

Le Cellier du Manoir

Inspiration bar...

« J'ai toujours eu un faible pour tout ce qui assure un service continu, tout ce qui préserve au cœur de la nuit une forme quelconque de vie, qu'il s'agisse d'un bar ou d'une chapelle consacrée à l'adoration perpétuelle du Saint-Sacrement, même si j'ai fréquenté les premiers, il faut en convenir, plus assidûment que les seconds. » -Jean Rolin-

« La foi, c'est croire qu'il y aura un bar au prochain village, l'espérance qu'il sera ouvert, et la charité que tu m'y paieras un verre. » -Alix de Saint André-

« Inutile de regarder en l'air, il n'existe aucun bar correct dans cette direction » -Roland Topor-

Les Apéritifs / Aperitif

Ricard, Pastis 51 (4 cl)	8.
Suze (4 cl)	8.
Martini (4 cl) (Bianco,Rosso,dry)	8.
Campari (4 cl)	8.
Pineau des Charentes M.2012 Domaine Bourgoin (6cl)	12.
Kir Vin Blanc (12 cl)	12.
Kopke 10 ans Tawny (6cl)	12.
Sydre Nouvelle Vague E.Bordelet (33cl)	13.
Poiré E.Bordelet (33cl)	13.
Kir Royal (12 cl)	14.

Les Boissons Sans Alcools / Soft Drinks

Coca-Cola (33 cl)	6.
Coca-Cola Zero (33 cl)	6.
Limonade (25 cl)	6.
Orangina (25 cl)	6.
Perrier (33 cl)	6.
Fever Tree (Tonic, Ginger beer, orange sanguine, Sureau) (25 cl)	6.
Diabolo	6.
Sirop à l'eau (1/4 vittel + sirop)	6.
Nectar de Fruits Alain Millat (33 cl) (Pêche blanche, Fraise, Tomate, Pêche de vigne, Pomme Reinette, Abricot)	12.

Jus pressés/Squeezed juice

Citron/Orange pressé	8.
----------------------	----

Les Bières/ Beers

Tarifs

À la pression / Draft Beer

(25 cl)

(50 cl)

Gustave Blonde bière artisanale

6.

12.

Panache / Monaco / Picon bière

6.

12.

À la bouteille / Bottled Beer

Brasserie d'Orville - Tropical & Sour (33 cl)

11.

« La douceur de la mangue vient contrebalancer la vivacité du fruit de la passion.

Un parfait équilibre tout en fraîcheur pour les jours ensoleillés ou ceux que l'on désire »

Brasserie d'Orville - Augustine (33 cl)

11.

« Bière blonde à la mousse fine et persistante. De subtiles notes d'épices s'expriment en bouche. La coriandre ajoutée lors du brassage apporte une touche légèrement citronnée. Une surprise de fraîcheur ! »

Sélection du sommelier au verre/Glass of Wine selection (12cl)

Vin Blanc / White Wine

2019-AOC Bergerac Château de la Jaubertie « Mirabelle »

10.

2020-AOC Pouilly Fumé « Léon » Domaine Jonathan Pabiot

13.

2019-AOC Chablis « Croix aux moines » Domaine D&I Pommier

14.

Vin Rouge / Red Wine

2018- AOC Bergerac Château de la Jaubertie « Mirabelle »

10.

2014- AOC Pomerol Grand Cru Château Taillefer

13.

2020- AOC Hautes Côtes de Nuits Domaine Hoffman Mayer

15.

Vin rosé / Rosé Wine

2021-AOC Côteaux Varois en Provence Domaine de la rose des vents « Seigneur de Broussan »

9.

Vin de dessert/ Desert wine (6cl)

2018- AOC Côteaux du Layon Chaume 1er cru Château Soucherie

12.

Coupe de Champagne (12 cl)

2015- Louis Roederer Brut

21.

2016- Louis Roederer Rosé

21.

Whisky français

Aïkan French Malt collection single malt Batch n°2

« 1an de vieillissement en Lorraine et 3ans à la Martinique en fût de vieux rhum vanille, ananas flambé, amande et muscade » 16.

Aïkan Extra collection blend malt Batch n°2

« 3ans de vieillissement en Ecosse et 2ans à la Martinie en fût de vieux Rhum - chocolat, tabac, cannelle, coco et piment » 16.

Ouche Nanon Cardonnacum bio

« Fruité, puissant. Fruit blanc, pêche, vanille. » 16.

