



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

Bienvenue à
La Causerie !

Carte brasserie

Servié uniquement au bar, du lundi au dimanche de 12h à 22h

La Salade de la Tour 18 €


Méli-mélo de salade et légumes du moment accompagné de magret fumé

La Planche de charcuteries et fromages 24 €

Trio de charcuteries accompagné de fromages de Picardie

Le Tartare de bœuf 25 €

Assaisonné et accompagné de salade

Les Pâtes  19 €

En duo avec un pesto d'ail des ours et copeaux de parmesan

Le Cheeseburger* 28 €

Tomme au foin, bœuf et ketchup maison

La Pièce du boucher poêlée* 28 €

Pièce de bœuf (ou veau selon arrivage) française et jus corsé

Le Retour de la criée* 24 €

Choix du chef selon la pêche du jour

* accompagné de frites, pommes dauphines ou légumes du moment (8€ seul)



La Chantilly 13€
Du Maître fouetteur, cookies aux noisettes

Les Fruits 13€
En salade, sirop au safran d'ici

Éclair printanier 13€
Fruits rouge et crémeux vanille

Café ou thé gourmand 15€

Plat enfant (jusqu'à 12 ans) 16€
Pièce du boucher 90gr, frites & ketchup maison

Tous nos plats sont faits maison et réalisés sur place à partir de produits frais.
Nos viandes sont d'origine européenne.
Prix nets, taxes et service compris.

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

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



Cocktails

Les vodkas :

<u>White Russian (10cl)</u> : vodka, liqueur de café, lait	13,00 €
<u>Moscow mule (16cl)</u> : vodka, ginger beer, citron vert	15,00 €
<u>Bloody Mary (16cl)</u> : vodka, jus de citron, jus de tomate, assaisonnements	15,00 €

Les gins :

<u>Bramble (10cl)</u> : gin, crème de mûre, sirop de canne, citron jaune	13,00 €
<u>Pamplemousse tulip (16cl)</u> : gin, citron jaune, sirop de canne, jus de pamplemousse, tonic	15,00 €
<u>London mule (16cl)</u> : gin, citron vert, ginger beer	15,00 €

Les rhums :

<u>Caïpirinha (10cl)</u> : cachaça, citron vert, sucre de canne	15,00 €
<u>Amaretto colada (16cl)</u> : rhum blanc, amaretto, coco, jus d'ananas	15,00 €
<u>Planter punch (16cl)</u> : Rhum ambré, Rhum blanc, citron vert, jus d'orange, grenadine, jus d'ananas, angostura bitter	15,00 €

Les pétillants :

<u>Negroni sbagliato (16cl)</u> : campari, martini rouge, prosecco	15,00 €
<u>Bellini (16cl)</u> : jus de pêche, prosecco	15,00 €
<u>French spritz(16cl)</u> : liqueur St Germain, prosecco, eau gazeuse	15,00 €

Les mocktails (Sans Alcool)

<u>Virgin strawberry</u> : citron vert, jus de fraise, sirop de canne, limonade	11,00 €
<u>Ginger soft</u> : jus de pamplemousse, sirop de framboise, ginger beer	
<u>Bora Bora</u> : 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

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 €

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 €