



Château  
de la Tour  
Hôtel\*\*\*\* - Restaurant

## Happy Hour

Du lundi au vendredi, de 17h à 19h,  
profitez de ~50% sur une sélection de  
boissons suivie du logo 🍹



## La proposition du barman

---

Laissez-vous tenter par notre bar à Gin et ses Tonic aux nouvelles saveurs ! Composez votre recette originale avec :

### Le Gin qui vous ressemble...

#### Gins

Bombay saphire	9,00 €
June pêche de vigne	10,00 €
Citadelle	11,00 €
Generous	12,00 €
Hendricks	14,00 €
Botanist	15,00 €
Monkey 47	18,00 €

#### Gin sans alcool

Seedlip	9,00 €
---------	--------

### Le Tonic premium de votre choix...

Original
Matcha
Hibiscus
Ginger beer & chili
Ginger ale & jengibre intenso

### Quelques épices et aromates...

Nous vous souhaitons une bonne dégustation !

## Sodas Y

Limonade (25cl)	4,00 €
Diabolo	4,50 €
Fuze Tea pêche(33cl), Orangina (25cl)	4,50 €
Coca Cola, Coca Cola zéro (33cl)	4,60 €
Schweppes Premium (20cl)	4,80 €
<i>Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer, Hibiscus, Matcha</i>	

## Sirops (2cl)

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

## Eaux minérales

Evian et Badoit en 50cl	3,50 €
Evian et Badoit en litre	5,00 €
Châteldon en 75cl	6,50 €
Perrier 33cl	4,10 €

## Jus de fruits (25 cl) Y

Oasis	4,50 €
Abricot, ananas, orange, tomate, pomme	4,60 €

## Fruits pressés (20 cl)

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

## Bières

Monaco, Panaché Y	25cl : 6,00€	50cl : 11,00 €
Affligem blonde pression Y	25cl : 8,00€	50cl : 15,00 €
Grimbergen ambrée pression Y	25cl : 8,00€	50cl : 15,00 €
Corona extra (33cl)		9,00 €
Gustave blanche, blonde, ambrée, brune (33cl)		9,00 €

Y Happy hour du lundi au vendredi, du 17h à 19h.

## Apéritifs

---

Porto blanc ou rouge	6,00 €
Pastis 51, Ricard (3cl)	6,00 €
Campari, Suze (6cl)	7,00 €
Martini Bianco, Rosso (6cl)	7,00 €
Kir au vin blanc (12 cl)	8,00 €
Kir Royal (12cl)	16,00 €
Pineau des Charentes, Muscat de Rivesaltes (6cl)	9,00 €
Coupe de Champagne Laurent Perrier brut (12 cl)	15,00 €
Coupe de Champagne Laurent Perrier rosé (12 cl)	18,00 €

## Vins au verre (12cl)

---

### Vins blancs Y

Sancerre Domaine Raimbault	8,00 €
Chablis la Sereine	9,00 €
Château du Mont	10,00 €

### Vins rouges Y

Sancerre Domaine Raimbault	8,00 €
Château Peyrabon cru Bourgeois	9,00 €
Haute Côte de Nuits	10,00 €

### Vins rosés Y

Sancerre Domaine Raimbault	8,00 €
Minuty Prestige	12,00 €

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

**Rhum (4cl)**

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

**Vodka (4cl)**

Smirnoff	7,00 €
Belvedere	12,00 €

**Tequila (4cl)**

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

**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	9,00 €
------------------	--------

**Tennessee (4cl)**

Jack Daniel's	9,00 €
---------------	--------

**Single Malt (4cl)**

Isle du Jura 10 ans	10,00 €
Glenmorangie 10 ans	11,00 €
Talisker Port Ruighe	11,00 €
Macallan Amber	14,00 €
Oban 14 ans	14,00 €
Lagavulin 16 ans	16,00 €

**Whisky Japonnais (4cl)**

Nikka black	11,00 €
-------------	---------

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



## Cocktails

### Classiques Y

13,00 €

Margarita :  
tequila, coïntreau,  
citron vert

Caïpirinha :  
cachaça, citron vert,  
sucre de canne

Moscow mule :  
vodka, ginger beer,  
citron vert

Mai tai :  
rhum blanc, rhum ambré, jus  
d'orange, sirop d'orgeat

Bloody mary :  
vodka, jus de tomate,  
sel de céleri

Expresso martini :  
vodka, kahlua, café

Irish coffee :  
whisky, café, crème  
fouettée

Stinger :  
cognac, crème de  
menthe

Long island iced tea :  
rhum, vodka, gin, tequila,  
coïntreau, citron vert, coca

Old fashioned :  
bourbon, sucre de  
canne

### Créations Y

15,00 €

Ginger punch :  
rhum ambré, citron vert,  
miel, sirop de gingembre

Sweet & strong :  
cognac, grand marnier,  
martini rouge

L'ispahan :  
soho, jus de maracuja,  
sirop de framboise

Red champagne :  
vodka, champagne, crème de  
fraise des bois, sirop de cassis

Le Bury :  
tequila, bière ambrée, jus d'ananas,  
crème de coco, sirop de kiwi

### Sans alcool Y

10,00 €

Coconut kiss :  
jus d'ananas, jus  
d'orange crème de coco

Sherley temple :  
ginger ale, limonade,  
sirop de grenadine

Virgin fizz :  
jus de citron, jus de  
pamplemousse, perrier

## 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 X.O.	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 €
--	--------

## Boissons chaudes

---

Café et décaféiné	3,20 €
Café crème	3,60 €
Double espresso, cappuccino, thé, infusion, chocolat	4,40 €

## Snacking Printemps-Eté 2021

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

Salade César	17,00 €
Planche de fromages et confiture de cerise	12,00 €
Planche de charcuterie et condiments	14,00 €
Saumon gravellax et framboise balsamique	15,00 €
Corolle de jambon Serrano et melon	14,00 €
Tartare de bœuf et pommes dauphines	18,00 €
Pommes dauphines	5,00 €
Crème brûlée	12,00 €
Tiramisu framboise et pistache	9,00 €
Feuillantine chocolat pralin	12,00 €
Salade de fruits rouges et son sirop vanillé	12,00 €

Pour accompagner vos mets, pensez à notre sélection  
de vins au verre, proposée page 2.

**Le snack est ouvert tous les soirs,  
de 19h00 à 22h00.**