



La proposition du barman

Le barman du Château de la Tour est en recherche constante de nouveaux producteurs, anonymes ou célèbres, traditionnels ou modernes. Guidé par sa passion pour le vin et le Champagne, il vous propose aujourd'hui de découvrir les Champagnes de la maison de Venoge.

Reconnus et notés par le Guide Parker des Vins de France, voici les trois Champagnes sélectionnés pour vous :

Cordon Bleu Brut

- ☞ Équilibré, rond, vivace et subtil. Impressionnante longueur
 - ☞ Notes de fruits : pomme verte, citron et miel
- Coupe : 11€ 75cl : 65€

Cordon Bleu Brut Rosé

- ☞ Fraîcheur, vivacité et rondeur. Grande élégance
 - ☞ Intenses notes de fruits rouges, très souple
- Coupe : 13€ 75cl : 80€

Cordon Bleu Extra Brut

- ☞ Attaque fraîche, appréciée des connaisseurs
 - ☞ Notes de fruits à chair blanche, citron et pêche de vigne
- Coupe : 13€ 75cl : 80€

Nous vous souhaitons une bonne dégustation !

Les Boissons Chaudes

Café et décaféiné	3,20 €
Café crème	3,60 €
Double expresso, Cappuccino, Thé, Infusion, Chocolat	4,40 €

Les Boissons Rafraîchissantes

Sodas

Coca Cola (33cl), Coca Cola Zéro (33cl)	4,60 €
Limonade (25cl)	4,00 €
Diabolo	4,50 €
Schweppes Tonic, Argumes, Ginger Ale (20cl)	4,60 €
Ice Tea (25cl), Orangina (25cl)	4,50 €

Eaux Minérales

Evian et Badoit en 50cl	3,50 €
Evian et Badoit en litre	5,00 €
Perrier 33cl	4,10 €

Jus de Fruits (25 cl)

Abricot, ananas, orange, tomate, pomme, fraise	4,60 €
--	--------

Fruits Pressés (20 cl)

Citron, orange, pamplemousse	7,20 €
------------------------------	--------

Bières (33 cl)

Hoegaarden	6,00 €
Abbaye de Leffe Blonde	6,50 €
Abbaye de Leffe Brune	6,50 €
Heineken pression (25 cl)	5,00 €
Heineken pression (50 cl)	9,00 €
Monaco, Panaché	5,50 €

Sirops (2cl)

Framboise, cerise, grenadine, menthe, pêche, citron	2,00 €
---	--------

Les Apéritifs

Apéritif

Kir au vin blanc (12 cl)	8,00 €
Coupe de Champagne de Venoge Brut (12 cl)	11,00 €
Coupe de Champagne de Venoge Extra Brut ou Rosé (12 cl)	13,00 €
Kir Royal (12 cl)	12,00 €
Martini Bianco, Rosso (6cl)	7,00 €
Pineau des Charentes, Muscat de Rivesaltes (6cl)	6,00 €
Pastis 51, Ricard (3cl)	6,00 €
Campari, Suze (6cl)	7,00 €

Vin au verre (12cl)

Sancerre blanc, Chablis	8,00 €
Château Sainte Croix du Mont	10,00 €
Sancerre rosé	8,00 €
Château Peyrabon, Haut Médoc	8,00 €

Porto (6cl)

Porto blanc ou rouge	6,00 €
----------------------	--------

Rhum (4cl)

Havana Blanc 3 ans	7,00 €
Kraken	11,00 €
Diplomatico 12 ans	11,00 €

Gin (4cl)

Gin Gordon's	7,00 €
Gin Bombay Sapphire	11,00 €

Vodka (4cl)

Smirnoff	7,00 €
Belveder	12,00 €

Tequila (4cl)

Sauza Bianco	7,00 €
--------------	--------

Sodas ou jus de fruits accompagnant l'un de ces alcools 3,00 €

Les Cocktails

Short Drinks (7 cl)

11,00€

La Margarita	(Tequila, Cointreau, jus de citron)
La Caïpirinha	(Cachaça, citron vert, sucre de canne)
La Caïpiroska	(Vodka, citron vert, sucre de canne)
Le Godfather	(Bourbon, Amaretto)

Long Drinks (15 cl)

12,00€

Le Mojito	(Rhum cubain, menthe, citron vert, eau gazeuse)
Le Peach Mojito	(Base du Mojito, purée de pêche)
Le Gin Fizz	(Gin, jus de citron, sucre, eau gazeuse)
La Pina Colada	(Rhum blanc, purée de coco, jus d'ananas)

Les Cocktails au Champagne (12 cl)

14,00€

Le Mojito Royal	(Champagne, rhum cubain, menthe, citron vert)
Le Bellini	(Champagne, purée et crème de pêche)
Le Pick Me Up	(Champagne, cognac, jus de citron, grenadine)
Le Rossini	(Champagne, purée et crème de fraise)

