

### **Gressito**

Rhum blanc Bacardi, crème de Chambord, citron vert, menthe fraîche, jus de Cranberry 15€

### **Crown Manor**

Whisky Bourbon Crown Royal, jus de pomme, gingembre frais 15€

### **Le MG**

Armagnac blanc, jus de pomme, citronnelle, citron vert et gingembre 15€

### **Saint Germain Spritz**

Liqueur de Saint Germain, concombre frais, Prosecco 15€

### **Short drink (4cl d'alcool) 15€**

#### **Maï Tai**

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

#### **Cosmopolitain**

Vodka Smirnoff, Cointreau, Citron vert, Jus de Cranberry

#### **Margarita**

Tequila, Cointreau, Citron vert

#### **Ti-Punch**

Rhum blanc, citron vert, sirop de sucre de canne

#### **Caïpirinha**

Cachaça, citron vert, sucre blanc

#### **Manhattan**

Whisky Bourbon, Martini rouge, Angostura bitter

#### **Daiquiri**

Rhum blanc, citron vert, sirop de sucre de canne

### **Long drink (4cl d'alcool) 15€**

#### **Apérol Spriz**

Apérol, Prosecco

#### **Mojito**

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

#### **Américano**

Martini rouge, Campari, Perrier ou sans...

#### **Bloody Mary**

Vodka Smirnoff, Jus de tomate, assaisonné à la demande

#### **Pina Colada**

Rhum blanc, crème de coco, jus d'ananas

#### **After Midnight**

Rhum blanc, Grand Marnier, jus de mangue et ananas

#### **Gin Fizz**

Gin Gordon, perrier, citron vert, sirop de sucre de canne

#### **Cuba Libre**

Rhum blanc, citron vert, Coca Cola

## Cocktail champagne 19€

### **Bellini**

Champagne, liqueur de pêche, jus de pêche

### **Mojito Manoir**

Rhum ambré, 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, citron vert

### **Chantaco**

Jus d'orange, jus de pamplemousse, citron vert

### **Pina**

Crème de coco, jus d'ananas

## Cocktail after diner (4cl d'alcool) 19€

### **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

## Laissez-vous tenter par les créations du Manoir

*" 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**

**Les cocktails du Manoir**

## Les Bières/ Beers

### À la pression / Draft Beer

	(25 cl)	(50 cl)
1664	6€	11€
Lagunitas IPA	7€	12€
Panache	6€	11€
Monaco	6€	11€
Picon bière	6€	11€

### À la bouteille / Bottled Beer

Brasserie de Meaux blonde (33 cl)	11€
Brasserie de Meaux blanche (33 cl)	11€
Brasserie de Meaux ambrée (33 cl)	11€

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

### Vin Blanc / White Wine

2016-AOC Bergerac Château de la Jaubertie « Mirabelle »	9€
2018-AOC Petit Chablis Domaine Isabelle & Denis Pommier	11€
2018-AOC Pouilly Fumé Domaine Jonathan Pabiot « Florilège »	12€

### Vin Rouge / Red Wine

2016- AOC Bergerac Château de la Jaubertie « Mirabelle »	9€
2017- AOC Saint Joseph Domaine François Villard « Poivre et Sol »	11€
2006- AOC Lussac Saint Emilion Château Barbe Blanche	12€

### Vin rosé / Rosé Wine

2018-AOC Côteaux Varois en Provence Domaine de la rose des vents « 1994 »	8€
---	----

### Vin de dessert (6cl)

2018- AOC Condrieu Essence d'Automne Domaine Yves Cuilleron	14€
2014- AOC Coteaux Champenois Aÿ Domaine Collet	11€

### Coupe de Champagne (12 cl)

Champagne De Venoge Blanc de Blanc	16€
Champagne De Venoge Rosé	18€

## Les Whiskies (5 cl)

### Whisky français

Bellevoys Fine triple malt, « équilibre élégance, fruits et longueur »	14€
Bellevoys Tourbé « réglisse, feu de cheminée, cendre, clou de girofle »	15€

### Whisky japonais

Kensei « la voie du guerrier » « fleurs coupées, fruits frais, caramel et vanille et épices »	16€
--	-----

