pasquet
A.O.C. Cognac Grande Champagne

Organic 07	15 €
Organic 10	18 €
Organic Folle Blanche	22 €
Le Cognac de Jean Pierre	55 €
Le Cognac de Jean Philipe	39 €

Vodkas

Balthazar	Hérisson / Auvergne	15 €
Grey Goose	France	17 €
Belvedere	Pologne	17 €

Gins

Balthazar	Hérisson / Auvergne	15 €
Bombay Sapphire	London Gin	14 €
Hendrick's	Ecosse	16 €
Mare	Espagne	17 €
Citadelle	France	16 €

Rhums

Baie des Trésors	A.O.C. Martinique	18 €
Severin XO	Guadeloupe	24 €
Angostura 1919	Trinidad	17 €
Angostura 1787	Trinidad	22 €
La Favorite 2012	A.O.C. Martinique	25 €
Trois Rivières single cask 2007	A.O.C. Martinique	23 €
Botran 15 ans	Guatemala	19 €
Clément 2002	A.O.C. Martinique	35 €
Zacapa 23 ans	Guatemala	22 €
Diplomatico	Venezuela	16 €
Plantation XO	barbade	18 €

Tequilas

Milagro Silver	15 €
Milagro Añejo	17 €

L'inspiration

À l'origine de cette collection de créations à infuser, il y a une expatriation au pays du gin : l'Angleterre. Après plusieurs années à élaborer des cocktails dans les bars de la capitale et un intérêt grandissant pour le Gin, Chloë est amenée à une idée plutôt originale : créer des recettes pour Gin Tonic qui infusent à froid.

Le gin est un spiritueux neutre qui laisse place à l'imagination d'associations sans limites. Les assemblages Infuse Me sont inspirés de cocktails de bar londoniens, de rencontre avec des herboristes et de marchands d'épices. Cette collection de six assemblages est le résultat d'un grand travail de sélection entre d'innombrables botaniques et l'expérimentation de maintes préparations.

Ces préparations sont le résultat de processus allant de la déshydratation au fumage d'agrumes au bois de hêtre, le tout de façon 100% artisanale avec des produits 100% naturels.

France \ Hérisson

« rye »	15 €
« Hedgehog »	16 €
« Le Tronçais »	18 €

"Un alcool de dégustation, tout comme les autres produits de la distillerie, doit refléter une histoire, un savoir-faire, un terroir,
mais surtout et avant tout une personne".

David faverot

"A tasting alcohol, just like the other products of the distillery, must reflect a history, a know-how, a terroir, but above all and above all a person".

David Faverot

Les origines de la distillerie Balthazar

1984 : Théâtre, Musique et Whisky

Les rencontres d'été de « Théâtre à Hérisson » présentent cette année-là une adaptation du roman de Thomas Berger, *Les Mémoires d'un Visage Pâle* (*Little Big Man* au cinéma). L'acteur et futur fondateur de la Distillerie Balthazar Olivier Perrier rencontre James Leva, un musicien de Caroline du Nord intervenant sur ce spectacle. Cet Américain d'origine avait appris à distiller du Moonshine (alcool de céréales de contrebande aux USA) grâce à un violoniste mondialement connu : Tommy Jarrel, lequel n'arrivait pas à vivre de sa passion musicale. S'en suivit un échange de bons procédés entre les deux hommes : l'un lui apprit à jouer de la musique, et l'autre l'aida à la production de son Moonshine.

Durant les semaines de répétition, Olivier et James décident de fabriquer un alambic de fortune, de malter de l'orge, d'y incorporer du maïs, pour sa rondeur et son côté fruité, et du seigle, pour ses arômes épicés. Après avoir distillé quelques litres de cette eau de vie de céréales, ils la proposent aux nombreux spectateurs. De ses arômes surprenants, et de sa passion pour les alcools distillés artisanalement, Olivier commence la mise au point d'un whisky du pays de Tronçais, toujours en associant plusieurs céréales.

