

# Carte du bar

LE CHAPÎTRE

## COCKTAILS

### Avec Alcool

14

- **Mojito** *Menthe, Passion ou Fraise*  
*Havana 3 ans, citron vert, sucre, menthe, eau gazeuse*
- **Vodka Basil Smash**  
*Vodka, citron vert, sucre, basilic*
- **Blue Colada**  
*Rhum brun, batida coco, ananas, sirop de curaçao*
- **Margarita Ananas**  
*Tequila, Triple sec, ananas, piment*
- **Limoncello Spritz**  
*Limoncello, crémant, eau gazeuse, citron*

### Les Signatures

15

- **Roman d'Été**  
*Crème de pêche, basilic, abricot, Champagne*
- **Mellini**  
*Melon, citron jaune, pêche, Champagne*
- **Kingston Mule**  
*Havana 3 ans, citron vert, Ginger beer, Angostura*
- **Esmeralda**  
*Havana 7 ans, pamplemousse, liqueur passion, curaçao*
- **Nouaison Crush**  
*Gin, liqueur passion et abricot, blanc d'oeuf, estragon*

### Les Sans Alcool

9

- **Acapulco**  
*Orange, passion, ananas, hibiscus, blanc d'oeuf*
- **Summer Breeze**  
*Citron vert, concombre, sureau, Ginger Ale*
- **Cash Agrum'**  
*Bergamote, citron vert, ananas, pamplemousse*
- **Tutti Sweety**  
*Fraise, coco, ananas, blanc d'oeuf*
- **Délice Rouge**  
*Melon, mirabelle, griottes, eau gazeuse*

## GINS & TONICS

- **Botanist Écosse** 14  
*Fraîcheur mentholée, coco, anis, ajonc*
- **Hendrick's Écosse** 15  
*Rond, sureau, vanille, poivre*
- **Bombay Sapphire Angleterre** 14  
*Coriandre, amandes, citron, réglisse*
- **Monkey 47 Allemagne** 15  
*47 ingrédients, frais, camphré, épicé*
- **Tanqueray Écosse** 15  
*Équilibré, angélique, réglisse, coriandre*
- **Pink Gin France** 14  
*Arômes de fruits rouges et notes florales*
- **Mare Espagne** 14  
*Doux, arômes de thym, olive, citron, romarin*
- **Nouaison France** 14  
*Distillat de raisin, fruits et épices*

Accompagnez votre gin du tonic de votre choix :  
*Tonic water, Ginger Ale, Ginger Beer, Pamplemousse, Mandarine & Bergamote, Schweppes Hibiscus, Citron*

## BIÈRES

Pression	25cl	33cl	50cl
· Licorne White	5	7	9
· Carlsberg	4	6	8
· Golaye Cossarde IPA	5	7	9
· Madelon La Meilleure	5	7	9
<b>Picon / Birsapin</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>8</b>
<b>Panaché / Monaco</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>8</b>
<b>Desperados 0.0%</b>		<b>5</b>	
<b>Bertinchamps passion 0.0%</b>		<b>5</b>	
<b>Bière bouteille</b>			<b>7</b>
<i>Bières locales du moment</i>			

# Carte du bar

LE CHAPÎTRE

## WHISKIES (4 cl)

Accompagné d'un soft : supplément 4€

<b>Knockando 12ans</b>	
<i>Nez frais et fruité, bouche amandes, noisettes</i>	
<b>Cardhu</b>	
<i>Nez frais et épicé, bouche épicée et boisée, chocolat, vanille</i>	
<b>Talisker</b>	
<i>Nez fumé, prunes, mûres, bouche épicée, fumée, baies</i>	
<b>Jameson</b>	
<i>Bois grillé, xérès, bouche moelleuse et boisée, noisettes</i>	
<b>Jack Daniel's</b>	
<i>Nez moelleux, boisé, bouche ronde et boisée, caramel, vanille</i>	
<b>Jack Daniel's Single Barrel</b>	
<i>Nez chêne, vanillé, bouche riche, chêne, vanille, caramel</i>	
<b>Bulleit</b>	
<i>Nez fruits à coques, épice, bouche boisée, épicée, notes florales</i>	
<b>J&amp;B</b>	
<i>Nez fruité, vanille, bouche légère, fruits exotiques</i>	
<b>Johnnie Walker Black Label</b>	
<i>Nez vanille, fruits secs, bouche miel et poire</i>	
<b>Rozelieures Rare Édition</b>	
<i>Nez rond et moelleux, bouche fruits mûrs, xérès</i>	
<b>Rozelieures Édition fumé</b>	
<i>Nez fruits confits, miel et fumé, bouche café fumé et confit</i>	
<b>Rozelieures Édition tourbé</b>	
<i>Nez floral et malt, bouche grasse, tourbée, poire</i>	
<b>Rozelieures Burgundy Cask</b>	
<i>Élevé en fût de Bourgogne 6 ans, intense et fruité</i>	
<b>Chivas 12ans</b>	
<i>Nez pomme et floral, bouche fruitée et miel</i>	
<b>Lagavulin 16ans</b>	
<i>Nez intense et fumé, bouche tourbée et algues marines</i>	

