



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

Bienvenue à
La Causerie !

Carte du bar

Carte uniquement servie au bar du lundi au dimanche : 12h – 22h

Salade de la Tour

Mozzarella di buffala, tomates anciennes, melon, avocat 21€

La Planche

Charcuteries et fromages de Picardie – seul ou à partager 22€

La Pièce du boucher

Accompagnée de frites ou pommes dauphines et son jus corsé 25€

L'Avocat-burger

Avocat rôti, tomme au foin, ketchup maison, salade, frites ou pommes dauphines 22€

Le Cheeseburger

Bœuf de race normande, tomme au foin, ketchup, frites ou pommes dauphines 28€

Le Bagel

De saumon fumé, citron et avocat 17€

La Pomme de terre

Dauphines ou frites 4€

Carte Bar 2024

Carte uniquement servie au bar du lundi au dimanche : 12h – 22h

La Chantilly

Du maître fouetteur, en duo avec l'abricot et sa meringue

12€

Le Chocolat

Religieuse chocolat et framboise

13€

Le Café / Thé gourmand

Déclinaison de gourmandises sucrées

12€

Plat enfant (jusqu'à 12 ans)

Pièce du boucher 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.



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 €
Suggestion du Barman	17,00 €

Tonic au choix:

- Tonic water
- Ginger beer

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 (tonic water, ginger beer)	6,00 €

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 Le Coq Toqué bio (25 cl)

Abricot du Roussillon, Ananas du Togo, Orange de Sicile, Tomate- romarin, Pomme pulpée, Poire williams	7,00 €
---	--------

Fruits pressés (20 cl)

Citron, orange, pamplemousse	8,20 €
------------------------------	--------

Bières Pression

Monaco, Panaché	25 cl: 5,50 €	50 cl: 9,50 €
Ciney Blonde 7%	25 cl: 7,00 €	50 cl: 12,00 €
Egua: Pale Ale blonde (locale)	25 cl: 7,00 €	50 cl: 12,00 €

Bière Artisanale Locale (33cl)

Egua: Rayon de soleil Hazy IPA	8,00 €
Crépuscule Irish Red Ale	8,00 €

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 €
<u>Coupe de Champagne :</u>	
Épicuriens « Blanc De Blancs » (12 cl)	16,00 €
Épicuriens « Rosé » (12 cl)	17,00 €

Vins au verre (12cl)

Vins blancs	12,00 €
Château du mont (Liquoreux)	
Sancerre « Domaine Raimbault	
Pouilly fumé	
Vins rouges	12,00 €
Sancerre Domaine Raimbault	
Château Peyrabon cru Bourgeois	
Bourgogne Côte d'or	
Vins rosés	12,00 €
Sancerre « domaine Raimbault »	
Aurose « côtes de Provence Bio »	

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

Alcools

Rhum (4cl)

Cachaça Soledade Pura	10,00 €
Havana club 7 ans	11,00 €
Botran réserve 15 años	13,00 €
Santa Teresa 1796	14,00 €
Plantation XO	15,00 €
Rhum Habitation Bellevue VO	17,00 €
Rhum Habitation Bellevue 6 Ans	18,00 €

Vodka (4cl)

Absolut	10,00 €
Grey goose	12,00 €

Tequila et Mezcal (4cl)

Olmecca blanco	9,00 €
Mezcal union	12,00 €
Tequila Cofradia Añejo	15,00 €

Whisky

L'Irlande(4cl)

Bushmills black bush	13,00 €
----------------------	---------

Les Etats-Unis (4cl)

Bourbon four roses	12,00 €
--------------------	---------

L'Écosse (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 €

Cocktails

Les Vodkas :

<u>White Russian (10cl) :</u> <i>Vodka, Liqueur de café, Lait</i>	13,00 €
<u>Moscow mule (16cl) :</u> <i>Vodka, Ginger beer, Citron vert</i>	15,00 €
<u>Bloody Mary (16cl) :</u> <i>Vodka, Jus de citron, Jus de tomate, Assaisonnements</i>	15,00 €

Les Gíns :

<u>Bramble (10cl) :</u> <i>Gín, Crème de mûre, Sirop de canne, Citron jaune</i>	13,00 €
<u>Pamplemousse tulip (16cl) :</u> <i>Gín, Citron jaune, Sirop de canne, jus de Pamplemousses, Tonic</i>	15,00 €
<u>London mule (16cl) :</u> <i>Gín, Citron vert, Ginger beer</i>	15,00 €

Les Rhums :

<u>Caïpirinha (10cl) :</u> <i>Cachaça, Citron vert, Sucre de canne</i>	15,00 €
<u>Amaretto colada (16cl) :</u> <i>Rhum blanc, Amaretto, Coco, Jus d'ananas</i>	15,00 €
<u>Planter punch (16cl) :</u> <i>Rhum ambré, Rhum blanc, Citron vert, Jus d'orange, Grenadine, Jus d'ananas, Angostura bitter</i>	15,00 €

Les Pétillants:

<u>Bellini (16cl) :</u> <i>Jus de pêche, Prosecco</i>	15,00 €
<u>French spritz(16cl) :</u> <i>Liqueur St Germain, Prosecco, Eau gazeuse</i>	15,00 €

Les Mocktails (Sans Alcool)

<u>Virgin strawberry :</u> <i>Citron vert, Jus de fraise, Sirop de canne, Limonade</i>	11,00 €
<u>Ginger soft :</u> <i>Jus de pamplemousse, Sirop de framboise, Ginger beer</i>	
<u>Bora Bora :</u> <i>Jus d'ananas, Jus de fruit de la passion, Jus de citron, Sirop de grenadine</i>	

Sí 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 €
Naud V.S	
Naud X.O	
Naud Extra	
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 3, Limoncello	10,00 €
La Mentheuse, la Pulpeuse, la Croqueuse (6cl)	8,00 €

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 €