



Bienvenue au bar du Manoir

Welcome to the bar of Manoir



INSPIRATIONS BAR...

“

*J'ai toujours eu un faible pour tout ce qui assure un service continu,
tout ce qui préserve au coeur 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 secondes.*

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

”

Carte boisson disponible du lundi au dimanche

Carte nourriture disponible au bar du lundi au samedi 19h à 21h30 et dimanche de 12h à 14h30.

Drinks menu available from Monday to Sunday

Food menu Available from Monday to Saturday 07:00 pm to 9:30 pm and Sunday
12:00 am to 2:30 pm

SE RESTAURER AU BAR / FOOD AT THE BAR

L'ardoise paysanne 18 €
Delicatessen and cheese tray

Salade du Chef (Aubergines, courgettes grillées, 18 €
tomates confites, graines de courge, cranberry)
Chef salad (Candied eggplant, grilled zucchinis, tomatoes, squash seed)

Salade César (salade romaine, poulet, parmesan, tomate) 18 €
Cesar salad (Romaine salad, chicken, parmesan cheese, tomatoes)

Burger de boeuf, Cantal, bacon, pommes frites 22 €
Beef burger, Cantal cheese, bacon, fried potatoes

Déclinaison de chocolat Saint Domingue 12 €
Marinated strawberries with balsamic vinegar and basil, Fontainebleau cream

Pavlova verveine et citron de Menton 12 €
Verbena and Lemon from Menton Pavlova



Assiette de fruits frais 12 €
Fresh fruits salad



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)	9 €
Kir Vin Blanc (12 cl)	12 €
Kopke 10 ans Tawny	12 €
Ratafia de Champagne J.de Telmont	12 €
Sydre Nouvelle Vague E.Bordelet (33cl)	13 €
Poiré E.Bordelet (33cl)	13 €
Kir Royal (12 cl)	14 €

BOISSONS SANS ALCOOLES / *SOFT DRINKS*

Coca-Cola (33 cl) Coca-Cola Zero (33 cl)	6€
Limonade (25 cl) Orangina (25 cl) Perrier (33 cl)	6€
Fever Tree (Tonic, Ginger beer, Ale, Mediterranean) (25 cl)	6€
Diabolo Sirop à l'eau Syrup with water (1/4 vittel + sirop)	6€
Nectar de Fruits Alain Millat (33 cl)	12€
Pêche jaune, Fraise, Pomme Reinette, Tomate, Pêche de vigne	

JUS PRESSÉS / *SQUEEZED JUICE*

Citron/Orange pressé Lemon/orange juice	8€
--	----

BIÈRES / BEERS

À LA PRESSION / DRAFT BEER

Gustave Blonde bière artisanale
Gustave IPA bière artisanale
Panaché
Monaco
Picon bière

25 cl

6 €
6 €
6 €
6 €
6 €

50 cl

12 €
12 €
12 €
12 €
12 €

EN BOUTEILLE / IN BOTTLE

Gustave Blonde bière artisanale
Gustave IPA bière artisanale
Gustave Ambrée bière artisanale



33 cl

11 €
11 €
11 €

VINS AU VERRE / GLASS OF WINE

VIN BLANC / WHITE WINE

2017-AOC Bergerac Château de la Jaubertie « Mirabelle »
2020-AOC Pouilly Fumé Domaine Jonathan Pabiot « Florilège »
2018-AOC Rully 1^{er} cru Domaine P&M Jacqueson « Grésigny »

12 cl

9€
12€
13€

VIN ROUGE / RED WINE

2016-AOC Bergerac Château de la Jaubertie « Mirabelle »
2013-AOC Margaux Château Siran
2018-AOC Beaune 1^{er} cru Domaine Bouchard 1 fils

9€
13€
14€

VIN ROSÉ / ROSÉ WINE

2018-AOC Côteaux Varois en Provence Domaine de la rose
des vents « Seigneur de Broussan »

