



## La proposition du barman

Le 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 Laurent Perrier.

A l'approche des fêtes, un tarif préférentiel vous est proposé sur les coupes et bouteilles du Champagne de la maison :

✦ Champagne Laurent Perrier Brut  
Coupe : 13€                      75cl : 75€

✦ Champagne Laurent Perrier Rosé  
Coupe : 15€                      75cl : 88€

**Nous vous souhaitons une bonne dégustation !**

## Les Boissons Chaudes

Café et décaféiné	3,20 €
Café crème	3,60 €
Double espresso, 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	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 Laurent Perrier Brut (12 cl)	15,00 €
Coupe de Champagne Laurent Perrier Rosé (12 cl)	18,00 €
Kir Royal (12 cl)	16,00 €
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 €
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 €
Gin Tanqueray n°10	10,00 €

### 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 €
Bas Armagnac Château de Laubade 1980	22,00 €

### Calvados (4cl)

Groult Pays d'Auge "Vénérable"	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 €
Courvoisier	26,00€

### 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 2020

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

Salade César	17,00 €
<i>Caesar salad</i>	
Foie gras de canard	19,00€
<i>Duck foie gras</i>	
Planche de fromages	12,00 €
<i>Cheese plate</i>	
Planche de charcuterie	14,00 €
<i>Charcuterie plate</i>	
Tarte fine de saumon fumé et piperade	14,00 €
<i>Smoked salmon and piperade pie</i>	
Tartare de bœuf, mesclun et pomme gaufrette	18,00€
<i>Beef tartare, mesclun and crispy potatoes</i>	
Gaspacho de concombre et fromage frais, granité tomate	10,00€
<i>Cucumber gazpacho and fresh cheese, tomato granita</i>	
Salade de fruits rouges, sirop verveine	9,00€
<i>Red fruit salad, verbena syrup</i>	
Tarte aux fruits	6,00€
<i>Fruit tart</i>	
Crème brûlée	9,00€
<i>Crème brûlée</i>	
Carpaccio d'ananas et sorbet	9,00€
<i>Pineapple carpaccio and sorbet</i>	

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 €

À découvrir

# Au Moulin à Vent

Bistrot d'antan

Niché dans un écrin de verdure, Au Moulin à Vent a pris ses quartiers dans les anciennes écuries du domaine du Château de la Tour. Réaménagé en bistrot des années 20, ce lieu dégage une atmosphère unique...

Venez le découvrir tous les vendredis de 18h00 à minuit, pour boire un verre ou manger un morceau dans un cadre atypique et chaleureux. Des concerts live, soirées à thème et animations vous sont proposés tous les vendredis.



*Plus d'informations sur*  
[www.aumoulinavent.fr](http://www.aumoulinavent.fr)