1999 : La retraite de l'acteur

Après des années d'expérimentation en marge de son activité professionnelle, Olivier fonde officiellement la Distillerie de Monsieur Balthazar en 2000. Six années plus tard, il sort, à plus grande échelle, son premier Whisky : le Hedgehog (hérisson en anglais).

La philosophie de la distillerie

Procédé unique, goût unique et passion partagée !

Durant ces années de recherches, Olivier n'a jamais souhaité réaliser une imitation de whisky écossais, américain ou irlandais. Il voulait produire un whisky différent, surprenant, avec les céréales du terroir, des fûts du pays de Tronçais ou d'anciens fûts d'alcools français. C'est grâce à cette obsession de la qualité et de la différence, que la distillerie développa un procédé de fabrication différent et créa ainsi sa propre signature.

En 2013, prenant de l'âge, il souhaite passer la main. Il rencontre David Faverot, un jeune passionné formé à l'Université des alcools de Segonzac, à qui il transmet son savoir-faire. C'est maintenant à David d'écrire les futures lignes de l'histoire de la Distillerie de Monsieur Balthazar.

Infuse Me

16 €

YELLOW ME : La fraîcheur des agrumes alliée à la puissance du gingembre
The freshness of citrus fruits combined with the power of ginger

PINK ME : L'assemblage fruité et acidulé par excellence
The fruity and tangy blend by excellence

GREEN ME : Une pointe d'anis relevé par la fraicheur du citron vert
A hint of anise raised by the freshness of the lime

Inspiration

At the origin of this collection of creations to infuse, there is an expatriation to the land of gin: England. After several years of making cocktails in the bars of the capital and a growing interest in Gin, Chloë is led to a rather original idea: to create recipes for Gin Tonic that infuse cold.

Gin is a neutral spirit that leaves room for the imagination of limitless associations. Infuse Me blends are inspired by London bar cocktails, meetings with herbalists and spice merchants. This collection of six assemblages is the result of a great work of selection between countless botanicals and the experimentation of many preparations.

These preparations are the result of processes ranging from dehydration to citrus smoking with beech wood, all in a 100% artisanal way with 100% natural products.

NOS COCKTAILS

Champagnes 18 €

Le Saint-Jean : Pamplemousse, Mandarine Impériale, Champagne
Grapefruit, Mandarin Imperial, Champagne

Mojito Royal : Rhum, Menthe, Citron, Cassonade, Champagne
Rum, Mint, Lemon, Brown sugar, Champagne

Labradorite : bergamotte, saint germain, gin, champagne
Bergamot, Saint Germain, gin, Champagne

Purple Castle : Vodka Hibiscus, Litchi, Champagne
Vodka, Litchi, Hibiscus, Champagne

Aperol Spritz : Aperol & Champagne

Pimm's royal : Pimm's, champagne, fruit de saison

Gins 16 €

Audrey's Love : Gin, Crème de Cassis, Cranberry, Ginger Beer
Gin, Blackcurrant Cream, Cranberry Juice, Ginger Beer

Fresh times : Gin, grand marnier, trio d'agrumes, tonic
Gin, Grand marnier, citrus trio, tonic

Sunshine : Gin, Orange, Lillet Rouge, Poivre 5 baies
Gin, Orange, Red Lillet, Pepper 5 berries

Rose des sables : Gin, liqueur de rose, goyave, citron vert
Gin, rose liqueur, guava, lime

Jade : gin, passoa, fruit de la passion
Gin, Passoa, Passion Fruit

Rhums 16 €

Caribbean : Rhum, gold strick, grenade, citron vert
Rum, gold strick, pomegranate, lime

Kunzit : Rhum, chambord, ananas, Citron Vert
Rum, chambord, pineapple, Lime

Ti Prens Lan : Rhum, mangue, litchi, curaçao bleu, Ginger Beer
Rum, mango, lychee, Blue Curaçao , Ginger Beer

