



Château
de la Tour
Hotel***** - Restaurant

Bienvenue à
La Causerie !



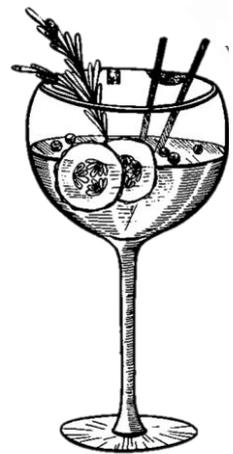
Pour les experts,
composez votre
recette !

Le Gin qui vous ressemble...

Bombay Sapphire	10,00 €
Citadelle	11,00 €
June pêche de vigne	12,00 €
Generous	12,00 €
Hendricks	14,00 €
Botanist	16,00 €
Generous Organic Bio	16,00 €
Monkey 47	18,00 €

Le Tonic premium de votre choix... 5,00 €

Original - Pink pepper - Ginger beer & chili
Ginger ale & jengibre intenso - Hibiscus



Boissons rafraîchissantes

Sodas

Limonade (25cl)	4,50 €
Fuze Tea pêche(33cl), Orangina (25cl)	4,80 €
Coca Cola, Coca Cola zéro (33cl)	5,00 €
Schweppes Premium (20cl)	7,00 €
<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	5,10 €

Jus de fruits (25 cl)

Abricot, ananas, orange, tomate, pomme	5,00 €
--	--------

Fruits pressés (20 cl)

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

Bières

Monaco, Panaché	25cl : 5,50 €	50 cl : 9,50 €
Affligem blonde pression	25cl : 6,50 €	50 cl : 11,00 €
Bière pression du moment	25cl : 7,00 €	50cl : 12,00 €
Corona extra (33cl)		8,00 €
Gustave blanche, blonde, ambrée, brune (33cl)		7,50 €

Apéritifs

Porto blanc ou rouge	7,50 €
Ricard (3cl)	7,00 €
Campari, Suze (6cl)	7,50 €
Martini Bianco, Rosso (6cl)	7,50 €
Pineau des Charentes, Muscat de Rivesaltes (6cl)	9,00 €
Kir au vin blanc (12 cl)	8,50 €
Kir Royal (12cl)	16,00 €
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

Château du Mont (Liquoreux)	8,00 €
Sancerre Domaine Raïmbault	9,00 €
Chablis la Sereine	10,00 €
Pouilly Fumé	10,00 €

Vins rouges

Sancerre Domaine Raïmbault	8,00 €
Château Peyrabon cru Bourgeois	9,00 €
Haute Côte de Beaune	10,00 €

Vins rosés

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

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

Alcools

Rhum (4cl)

Havana Club 7 ans	11,00 €
Botran Réserve 15 años	13,00 €
Santa Teresa 1796	14,00 €

Vodka (4cl)

Absolut	10,00 €
Grey Goose	12,00 €
Belvedere	14,00 €

Tequila et Mezcal (4cl)

Olmecca Blanco	9,00 €
Don Julio Añejo	14,00 €
Mezcal Union	12,00 €

Whisky

Irlandais (4cl)

Bushmills 10 ans	13,00 €
------------------	---------

Tennessee (4cl)

Jack Daniel's	11,00 €
---------------	---------

Scotch Whisky (4cl)

Monkey Shoulder (Blend)	10,00 €
Cardhu 12 ans	12,00 €
Knockando 12 ans	12,00 €
Glenmorangie 10 ans	13,00 €
Craigellachie 13 ans	14,00 €
Oban 14 ans	14,00 €
Talisker Port Ruighe	16,00 €
Lagavulin 16 ans	18,00 €

Whisky Japonnais (4cl)

Nikka	14,00 €
-------	---------

Sodas ou jus de fruits accompagnant l'un de ces alcools 4,00 €

Cocktails

À base de Vodka :