Les Cocktails création

12,00€

Le Tutti Frutti	(Vodka, purée de pêche, jus d'orange, crème de fraise)
Le Zilfi	(Rhum blanc, citron vert, sirop de framboise)
Le Bora Bora	(Vodka, Passoa, jus d'ananas, jus de citron)
Le Baccarat	(Rhum blanc, jus d'orange, purée de pêche, jus de fraise)

Les Cocktails sans Alcool

8,50€

Le Virgin Mojito	(limonade, menthe, sucre de canne, citron vert)
Le Fruité	(jus d'orange, jus d'ananas, purée de pêche, sirop de framboise)
Le Cherry Colada	(jus d'ananas, purée de coco, sirop de cerise)

**Si l'un de vos cocktails favoris ne figure pas sur cette carte,
n'hésitez pas à le demander au barman.**

Les Whiskies

Bourbon (4cl)

Four Roses 8,00 €

Blended Scotch (4cl)

J & B Rare 7,00 €

Black label 10 ans 10,00 €

Irlandais (4cl)

Bushmills 10 ans (Frais, céréales et vanille) 9,00 €

Tennessee (4cl)

Jack Daniel's 9,00 €

Single Malt (4cl)

Isle du Jura 10 ans (Doux et crémeux) 10,00 €

Glenmorangie 10 ans (Souple, floral et épicé) 11,00 €

Talisker Port Ruighe (Légèrement tourbé, puissant et épicé) 11,00 €

Macallan Amber (Élégance et rondeur) 14,00 €

Oban 14 ans (Ample et épicé) 14,00 €

Lagavulin 16 ans (Fumé et iodé) 16,00 €

Whisky Japonnais (4cl)

Nikka black 11,00 €

Les Digestifs

Armagnacs (4cl)

Bas Armagnac Château de Laubade V.S.O.P.	9,00 €
Bas Armagnac Château de Laubade 25 ans d'âge	16,00 €

Calvados (4cl)

Groult Pays d'Auge "Vénéralle"	12,00 €
Boulard Pays d'Auge XO	25,00 €

Cognacs (4cl)

Hennessy V.S	10,00 €
Hennessy V.S.O.P Fine de Cognac	12,00 €
Hennessy X.O.	25,00 €

Eaux de Vie (4cl)

Framboise, Mirabelle, Poire William	9,00 €
Vieille Prune de Souillac	11,00 €

Liqueurs (4cl)

Amaretto, Bailey's, Cointreau, Grand Marnier Rouge, Get 27, Get 31, Marie Brizard, Malibu Coco, Manzana Verde	8,00 €
--	--------

Snacking Printemps-Eté 2019

Un petit creux ? Une envie ? Laissez-vous tenter par un encas !

Foie gras de canard maison et son toast <i>Homemade duck foie gras with toast</i>	21,00 €
Tartare de poisson du jour au citron vert, chips de légumes <i>Fish tartare of the day with lime, vegetable crisps</i>	17,00€
L'assiette végétale, son œuf bio mollet et tuiles de parmesan <i>Vegetable plate with organic soft-boiled egg and parmesan tuiles</i>	15,00 €
Filet de bœuf poêlé et pommes dauphines du Château <i>Fried beef fillet and Château dauphine potatoes</i>	21,00 €
Assiette de fromages de nos régions <i>Plate of cheeses from our regions</i>	12,00 €
Salade de fruits rouges et crème Chantilly <i>Red fruit salad and whipped cream</i>	12,00 €
Feuillantine au chocolat <i>Chocolate feuillantine</i>	12,00€
Omelette norvégienne <i>Baked Alaska</i>	13,00 €

Pour les Juniors

Filet de bœuf et pommes Dauphines <i>Beef fillet and Dauphine potatoes</i>	15,00€
Poisson du jour et pommes Dauphines <i>Fish of the day and Dauphine potatoes</i>	12,00€
Coupe de glaces et crème Chantilly <i>Ice cream sundae and whipped cream</i>	9,00€

Pour accompagner vos mets, voici une sélection de vins au verre (12cl)

Sancerre blanc	8,00 €
Château Sainte Croix du Mont	10,00 €
Minuty	10,00 €
Château Peyrabon, Haut Médoc	8,00 €

N'hésitez pas à demander la carte des vins au barman.

Le snack est ouvert tous les jours de 12h à 22h. Après 22h, service uniquement d'une assiette gourmande terre ou mer à 21€ - à réserver en amont. Meals are served every day from 12 to 10pm. After 10pm is exclusively available a cold meat gourmet or smoked fish gourmet plate for €21 - to order in advance.

Offre du moment

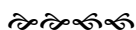
Pour se délasser avec gourmandise, le Chef et le barman se sont associés pour vous proposer :

Pause Gourmande

Un thé blanc, à déguster chaud ou glacé

&

Une compotée de rhubarbe et pépites croustillantes



9.50€*

* Offre valable du 15 Avril 2019 au 31 Mai 2019. Boissons servies de 10h à minuit.

Offre « Pause Gourmande » servie de 10h à 22h.