Moon Harbour Pier 1

« Élevé en fût de Sauternes » 16.

Moon Harbour Pier 2

« Fumé, cuir » 16.

Benjamin Kuentz « Végétale Musette »

« l'eucalyptus, du citron et du poivre vert » 16.

Bellevoye Tourbé

« réglisse, feu de cheminée, cendre, clou de girofle » 17.

Bellevoye Fine triple malt,

« équilibre élégance, fruits et longueur » 17.

Domaine des Hautes Glaces 2016

« Céréales, fruits à coques, épices, fin et vif » 33.

Whisky japonais

Tarifs

Kensei « la voie du guerrier » « Fleurs coupées, fruits frais, caramel et vanille et épices »	16.
Miyagikyo Single Malt « Orge malté, épices douces, chocolat, cire et noix de coco »	16.
Yoichi Single Malt « Finement tourbé et iodé, fruits mûrs »	16.

Whisky écossais

Blended :

Woven Superblend « Fruité, épicé. Poire, cacao, compote de fruits »	16.
--	-----

Lowlands :

Koudeta « Équilibré et puissant »	15.
--------------------------------------	-----

Hunter Laing The Sovereign Port Dundas 27ans « Expérience rare et intense »	42.
--	-----

Speyside :

Hepburn's Choice Mortlach « Caramel crémeux, réglisse et pomme »	16.
---	-----

Hepburn's Choice Dailuaine Pétrus Whisky vieillit dans des fûts de Pétrus « Équilibré, fin et gourmand avec des notes de cerise »	22.
---	-----

Highlands :

Oban 14 ans « Figue séché, miel, épices, feu de bois et iode »	16.
---	-----

Dalmore 15ans « Gingembre, cannelle, clou de girofle, orange et chocolat »	24.
<u>Isle d'Islay :</u> Lagavulin 16 ans « lode, réglisse, fumé »	17.
<u>Isle d'Arran :</u> Arran sherry cask "The Bodega"	16.
Whiskey américain Blanton's Gold edition	21.
Whiskey Irlandais The Quiet Man « Note douce et épicée »	17.
Whisky suédois Mackmyra Stjärnrök season edition « Fumé, épicé, santal, fruité, caramel »	17.
Whisky néo-zélandais Hellyers road Pinot noir Finish « Ananas, passion, lys, profound et dense »	21.
Whisky taiwanais Kavalan ex-Bourbon oak « Bouquet de noix de coco avec une touche de vanille et de bois »	18.
Whisky indien Neidhal single Malts of India « Fruits tropicaux, vanille, notes iodées, tourbe »	22.

Laissez-vous tenter par les créations du Manoir et ses Coquetels 100% alcools français qui vendent du goût !

" S'il se passe un truc moche, on boit pour essayer d'oublier ; s'il se passe un truc chouette, on boit pour le fêter, et s'il ne se passe rien, on boit pour qu'il se passe quelque chose."

Charles Bukowski

Le petit Mezcal (4cl d'alcool) 18.

Mezcal Herenza de Sanchez, citron vert, sucre blanc ou roux

Gressito (4cl d'alcool) 18.

Rhum Trois Rivières, crème de Chambord, citron vert, menthe fraîche, jus de canneberge

Un été au Manoir (4cl d'alcool) 18.

Rhum ambré Trois Rivières, jus de fraise et pomme, limonade, verjus et sirop de romari.n

Gressy Mule (4cl d'alcool) 18.

Vodka Isfjord, Verjus, Fever Tree italian blood orange

Une balade dans nos jardins (4cl d'alcool) 18.

Gin Citadelle, nectar de mangue, jus d'orange, fleur d'oranger et gingembre

Saint Germain Spritz (4cl d'alcool) 18.