### Whiskey Irlandais

The Quiet Man "Note douce et épicée"	17€
---	-----

### Whisky écossais

#### Lowlands :

Koudeta "équilibré et puissant"	14€
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€
Old Malt Cask Inchgower 18ans Distillé en 1995 "frais, épicé, confit"	40€

### Isle de Skye :

Talisker 12 ans  
« Tourbé, iodé et épicé » 14€

### Highlands :

Oban 14 ans  
« Figue séché, miel, épices, feu de bois et iode » 14€

### Isle d'Islay :

Lagavulin 16 ans  
« Iode, réglisse, fumé » 17€

### Whiskey américain

Jack Daniel's 12€

### Les Alcools (5 cl)

#### Gin

Bombay Sapphire 12€  
Gin Tanqueray 13€

#### Rhum

El Pasador XO Guatemala 14€  
Kill Devil Panama 11ans 33€  
Kill Devil Trinidad 13ans 35€

#### Vodka

Templar 11€  
Greygoose 12€

#### Téquila

Sauza 11€

### Grignoter, partager, se régaler

Ardoise paysanne 18€

*Delicatessen and Cheese tray*

Ardoise de Saumon mariné par nos soins 25€

*Homemade marinated salmon*

Salade croquante de mozzarella et tomates

Confites au basilic 15€

*Crispy salad with mozzarella, candied tomatoes with basil*

Burger rustique de bœuf au bacon et cantal 20€

*Beef burger with bacon and Cantal cheese*

Assiette de pommes frites / *French fries* 6€

Accompagnement légumes, salade 6€

Sélection de fromages / *Cheese selection* 10€

Salade de fruits frais de saison / *Seasonal fruits salad* 9€

Fondant au chocolat cœur / *Warm chocolate cake* 10€

Glaces et sorbets / *Ice cream & sorbets* 5€

## Les Apéritifs / Aperitif

Ricard, Pastis 51 (5 cl)	8€
Suze (5cl)	8€
Porto "Kopke" (7 cl)	8€
Martini (5 cl) (Bianco,Rosso,dry)	8€
Campari (5 cl)	8€
Pineau des Charentes	8€
Muscat de rivesaltes	8€
Kir Vin Blanc (12 cl)	8€
Kir Royal (12 cl)	12€
Sydre Nouvelle Vague E.Bordelet (33cl)	13€
Poiré E.Bordelet (33cl)	13€

## 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€
Schweppes Tonic (25 cl)	6€
Schweppes Agrumes (25cl)	6€
Diabolo	6€
Sirop à l'eau (1/4 vittel + sirop)	6€
Supplément sirop	2€
Jus de Fruits Brasson Bio (20 cl) (Abricot, Framboise Williams, Poire Williams, Pomme sauvage Budimka, Tomate)	8€
Eau de Bouleau 33cl (Menthe, Gingembre, Citron, Aloe-Vera, Cranberry)	9€
Jus de pomme Perlant E.Bordelet	11€

## Jus pressés/Squeezed juice

Citron pressé	8€
Orange pressée	8€

## Nos Thés Glacés / Homemade Iced Tea 6€

Demandez la création du moment Jardin Tropical ou Montagne bleue...

## Digestifs / Digestive (5 cl)

Calvados "Busnel VSOP"	10€
Vieux Marc de Châteauneuf du Pape 10ans	14€
Bas-armagnac "Château du Tariquet" 8 ans d'âge,	12€
Armagnac Jean Cavé VSOP	15€
Armagnac Jean Cavé XO	28€
Cognac La Grange du bois VSOP	13€
Cognac La Grange du bois XO	25€

## Liqueurs / Liqueurs (5 cl)

Get 27	12€
Get 31	12€
Bailey's	12€

## Eau de Vie / Brandy (5 cl)

Poire, Mirabelle, Quetsche, Framboise, Vieille Prune	11€
--	-----

## Les Boissons Chaudes / Hot Drinks

Expresso, noisette	5€
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 Brésilienne (thé vert, maté, açai et guarana)

Infusions :

- Camomille
- Verveine
- L'Herboriste (Verveine, orange, menthe)



## Le Cellier du Manoir

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 16ans 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.