Caïpirinha : Cachaça, Sucre de Canne, Citron Vert
Cachaça, Cane Sugar, Lime

Plña Colada : Rhum, Coco, Ananas
Rum, Coconut, Pineapple

Arlequin : Rhum, Pisang Ambon, Cranberry, citron vert
Rum, Pisang ambon, Cranberry, lime

Vodkas 16 €

Sissi : Vodka, verveine artisanale, Jus de Pêche de Vigne, Tonic
Vodka, verbena, Vine Peach Juice, Tonic

Bloody Mary : Vodka, Tomate, Citron, moutarde
Vodka, Tomato, Lemon, Mustard

Moscow Mule : Vodka, Gingembre, Citron, Sucre, Ginger Ale
Vodka, Ginger, Lemon, Sugar, Ginger Ale

Ginger Pear : Vodka romarin, gingembre, miel, Poire
Rosemary vodka, ginger, honey, pear

Black pearl: Vodka Tajet, eristoff black, jus de raisins
Vodka Tajet, black eristoff, grape juice

Vesper : Gin, Vodka, Lillet Blanc

Tequilas 16 €

Agave : Tequila, Verveine Artisanale, Pamplemousse Pressé, tonic
Tequila, Artisanal Verbena, Grapefruit, Tonic

Cancun : Tequila sauge, Malibu, cranberry
Tequila sage, Malibu, cranberry

Cactus : Tequila badiane et reglisse, citron vert, banane
Tequila badiane and reglisse, lime, banana

Margarita : Tequila, Cointreau, Citron
Tequila, Cointreau, Lemon

Mexican Sling : Tequila, Peter heering, Citron, Ginger Ale
Tequila, Peter heering, Lemon, Ginger Ale

Whiskies 16 €

Mint Julep : Jack Daniel's, Menthe, Sucre, Eau Pétillante
Jack Daniel's, Mint, Sugar, Sparkling Water

Old Fashioned : Jim Beam, Angostura Bitter, Sucre, Cerises
Four roses, Angostura Bitter, Sugar, Cherries

Sazerac : Jack Daniel's rye, Angostura, Sucre de Canne, Absinthe
Canadian Club, Angostura, Cane Sugar, Absinthe

Jack's Mule : Jack Daniel's, Gingembre, Citron , Sucre, Ginger Ale
Jack Daniel's, Ginger, Lemon, Sugar, Ginger Ale

Bourbon Sour : Jim Beam, Sucre, Jus de Citron
Four roses, Sugar, Lemon Juice

Edinburgh Bocker : Whisky, Drambuie, Thè Chai

Cocktails sans Alcool 13 €

Lemptégy : Pamplemousses, litchee, Violette, Ginger Ale
Grapefruit, litchee, Violet, Ginger Ale

Puy de Dôme : Cranberry, Pêche de Vigne, Pomme, Tonic
Cranberry, Vine peach, Apple, Tonic

Mont d'Or : Ananas, Pomme, Fraise, Menthe
Pineapple, Apple, Strawberry, Mint

Puy Mary : Banane, Mangue, Menthe, Ginger Beer
Banana, Mango, Mint, Ginger Ale

Pariou : Poire, Abricot, Framboise, Romarin
Pear, Apricot, Raspberry, Rosemary

Floreal mojito : Martini nolo, menthe, citron vert, cassonade, tonic
Martini nolo, mint, lime, brown sugar, tonic

After Dinner 16 €

Steeple Chase : Calvados, Liqueur de Châtaigne, Poire
Calvados, Chestnut liqueur, Pear

Sulky : E.D.V. Framboise, Peter Heering, Citron
Grappa, Peter Heering, Lemon

Driver : Armagnac, café, sirop de cookie, crème
Armagnac, coffee, cookie syrup, cream

Jockey : Cognac, Verveine, liqueur de Framboise
Cognac, Verbena, Raspberry liqueur

Alexander : Cognac, Crème de Cacao Brun, Crème
Cognac, Brown Cocoa Cream, Cream

Irish Coffee : Paddy, Café, Sucre de Canne, Crème
Paddy, Coffee, Cane Sugar, Cream