## APÉRITIFS ET VERMOUTHS

<b>Kir vin blanc</b>	
<b>Kir royal</b>	
<i>Crèmes : cassis, framboise, myrtille, pêche de vigne, mirabelle, rhubarbe, bergamote, griotte</i>	
<b>Suze, Martini, Porto, Campari</b>	4 cl
<b>Ricard, Pastis 51</b>	3 cl

## RHUMS (4 cl)

Accompagné d'un soft : supplément 4€

9	<b>Botran 15 ans Guatemala</b>	8
	<i>Fruits secs, épices, vanille</i>	
8	<b>Havana 7 ans Cuba</b>	9
	<i>Cacao, vanille, fruits secs, caramel</i>	
8	<b>Hechicera Colombie</b>	8
	<i>Chocolat noir, cannelle, poivre, boisé</i>	
7	<b>Diplomatico 12 ans Vénézuéla</b>	9
	<i>Épicé, miel, fruits confits</i>	
8	<b>Don Papa 10 ans Philippines</b>	11
	<i>Velouté, chêne, épices</i>	
10	<b>Zacapa 23 ans Guatemala</b>	14
	<i>Toasté, vanille, épices</i>	
8	<b>Cachaça Leblon Brésil</b>	7
	<i>Fruité et fraîcheur</i>	

## VODKA / TEQUILA (4 cl)

Accompagné d'un soft : supplément 4€

8	<b>Belvédère Pologne</b>	8
	<i>Seigle</i>	
8	<b>Absolut Suède</b>	7
	<i>Blés d'hiver</i>	
10	<b>Smirnoff Russie</b>	8
	<i>Maïs</i>	
10	<b>Grey Goose France</b>	9
	<i>Blé</i>	
15	<b>El Jimador Reposado Mexique</b>	7
	<i>Vanille et épices, doux</i>	
8	<b>Patron Silver Mexique</b>	13
	<i>Vanille, ananas</i>	

## LIQUEURS ET DIGESTIFS (5 cl)

10	<b>Eaux de vie Lecomte Blaise</b>	9
	<i>Mirabelle, Framboise, Poire William, Coing, Sapin</i>	
	<b>Armagnac Laubade VSOP</b>	9
	<b>Calvados VSOP</b>	8
	<b>Cognac Hennessy VS</b>	7
	<b>Cognac Hennessy XO</b>	35
	<b>Liqueurs</b>	
	<i>· St-Germain, Sapin, Génépi, Get 27/31, Baileys,</i>	8
	<i>Kalhua, Manzana, Limoncello, Passoã</i>	
	<i>· Chartreuse verte, Grand Marnier</i>	9

# Carte du bar

LE CHAPÎTRE 

## BOISSONS CHAUDES ET GOURMANDES

	€
Café, Déca, Allongé	3
Cappuccino, Crème, Double	5
Chocolat Chaud	6
Chocolat Viennois	7
Latte Macchiato	6
Sélection de thés et infusions Palais des Thés 	5
Irish Coffee	12
Café frappé	8
<i>Nature, vanille, caramel, spéculoos, cannelle, noisettes grillées</i>	
Les Gourmands	8
<i>Sirop au choix : vanille, caramel, spéculoos, cannelle, noisettes grillées</i>	
<i>Topping : chocolat, caramel, éclats de spéculoos, éclats d'Oreo</i>	
<i>Supplément chantilly</i>	1

### SODAS ET JUS DE FRUITS

Coca, Coca zéro, Perrier	33 cl	4
Orangina, Schweppes, Ice Tea	25 cl	4
Jus de fruits local Enerjus	25 cl	5
<i>Tomate bio, Raisin, Mirabelle bio, Pomme/Framboise, Cerise</i>		
Jus de fruits Bissardon	25 cl	5
<i>Ananas, Pêche de vigne, Abricot</i>		
Limonade / Diabolo		4
Sirop à l'eau		2

### BOISSONS MAISON

Thé glacé		5
Citronnade		5
Fruits pressés		6
Café frappé		8

### EAUX MINÉRALES

Plate	50 cl	1L
Vittel	4	8
Gazeuse		
San Pellegrino, Perrier Fines Bulles	4	8

# Carte du bar

LE CHAPÎTRE 

---

## TAPAS ET PETITE FAIM

---

De 12h à 13h30

De 19h à 20h30

	€
<b>Burrata, roquette &amp; coppa</b>	20
<i>Burrata crémeuse, roquette, vinaigrette au basilic</i>	
<b>Planche Mezzé À partager</b>	20
<i>Sélection de tartinables du moment, légumes crus, pains et gressin</i>	
<b>Planche Surf &amp; Turf * À partager</b>	22
<i>Charcuterie, rillettes, saumon fumé dans notre fumoir, fromages de la Ferme du Haut de Salmon</i>	
<b>Planche Terroir À partager</b>	22
<i>Charcuterie, fromages de la Ferme du Haut de Salmon, tartinable du moment</i>	
<b>Assiette melon &amp; jambon cru serrano</b>	18

---

\* Surf & Turf = Terre & Mer

Prix nets en euros / Taxes et service inclus