

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 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-

Les Apéritifs / Aperitif

Ricard, Pastis 51 (4 cl)	8€
Suze (4 cl)	8€
Porto "Kopke" (6 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)	9€
Kir Royal (12 cl)	12€
Ratafia de Champagne J.de Telmont	12€
Sydre Nouvelle Vague E.Bordelet (33cl)	13€
Poiré E.Bordelet (33cl)	13€

Les Boissons Sans Alcools / Soft Drinks

Coca-Cola (33 cl)	5€
Coca-Cola Zero (33 cl)	5€
Limonade (25 cl)	5€
Orangina (25 cl)	5€
Perrier (33 cl)	5€
Schweppes Tonic (25 cl)	5€
Schweppes Agrumes (25cl)	5€
Diabolo	5€
Sirop à l'eau (1/4 vittel + sirop)	5€
Supplément sirop	2€
Jus de Fruits Brasson Bio (20 cl) (Abricot, Framboise, Poire Williams, Pomme sauvage Budimka, Tomate)	7€
Eau de Bouleau 33cl (Menthe, Gingembre, Citron, Aloe-Vera, Cranberry)	7€
Jus de pomme Perlant E.Bordelet	11

Jus pressés/Squeezed juice

Citron/Orange pressé	8€
----------------------	----

Les Bières/ Beers

À la pression / Draft Beer

	(25 cl)	(50 cl)
Gustave Blonde bière artisanale	6€	12€
Gustave IPA bière artisanale	6€	12€
Panache	6€	12€
Monaco	6€	12€
Picon bière	6€	12€

À la bouteille / Bottled Beer

Gustave Blonde bière artisanale (33 cl)	9€
Gustave Ambrée bière artisanale (33 cl)	9€
Gustave IPA bière artisanale (33 cl)	9€

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 « Seigneur de Broussan »	9€
---	----

Vin de dessert (6cl)

2013- Tokaji Domaine Dereszla 5 Puttonyos	12€
---	-----

Coupe de Champagne (12 cl)

2008- Henriot « Le Millésimé »	18€
NM- Henriot Rosé	18€

À partager disponible de 18h-21h30

Pot de légumes crus, fromage blanc, gingembre et herbes <i>Raw vegetables, white cheese, ginger and aromatic herbs</i>	10€
Tartare « retour de pêche », yuzu, grenade, avocat et courgettes <i>Fish of the day tartare, yuzu, pomegranate, avocado and zucchinis</i>	14€
Sucette de foie gras sauce ruby <i>Duck foie gras lollipop, redfruits sauce</i>	15€
L'ardoise paysanne (Charcuterie, fromage) <i>Delicatessen and cheese plate</i>	18€

Les Whiskies (4 cl)

Whisky français

Bellevoie Fine triple malt, « équilibre élégance, fruits et longueur »	14€
Moon Harbour Pier 1 « Élevé en fût de Sauternes »	14€
Moon Harbour Pier 2 « Fumé, cuir »	14€
Moon Harbour Spirit « Élevé en fût Du Château La Louvière »	14€
Bellevoie 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

“experience 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

Kentucky :

Buffalo Trace – Straight Bourbon 12€

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

Gressito (4cl d'alcool) 15€

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

Saint Germain Spritz (4cl d'alcool) 15€

Liqueur de Saint Germain, concombre frais, perrier, prosecco 15€

Buffalo Sour (4cl d'alcool) 15€

Whiskey Buffalo Trace, jus de citron, sucre et ginger ale/beer 15€

Short drink (4cl d'alcool) 15€

Maï 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

Long drink (4cl d'alcool) 15€

Apérol Spriz

Select, Perrier, Prosecco

Mojito

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

Américano

Martini rouge, campari, perrier ou sans...

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

Cuba Libre

Rhum Bacardi blanc, citron vert, Coca Cola

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) 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

Les Alcools (4 cl)

Gin

Isfjord - Norvège « distillé avec l'eau des glaciers »	12€
Terre de glace - France - Champagne-Adrenne	12€
Moon Harbour - France - Bordeaux	12€
Citadelle – France - Cognac	12€
Bombay Sapphire	12€
Gin Tanqueray	13€

Rhum

El Pasador XO Guatemala	18€
Dzama 8ans	24€
Dzama 1998	25€
Kill Devil Panama 11ans	33€
Kill Devil Trinidad 13ans	35€
Dzama 15ans	55€

Vodka

Isfjord	14€
Greygoose	14€

Téquila

Sauza	11€
-------	-----

Digestifs / Digestive (4 cl)

Calvados "Busnel VSOP"	10€
Vieux Marc de Châteauneuf du Pape 10ans	14€
Vieux Marc de Mourvèdre Château de Pibarnon 1995	16€
Armagnac Jean Cavé VSOP	15€
Armagnac Jean Cavé XO	28€
Cognac La Grange du bois VSOP	15€
Cognac La Grange du bois XO	28€
Cognac Bourgoin Microbarrique n°1998	29€
Cognac Bourgoin Brut de fût n°1998	35€

Liqueurs / Liquors (4 cl)

Get 27	12€
Get 31	12€
Bailey's	12€

Eau de Vie / Brandy (4 cl)

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

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)	
-Infusions : Camomille, Verveine, Herboriste (Verveine, orange, menthe)	



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.