9€

VIN DE DESSERT / DESERT WINE

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

6 cl
12€

COUPE DE CHAMPAGNE / CUP OF CHAMPAGNE

NM-Jacquesson cuvée 745
NM-De Venoge cuvee des Princes rosé

12 cl
19€
19€

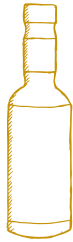


WHISKY FRANÇAIS / FRENCH WHISKIES (4cl)

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 1 year of aging in Lorraine and 3 years in Martinique in old vanilla rum barrels, flambéed pineapple, almond and nutmeg	16€
Aïkan Extra collection blend malt Batch n°2 3ans de vieillissement en Ecosse et 2ans à la Martinique en fût de vieux Rhum - chocolat, tabac, cannelle, coco et piment 3 years of ageing in Scotland and 2 years in Martinique in old rum barrels chocolate, tobacco, cinnamon, coconut and chilli	16€
Moon Harbour Pier 1 Élevé en fût de Sauternes Matured in Sauternes barrels	16€
Moon Harbour Pier 2 Fumé, cuir Smoky, leather	16€
Moon Harbour Spirit Élevé en fût Du Château La Louvière Matured in barrels from Château La Louvière	16€
Bellevoye Tourbé Réglisse, feu de cheminée, cendre, clou de girofle Licorice, chimney fire, ash, cloves	17€
Bellevoye Fine triple malt Équilibre élégance, fruits et longueur Balance elegance, fruit and length	17€
Domaine des Hautes Glaces 2016 Céréales, fruits à coques, épices, fin et vif Cereals, nuts, spices, fine and sharp	33€

WHISKY JAPONAIS / JAPANESE WHISKIES (4cl)

Kensei « la voie du guerrier » Fleurs coupées, fruits frais, caramel et vanille et épices Cut flowers, fresh fruit, caramel and vanilla and spices	16€
Miyagikyo Single Malt Orge malté, épices douces, chocolat, cire et noix de coco Maltded barley, sweet spices, chocolate, wax and coconut	16€
Yoichi Single Malt Finement tourbé et iodé, fruits mûrs Finely peaty and iodized, ripe fruits	16€



WHISKY ÉCOSSAIS / SCOTCH WHISKEY (4cl)

Lowlands : Koudeta - Équilibré et puissant Balanced and powerful	15€
Hunter Laing The Sovereign Port Dundas 27 ans Expérience rare et intense A rare and intense experience	42€
Speyside : Hepburn's Choice Mortlach Caramel crémeux, réglisse et pomme Creamy caramel, liquorice and apple	16€
Hepburn's Choice Dailuaine Pétrus Whisky vieillit dans des fûts de Pétrus Whisky matured in Pétrus casks Équilibré, fin et gourmand avec des notes de cerise Balanced, fine and greedy with cherry notes	22€
Old Malt Cask Inchgower 18 ans - Distillé en 1995 Frais, épicé, confit Fresh, spicy, candied	40€
Highlands : Oban 14 ans Figue séché, miel, épices, feu de bois et iode Dried fig, honey, spices, wood fire and iodine	16€
Dalmore 15 ans Gingembre, cannelle, clou de girofle, orange et chocolat Ginger, cinnamon, cloves, orange and chocolate	17€
Isle de Skye : Talisker 12 ans - Tourbé, iodé et épicé Peaty, iodized and spicy	15€
Isle d'Islay : Lagavulin 16 ans Lode, réglisse, fumé Lode, liquorice, smoked	17€
Isle d'Arran - Arran sherry cask "The Bodega"	16€



WHISKEY AMÉRICAIN (4cl)

Blanton's Gold edition

21€

WHISKEY IRLANDAIS (4cl)

The Quiet Man - Note douce et épicée | Sweet and spicy note

17€

WHISKY SUÉDOIS (4cl)

Mackmyra Stjärnrök season edition

Fumé, épicé, santal, fruité, caramel | Smoky, spicy, sandalwood, fruity, caramel

17€

WHISKY NÉO-ZÉLANDAIS (4cl)