Liqueur de Saint Germain, concombre frais, perrier, crémant

Short drink (4cl d'alcool) 16€

Mai Tai

Rhum blanc et brun, Cointreau, orgeat et sucre de canne, citron vert

Cosmopolitain

Vodka Smirnoff, Cointreau, Citron vert, Jus de Cranberry

Margarita

Tequila Sauza, Cointreau, Citron vert

Ti-Punch

Rhum blanc, citron vert, sirop de sucre de canne

Caïpirinha

Cachaça, citron vert, sucre blanc

Manhattan

Whisky, Martini rouge, Angostura bitter

Daiquiri

Rhum Bacardi blanc, citron vert, sirop de sucre de canne

Moscow Mule

Vodka Smirnoff, citron vert, Ginger Beer

Buffalo Sour

Whiskey Buffalo Trace, jus de citron, sucre et ginger beer

Long drink (4cl d'alcool) 16€

Apérol Spritz

Select, Perrier, Prosecco

Mojito

Rhum Bacardi blanc, citron vert, menthe fraîche, limonade ou perrier

Bloody Mary

Vodka Smirnoff, jus de tomate, assaisonné à la demande

Pina Colada

Rhum Bacardi blanc, crème de coco, jus d'ananas

Gin Fizz

Gin Citadelle, perrier, citron vert, sucre blanc

Cocktail champagne 19€

Bellini

Champagne, liqueur de pêche, jus de pêche

Mojito Manoir

Rhum Bacardi blanc, citron vert, menthe fraîche, champagne

Cocktail sans alcool 12€

Florida

Jus d'orange, ananas, citron vert, grenadine

Virgin mojito

Limonade, citron vert, sirop de sucre de canne

Rouge passion

Jus de Cranberry, jus de fraise, jus de framboise, cassis, citron vert

Pina

Crème de coco, jus d'ananas

MG Summer

Spiritueux sans alcool, citron vert, coriandre, Fever Tree Tonic

MG Créa

Spiritueux sans alcool, framboise, genièvre, citron vert Fever Tree Tonic

Cocktail after diner (4cl d'alcool) 20€

Irish Coffee

Whisky Irlandais, sirop de sucre de cannes, crème liquide, espresso

French Coffee

Fine de Cognac Hennessy, sirop de sucre de cannes, crème liquide, Espresso

Baileys Coffee

Baileys, sirop de sucre de cannes, crème liquide, espresso

Les Alcools (4 cl)

Tarifs

Gin

Camargue - France - Camargue	12.
Anae – France -Charente	12.
Bear Brothers BB9 bio – Pyrénées	12.
Terre de Glace -France – Champagne Ardenne	12.

Rhum

El Pasador XO Guatemala	18.
Kirk & Sweeney Gran reserva superior République Dominicaine	18.
Providence 3ans Haïti	22.
Hampden Great House Edition 2022 Jamaïque	22.
Karukera 4ans single Cask Guadeloupe	24.
Dzama 8ans Madagascar	24.
Dzama 1998 Madagascar	25.
Isautier 14ans “Antoinette”	26.

Vodka

Isfjord	14.
Fair	14.

Téquila

Ocho	12.
------	-----

Mezcal

Herenza de Sanchez	12.
--------------------	-----

Digestifs / Digestive (4 cl)

Tarifs

Absinthe la fée parisienne	14.
Calvados Lecompte 12ans	16.
Vieux Marc de Châteauneuf du Pape 10ans	16.
Vieux Marc de Mourvèdre Château de Pibarnon 1995	16.
Vieux Marc de Savagnin Château d'Arlay	16.
Vieux Marc de Bourgogne Château de Chamirey	16.
Armagnac Jean Cavé VSOP	16.
Cognac La Grange du bois VSOP	16.
Armagnac Jean Cavé XO	30.
Cognac La Grange du bois XO	30.
2002- Cognac Bourgoin Microbarrique	35.
2002- Cognac Bourgoin Brut de fût	35.

Liqueurs / Liquors (4 cl)

Get 27	12.
Get 31	12.
Amaretto Adriatico	12.
Bailey's	12.
Limoncello Mamma Mia	12.

Eau de Vie / Brandy (4 cl)

Poire, Mirabelle, Framboise, Vieille Prune	12.
--	-----

Les Boissons Chaudes / Hot Drinks

Expresso, noisette	4.
Double Expresso, Cappuccino, chocolat chaud	7.
Sélection de thés et infusions Palais des Thés	7.
-Thés noirs : Breakfast Tea, Thé des Lords (Earl Grey), Margaret's Hope (Darjeeling)	
-Thés verts: Sencha Ariake (Japon), Thé vert à la menthe, Détox Scandinave (Cranberry, bouleau)	



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Selon l'article L.3342-1 du code de la santé publique, il est interdit de vendre ou d'offrir à titre gratuit à des mineurs de moins de 18ans des boissons alcoolisées à consommer sur place ou à emporter. Prix nets en Euros, service compris. TVA 10% pour la nourriture et les softs et 20% sur les boissons alcoolisées. Nos viandes de bœuf sont nées, élevées et abattues en France.