Château
de la Tour
Hôtel**** - Restaurant
Bienvenue à
La Causerie !

Carte été 2023

Carte uniquement servie au bar
du dimanche au jeudi : 12h – 21h
vendredi et samedi : 12h – 22h

La tomate
à l'ancienne, en carpaccio et burrata, pesto de noisette — 17€

Salade de la Tour

	L	XL
volaille de Licques, tomme au foin, sésame et moutarde à l'ancienne	17€	25€

La Planche
duo de charcuteries et fromages picards – seul ou à partager — 23€

Le saumon
fumé au bois de hêtre et ses toasts — 24€

Le tartare
bœuf au couteau de race normande 180gr, algues bio, frites ou pommes dauphines — 25€

Le veggie-burger
avocat snacké, tomme au foin, ketchup maison, frites ou pommes dauphines — 25€

Le cheeseburger
bœuf de race normande 180gr, tomme au foin, ketchup maison, frites ou pommes dauphines — 28€

La pomme de terre
dauphines ou frites — 8€

Carte été 2023

La chantilly
du maître fouetteur, brochette de fruits — 10€

Le flan
gourmand vanillé — 12€

La profiterole
glace vanille artisanale, chocolat chaud & chantilly du maître fouetteur — 12€

Les fruits
de saison, en salade et sirop verveine — 13€

La boule de glace
chantilly du maître fouetteur à la demande — 4€

Le café / Thé gourmand
brownie maison, profiteroles, brochette de fruits & chantilly du maître fouetteur — 15€

Plat enfant (jusqu'à 12 ans)
bœuf de race normande 90gr, frites & ketchup maison — 16€

Tous nos plats sont faits maison et sont réalisés sur place à partir de produits frais.

Nos viandes sont d'origine européenne.

Prix nets, taxes et service compris.

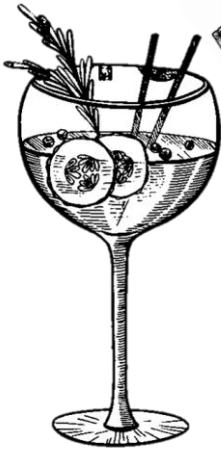
Pour les experts, composez votre recette !

Gin tonic

Bombay sapphire	12,00 €
Citadelle	13,00 €
Generous	14,00 €
Hendricks	16,00 €
Botanist	18,00 €
Generous organic bio	18,00 €
Monkey 47	20,00 €

Tonic au choix

Tonic water
Ginger beer
Mexican lime
Bitter lemon



Boissons rafraîchissantes

Sodas

Limonade (25cl)	4,50 €
Fuze tea pêche (33cl), orangina (25cl)	4,80 €
Coca cola, coca cola zéro (33cl)	5,00 €
Fever tree	6,00 €
(tonic water, ginger beer, Mexican lime, Bitter Lemon)	

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, stout (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 €
Muscat de rivesaltes (6cl)	9,00 €
Kir au vin blanc (12 cl)	8,50 €
Kir Royal (12cl)	16,00 €
Coupe de Champagne :	
Épicuriens « Blanc De Blancs » (12 cl)	16,00 €
Épicuriens « Rosé » (12 cl)	17,00 €

Vins au verre (12cl)

Vins blancs

Château du mont (Liquoreux)	9,00 €
Sancerre « Domaine Raimbault »	9,00 €
Chablis « la Sereine »	10,00 €
Pouilly fumé	10,00 €

Vins rouges

Sancerre Domaine Raimbault	9,00 €
Château Peyrabon cru Bourgeois	9,00 €
Haute Côte de Beaune	9,00 €

Vins rosés

Sancerre « domaine Raimbault »	9,00 €
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 réserva 15 años	13,00 €
Santa Teresa 1796	14,00 €
Plantation XO	15,00 €

Vodka (4cl)

Absolut	10,00 €
Grey goose	12,00 €

Tequila et Mezcal (4cl)

Olmeca blanco	9,00 €
El jimador reposado	10,00 €
Mezcal union	12,00 €

Whisky

L'Irlande(4cl)

Bushmills black bush	13,00 €

Les Etats-Unis (4cl)

Bourbon four roses	12,00 €

L'Ecosse (4cl)

Monkey shoulder (blend)	10,00 €
Knockando 12 ans	12,00 €
Craigellachie 13 ans	14,00 €
Oban	14,00 €
Talisker	16,00 €
Bowmore darkest 15 ans	17,00 €
Lagavulin 16 ans	18,00 €

L'Asie (4cl)

Nikka	14,00 €
Kavalan	16,00 €

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

Cocktails

Les vodkas :

White Russian (10cl) : *vodka, liqueur de café, lait* 13,00 €

Moscow mule (16cl) : *vodka, ginger beer, citron vert* 15,00 €

Bloody Mary (16cl): *vodka, jus de citron, jus de tomate, assaisonnements* 15,00 €

Les gins :

Bramble (10cl) : *gin, crème de mûre, sirop de canne, citron jaune* 13,00 €

Pamplemousse tulip (16cl): *gin, apérol, citron jaune, sirop de canne, jus de pamplemousse, tonic* 15,00 €

London mule (16cl) : *gin, citron vert, ginger beer* 15,00 €

Les rhums :

Caïpirinha (10cl) : *cachaça, citron vert, sucre de canne* 15,00 €

Amaretto colada (16cl) : *rhum blanc, amaretto, coco, jus d'ananas* 15,00 €

Planter punch (16cl) : *Rhum ambré, Rhum blanc, citron vert, jus d'orange, grenadine, jus d'ananas, angostura bitter* 15,00 €

Les pétillants:

Negroni sbagliato (16cl) : *campari, martini rouge, prosecco* 15,00 €

Bellini (16cl) : *jus de pêche, prosecco* 15,00 €

French spritz(16cl) : *liqueur St Germain, prosecco, eau gazeuse* 15,00 €

Les mocktails (Sans Alcool) 11,00 €

Virgin strawberry : *citron vert, jus de fraise, sirop de canne, limonade*

Ginger soft : *jus de pamplemousse, sirop de framboise, ginger beer*

Bora Bora : *jus d'ananas, jus de fruit de la passion, jus de citron, sirop de grenadine*

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 "Vénérable"	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, Get 27, Get 31	10,00€
Limoncello, June pêche	
La Mentheuse, la pulpeuse , la croqueuse (6cl)	8,00 €

Boissons chaudes

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