Hellyers road Pinot noir Finish

Ananas, passion, lys, profound et dense | Pineapple, passion, lily, deep and dense

21€

WHISKY TAIWANAIS (4cl)

Kavalan ex-Bourbon oak

Bouquet de noix de coco avec une touche de vanille et de bois

Coconut bouquet with a touch of vanilla and wood

18€



COCKTAILS

LAISSEZ-VOUS TENTER PAR LES CRÉATIONS DU MANOIR
ET SES COQUETELS 100% 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

L'ESPRIT FRANÇAIS

Suze, Gin terre de glace, Tonic Méditerranée, Sirop de pêche Concombre
Suze, Gin terre de glace, Tonic Méditerranée, Peach syrup, Cucumber

4 cl

16€

UN COUP DE CHAUD

Rhum ambré Trois Rivières, jus de mangue, hexos et verjus, piment
Trois Rivières amber rum, mango juice, hexos and verjuice, chilli

16€

UN COUP DE FRAIS

Whisky Bellevoys Fine, crème de pêche, Verjus Bourgoin et cidre Léontine
Whisky Bellevoys Fine, peach cream, Verjus Bourgoin and Léontine cider

16€

GRESSITO

Rhum Trois Rivières, crème de Chambord, citron vert, menthe fraîche, jus de Cranberry
Trois Rivières, Chambord cream, lime, fresh mint, Cranberry juice

16€

SAINT GERMAIN SPRITZ

Liqueur de Saint Germain, concombre frais, perrier, prosecco
Saint Germain liqueur, fresh cucumber, perrier, prosecco

16€



SHORT DRINK / SHORT DRINK (4cl) - 15€

MAÏ TAÏ

Rhum blanc et brun, Cointreau, orgeat et sucre de canne, citron vert
White and brown rum, Cointreau, orgeat and cane sugar, lime

COSMOPOLITAIN

Vodka Smirnoff, Cointreau, Citron vert, Jus de Cranberry
Smirnoff Vodka, Cointreau, Lime, Cranberry juice

MARGARITA

Tequila Sauza, Cointreau, Citron vert
Sauza Tequila, Cointreau, Lime

TI-PUNCH

Rhum blanc, citron vert, sirop de sucre de canne
White rum, lime, cane sugar syrup

CAÏPIRINHA

Cachaça, citron vert, sucre blanc
Cachaça, lime, white sugar

MANHATTAN

Whisky, Martini rouge, Angostura bitter
Whisky, red Martini, Angostura bitter

DAIQUIRI

Rhum Bacardi blanc, citron vert, sirop de sucre de canne
Bacardi white rum, lime, cane sugar syrup

MOSCOW MULE

Vodka Smirnoff, citron vert, Ginger Beer
Smirnoff Vodka, Lime, Ginger Beer

BUFFALO SOUR

Whiskey Buffalo Trace, jus de citron, sucre et ginger ale/beer
Buffalo Trace whiskey, lemon juice, sugar and ginger ale /beer



LONG DRINK / LONG DRINK (4cl) - 15€

APÉROL SPRITZ

Select, Perrier, Prosecco I Select, Perrier, Prosecco

MOJITO

Rhum Bacardi blanc, citron vert, menthe fraîche, limonade ou perrier
Bacardi white rum, lime, fresh mint, lemonade or perrier

BLOODY MARY

Vodka Smirnoff, jus de tomate, assaisonné à la demande
Smirnoff vodka, tomato juice, seasoned to order

PIÑA COLADA

Rhum Bacardi blanc, crème de coco, jus d'ananas
Bacardi white rum, coconut cream, pineapple juice

GIN FIZZ

Gin Citadelle, perrier, citron vert, sucre blanc
Citadelle gin, perrier, lime, white sugar

