

# 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-*

## A partager / To share

Carte disponible au bar du lundi au samedi 12h à 21h30 et dimanche de 12h à 15h30 /  
Available from Monday to Saturday 12:00 am to 9:30 pm and Sunday 12:00am to  
3:30pm

L'ardoise de charcuterie - <i>Delicatessen tray</i> (Jambon Serrano, jambon blanc, rosette, chorizo, pâté de campagne)	15 €
L'ardoise de fromage - <i>Cheese tray</i> (Brie de Meaux, Comté et deux selections du Chef Thibaut Ducouso)	15€
L'ardoise paysanne <i>Delicatessen and cheese tray</i>	18 €
Tataki de saumon fumé, asperges vertes et pois cosse <i>Smoked salmon tataki, green asparagus and pea pod</i>	18 €
Salade César (salade romaine, poulet, parmesan, tomate) <i>Cesar salad (Romaine salad, chicken, parmesan cheese, tomatoes)</i>	18€
Club sandwich New York (poulet, oeuf, salade, bacon grille) et pommes frites <i>Club Sandwich New York (chicken, salad, eggs, bacon) served with French fries</i>	18€
Burger de boeuf, Cantal, bacon, pommes frites <i>Beef burger, Cantal cheese, bacon, fried potatoes</i>	20€
Déclinaison de chocolat Saint Domingue <i>Marinated strawberries with balsamic vinegar and basil, Fontainebleau cream</i>	12 €
Paris-Brest à la cacahuète <i>Peanuts Paris-Brest</i>	12 €
Fraises marinées au balsamique et basilic, crème Fontainebleau <i>Marinated strawberries with balsamic vinegar and basil, Fontainebleau cream</i>	12 €

## 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)	9€
Kir Vin Blanc (12 cl)	9€
Porto blanc	12€
Kopke 10 ans Tawny	12€
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)	6€
Coca-Cola Zero (33 cl)	6€
Limonade (25 cl)	6€
Orangina (25 cl)	6€
Perrier (33 cl)	6€
Fever Tree (Tonic, Ginger beer, Elderflower, Mediterranean) (25 cl)	6€
Diabolo	6€
Sirop à l'eau (1/4 vittel + sirop)	6€
Supplément sirop	2€
Jus de Fruits JOYCE (25 cl) (Abricot, Fraise, Framboise, Poire, Pomme, Tomate)	8€
Eau de Bouleau (33cl) (Menthe, Gingembre et Citron, Aloe-Vera, Cranberry)	8€
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)	11€
Gustave Ambrée bière artisanale (33 cl)	11€
Gustave IPA bière artisanale (33 cl)	11€

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

### Vin Blanc / White Wine

2017-AOC Bergerac Château de la Jaubertie « Mirabelle »	9€
2018-AOC Petit Chablis Domaine Isabelle & Denis Pommier	11€
2019-AOC Pouilly Fumé Domaine Jonathan Pabiot « Florilège »	12€

### Vin Rouge / Red Wine

2016- AOC Bergerac Château de la Jaubertie « Mirabelle »	9€
2015- AOC Pessac Leognan Château de Rochemorin	12€
2018- AOC Mercurey 1 <sup>er</sup> cru « les Champs Martin » Dom Jacqueson	13€

### 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 (6cl)

2017- AOC Côteaux de l'Aubance Château de Parnay	12€
--	-----

### Coupe de Champagne (12 cl)

NM- De Venoge cuvée des Princes Blanc de Blancs	18€
NM- De Venoge cuvee des Princes rosé	18€

## Les Whiskies (4 cl)

### Whisky français

Moon Harbour Pier 1 « Élevé en fût de Sauternes »	15€
Moon Harbour Pier 2 « Fumé, cuir »	15€
Moon Harbour Spirit « Élevé en fût Du Château La Louvière »	15€
Bellevoye Tourbé « réglisse, feu de cheminée, cendre, clou de girofle »	17€
Bellevoye Fine triple malt, « équilibre élégance, fruits et longueur »	17€
Eddu 17 ans 2004 single cask « Notes exotiques, compotées, fin, équilibré »	30€
Domaine des Hautes Glaces 2016 « Céréales, fruits à coques, épices, fin et vif »	33€

### Whisky japonais

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€

### Whiskey américain

Blanton's Gold edition	21€
------------------------	-----

## Whisky écossais

### 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€

Old Malt Cask Inchgower 18ans

Distillé en 1995 « frais, épicé, confit » 40€

### Highlands :

Oban 14 ans

« Figue séché, miel, épices, feu de bois et iode » 15€

Dalmore 15ans

« Gingembre, cannelle, clou de girofle, orange et chocolat » 22€

### Isle de Skye :

Talisker 12 ans

« Tourbé, iodé et épicé » 15€

### Isle d'Islay :

Lagavulin 16 ans

« Iode, réglisse, fumé » 17€

### **Whiskey Irlandais**

The Quiet Man

« Note douce et épicée »

17€

### **Whisky suédois**

Mackmyra Stjärnrök season edition

« Fumé, épicé, santal, fruité, caramel »

17€

### **Whisky australien**

Starward unexpeated limited edition

« Fruité et fumé, fruits tropicaux, pêche jaune »

21€

### **Whisky néo-zélandais**

Hellyers road Pinot noir Finish

« Ananas, passion, lys, profound et dense »

21€



# Laissez-vous tenter par les créations coquetel du Manoir avec des alcools français

*" 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'éphémère du Manoir (4cl d'alcool) 16€

Suze, sirop de pêche, gin Terre de Glace, Verjus, concombre et perrier

## Un coup de frais (4cl d'alcool) 16€

Whisky Bellevoys fine, Verjus, crème de pêche, Cidre Léontine

## Un coup de chaud (4cl d'alcool) 16€

Rhum ambré Trois Rivières, jus de mangue, hexos et verjus, piment

## Le M de G (4cl d'alcool) 16€

Lillet blanc, Gin Terre de Glace, Verjus, Crémant de Loire

## Gressito (4cl d'alcool) 16€

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

## Saint Germain Spritz (4cl d'alcool) 16€

Liqueur de Saint Germain, concombre frais, perrier, prosecco

### 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

### Long drink (4cl d'alcool) 16€

#### **Apérol Spritz**

Select, Perrier, Prosecco

#### **Mojito**

Rhum Bacardi blanc, citron vert, menthe fraiche, 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

#### **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€

### 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€
Dzama 15ans	55€

### Vodka

Isfjord	14€
Greygoose	14€

### Téquila

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

### Digestifs / Digestive (4 cl)

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 (4 cl)

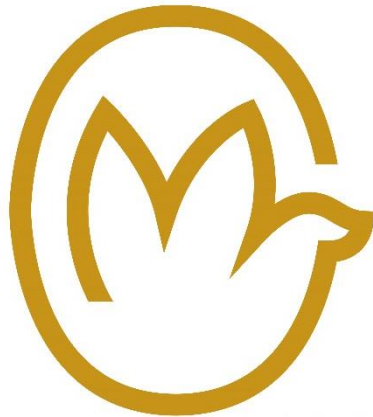
Get 27	12€
Get 31	12€
Bailey's	12€
Limoncello Mamma Mia	12€

### Eau de Vie / Brandy (4 cl)

Poire, Mirabelle, Quetsche, 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)	
-Infusions : Camomille, Verveine, Herboriste n°108	



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.