<u>Cosmopolitain</u> : <i>Vodka, Cointreau, jus de citron, jus de cranberry</i>	15,00 €
<u>Moscow mule</u> : <i>Vodka, Ginger beer, citron vert</i>	15,00 €
<u>Red champagne</u> : <i>Vodka, Champagne, crème de fraise des bois, sirop de cassis</i>	17,00 €

À base de Gin :

<u>French 75</u> : <i>Gin Citadelle, jus de citron, sirop de canne, Champagne</i>	15,00 €
<u>L'Exotique</u> : <i>Gin citadelle, jus de Maracuja, sirop de kiwi, Bitter pêche, Perrier</i>	17,00 €
<u>Singapore Sling</u> : <i>Gin, Cherry Brandy, Benedictine, Cointreau, grenadine, jus d'ananas</i>	15,00 €
<u>Negroni</u> : <i>Gin, Campari, Martini rouge</i>	15,00 €

À base de Rhum :

<u>Blue Hawaiian</u> : <i>Rhum blanc, Curaçao bleu, crème de coco, jus d'ananas</i>	15,00 €
<u>Dark'n Stormy</u> : <i>Rhum Brun épicé, Citron vert, Ginger Beer</i>	15,00 €
<u>Caïpirinha</u> : <i>Cachaça, citron vert, sucre de canne</i>	15,00 €

À base de Tequila :

<u>Margarita</u> : <i>Tequila, Cointreau, citron vert</i>	15,00 €
<u>Bahia Breeze</u> : <i>Tequila, Jus d'Ananas, Jus de Cranberry</i>	15,00 €
<u>Tropical beer</u> : <i>Mezcal, bière ambrée, jus d'ananas, crème de coco, sirop de kiwi</i>	17,00 €

À base de Jägermeister :

<u>Jäger Ginger</u> : <i>Jägermeister, citron vert, ginger beer</i>	17,00 €
<u>Jägerbomb</u> : <i>Energy Drink, Jägermeister</i>	15,00 €

Sans alcool

10,00 €

<u>Coconut kiss</u> : <i>Jus d'ananas, jus d'orange, crème de coco</i>	
<u>Passiflora</u> : <i>Jus de Maracuja, citron vert, jus d'ananas, sirop de noisette</i>	
<u>Peach Tonic</u> : <i>Jus de pampleousse, Tonic hibiscus, sirop de pêche</i>	

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

Digestifs

Armagnacs (4cl)

Bas Armagnac Château de Laubade V.S.O.P.	11,00 €
Bas Armagnac Château de Laubade 25 ans d'âge	16,00 €
Bas Armagnac Château de Laubade 1983	22,00 €

Calvados (4cl)

Boulard Pays d'Auge XO	16,00 €
Groult Pays d'Auge "Vénéralle"	18,00 €

Cognacs (4cl)

Hennessy V.S	15,00 €
Hennessy X.O.	30,00 €

Eaux de vie (4cl)

Framboise, mirabelle, poire williams	12,00 €
Vieille prune de Souillac	12,00 €

Liqueurs (4cl)

Amaretto, Bailey's, Cointreau, Grand Marnier Rouge,	10,00 €
Jägermeister, Get 27, Get 31, Limoncello, Malibu coco, Manzana	

Boissons chaudes

Café et décaféiné	3,50 €
Café crème	4,00 €
Double espresso	5,00 €
Thé, infusion (Kusmi Tea)	5,50 €
Cappuccino, chocolat	6,00 €

À partager / To share

Planche de charcuterie et condiments (10 pièces) 18,00 €

Charcuterie board and pickles (10 pieces)

Planche de fromages de nos régions (5 familles de fromages - 10 pièces) 16,00 €

Regional cheese board (5 types of cheeses - 10 pieces)



Les planches sont disponibles tous les jours de 12h à 15h et de 18h à 22h.

Boards are available every day from 12pm to 3pm and from 6pm to 10pm.