CUBA LIBRE

Rhum Bacardi blanc, citron vert, Coca Cola
Bacardi white rum, lime, Coca Cola

COCKTAIL CHAMPAGNE - 19€

BELLINI

Champagne, liqueur de pêche, jus de pêche
Champagne, peach liqueur, peach juice

MOJITO MANOIR

Rhum Bacardi blanc, citron vert, menthe fraîche, champagne
Bacardi white rum, lime, fresh mint, champagne



COCKTAIL SANS ALCOOL / *SOFT* - 12€

FLORIDA

Jus d'orange, ananas, citron vert, grenadine
Orange juice, pineapple, lime, grenadine

VIRGIN MOJITO

Limonade, citron vert, sirop de sucre de canne
Lemonade, lime, cane sugar syrup

ROUGE PASSION

Jus de Cranberry, jus de fraise, jus de framboise, cassis, citron vert
Cranberry juice, strawberry juice, raspberry juice, blackcurrant, lime

PIÑA

Crème de coco, jus d'ananas
Coconut cream, pineapple juice

MG SUMMER

Spiritueux sans alcool, citron vert, coriandre, Fever Tree Tonic
Non-alcoholic spirits, lime, coriander, Fever Tree Tonic

MG CRÉA

Spiritueux sans alcool, framboise, genièvre, citron vert Fever Tree Tonic
Non-alcoholic spirit, raspberry, juniper, lime Fever Tree Tonic

APRÈS DINER / *AFTER DINER* (4cl) - 19€

IRISH COFFEE

Whisky Irlandais, sirop de sucre de cannes, crème liquide, espresso
Irish whiskey, cane sugar syrup, liquid cream, espresso

FRENCH COFFEE

Fine de Cognac Hennessy, sirop de sucre de cannes, crème liquide, espresso
Fine de Cognac Hennessy, cane sugar syrup, liquid cream, espresso

BAILEYS COFFEE

Baileys, sirop de sucre de cannes, crème liquide, espresso
Baileys, cane sugar syrup, liquid cream, espresso



DIGESTIFS / DIGESTIVE (4cl)

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€
ARMAGNAC JEAN CAVÉ VSOP	16€
ARMAGNAC JEAN CAVÉ XO	30€
COGNAC LA GRANGE DU BOIS VSOP	16€
COGNAC LA GRANGE DU BOIS XO	30€
COGNAC BOURGOIN MICROBARRIQUE N°1998	35€
COGNAC BOURGOIN BRUT DE FÛT N°1998	35€

LIQUEURS / LIQUORS (4cl)

GET 27	12€
GET 31	12€
BAILEY'S	12€
LIMONCELLO MAMMA MIA	12€

EAU DE VIE / BRANDY (4cl)

POIRE, MIRABELLE, QUETSCHES, FRAMBOISE, VIEILLE PRUNE	12€
Pear, Mirabelle, Quetsche, Raspberry, Old Plum	

ALCOOLS (4cl)

GIN

Citadelle - France - Charente	12€
Moon Harbour - France - Bordeaux	12€
Gin de Camargue - France - Camargue	12€

RHUM

El Pasador XO Guatemala	18€
Kirk & Sweeney Gran reserva superior République Dominicaine	18€
Dzama 8ans	24€
Dzama 1998	25€
Kill Devil Panama 11ans	33€
Kill Devil Trinidad 13ans	35€

VODKA

Isfjord	14€
Greygoose	14€

TÉQUILA

Altos blancos	12€
---------------	-----



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

INFUSIONS

Camomille, Verveine, Herboriste n°108



LE MANOIR
DE GRESSY

INFORMATIONS

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 boeuf sont nées, élevées et abattues en France.

Alcohol abuse is dangerous for your health and should be consumed in moderation. According to article L.3342-1 of the public health code, it is forbidden to sell or offer free of charge to minors under 18 years old alcoholic beverages to be consumed on the premises or to be taken away. Net prices in Euros, including service.

VAT 10% on food and drinks and 20% on alcoholic drinks.

Our beef is born, raised and slaughtered in France.