

## Nos cocktails

*Avec alcool / with alcohol*

**Le Bombay Tonic** (20 cl) ..... 13 €

Cin Bombay Saphir, citron jaune, baies de genièvre, Schweppes

*Bombay Saphir Gin, lemon, juniper berries, Schweppes*

**Le Spicy Mojito** (20 cl) ..... 13 €

Rhum épicé, citron vert, menthe fraîche, sirop Mojito, gingembre, sucre de canne

*Spiced rum, lime, fresh mint, ginger, cane syrup*

**Apple Mojito** (20 cl) ..... 13 €

Calvados, Citron vert, menthe fraîche, sirop Mojito, eau gazeuse

*Calvados, lime, fresh mint, sparkling water*

**Apérol Spritz** (20 cl) ..... 13 €

*Spritz aperol*

**St-Germain Spritz** (20 cl) ..... 13 €

*Spritz St-Germain*

**Téquila Sunrise** (20 cl) ..... 13 €

Téquila, jus d'orange, jus de citron, sirop de grenadine

*Tequila, orange juice, lemon juice, grenadine syrup*

*Sans alcool / without alcohol*

**Ice Tea by Monin** (20 cl) ..... 11 €

**Virgin Mojito** (20 cl) ..... 11 €

Citron vert, menthe fraîche, sirop Mojito, sucre de canne, eau gazeuse

*Lime, fresh mint, Monin Mojito syrup, sparkling water*

**Tutty fruity** (20 cl) ..... 11 €

Jus d'orange, jus de pamplemousse, sirop de grenadine

*Orange juice, grapefruit juice, grenadine syrup*

## Nos Champagnes

coupe 12 cl

btl. 75 cl

**Champagne Réserve Palmer** ..... 14 € ..... 85 €

**Champagne Rosé Solera** ..... 14 € ..... 85 €

## Nos boissons normandes

**Pommeau** (6 cl) ..... 6 €

**Kir Normand cassis, pêche, mure** (12 cl) ..... 6 €

**Jus de pomme fermier** (25 cl) ..... 6 €

**Cidre brut de la Ferme de Ducy** ..... 25 cl : 6 € .... btl. 75 cl : 18 €

## ... les classiques

**Kir cassis, pêche, mure** (12 cl) ..... 6 €

**Martini blanc, rouge** (4 cl) ..... 6 €

**Ricard** (4 cl) ..... 6 €

**Whisky Jack Daniel's** (4 cl) ..... 8 €

**Whisky Aberlour 10 ans** (4 cl) ..... 8 €

**Whisky Clan Campbell** (4 cl) ..... 8 €

**Whisky Jameson** (4 cl) ..... 10 €

**Whisky Lagavulin** (4 cl) ..... 15 €

## Nos softs

**Coca-Cola, Coca-Cola Zéro** (33 cl) ..... 6 €

**Schweppes Tonic** (25 cl) ..... 6 €

**Jus de fruits orange, pamplemousse** (33 cl) ..... 6 €

**Limonade** (33 cl) ..... 6 €

## Nos eaux

Evian .....	½l: 4,5 €	1l: 7 €
Badoit .....	½l: 4,5 €	1l: 7 €
Perrier (33 cl) .....		6 €

## Nos bières

Bière Heineken .....	25 cl: 6 €	pinte: 11 €
----------------------	------------	-------------

## Nos vins rosés

v. 12 cl   v. 25 cl   btl. 75 cl

<b>Côtes de Gascogne IGP Rosé Pressée</b> ....	6 €	11 €	31 €
<b>Domaine Guillaman - Cabernet Merlot</b>			
Aromatique, rond, désaltérant <i>Aromatic, round, thirst-quenching</i>			
<b>Teres IGP Méditerranée</b> .....	8 €	14 €	39 €
<b>Domaine du Rouet - Cinsault Grenache Tibourenc</b>			
Fruité, élégant <i>Fruity, elegant</i>			

## Nos vins blancs

v. 12 cl   v. 25 cl   btl. 75 cl

<b>Côtes-de-Gascogne IGP</b> .....	7 €	12 €	35 €
<b>Domaine Guillaman - Colombard Sauvignon</b>			
Fraîcheur (Fruits exotiques), plaisir, exubérant <i>Freshness (exotic fruit), pleasure, exuberant</i>			
<b>IGP d'Oc Roussane</b>  .....	7 €	12 €	35 €
<b>Maxime et Raphael - Château De Valcombe</b>			
Aromatique, charnu et salin <i>Aromatic, fleshy and salty</i>			
<b>Chardonnay Les Amandiers IGP</b> .....	8 €	14 €	39 €
<b>Cellier des Chartreux</b>			
Notes florales, équilibré et frais <i>Floral notes, balanced and fresh</i>			
<b>Côtes-de-Gascogne Moëlleux IGP</b> .....	9 €	15 €	42 €
<b>Domaine Guillaman - Frissons d'automne Gros &amp; Petit Manseng</b>			
Intense et suave <i>Intense and sweet</i>			
<b>Pouilly-Fumé AOP Les Origines</b> .....	10 €	16 €	47 €
<b>Domaine A. Figeat - Sauvignon</b>			
Tension, riche et racé <i>Taut, rich and racy</i>			
<b>Chablis AOP</b> .....	11 €	19 €	57 €
<b>Domaine Hamelin - Chardonnay</b>			
Droit, généreux et frais <i>Straightforward, generous and fresh</i>			
<b>Saint-Joseph AOP Les Ribaudes</b> .....			57 €
<b>Domaine Lionel Fauray - Roussanne Marsanne</b>			
Flatteur, agréable et suave <i>Flattering, pleasant and suave</i>			
<b>Languedoc AOP Malacoste</b>  .....			60 €
<b>Domaine de la Dourbie - Roussanne Grenache Terret</b>			
Complexité et finesse <i>Complexity and finesse</i>			
<b>Condrieu</b> .....			140 €
Domaine Lionel Fauray - La Berne - AOP			

## Nos vins rouges

v. 12 cl v. 25 cl btl. 75 cl

**Côtes-du-Rhône AOP Chevalier** ..... 7 € ... 12 € ... 35 €

**Cellier des Chartreux - Grenache Syrah Carignan Mourvèdre**

Epicé, fondu

*Spicy, mellow*

**Bergerac AOP** ..... 7 € ... 12 € ... 35 €

**Château Le Fagé - Merlot**

Rondeur, fruits rouges

*Roundness, red fruit*

**Chinon AOP Cuvée du Domaine**  ..... 8 € ... 14 € ... 39 €

**Domaine Charles Pain - Cabernet Franc**

Désaltérant, souple et fruité

*Thirst-quenching, supple and fruity*

**Brouilly Voujon AOP** ..... 10 € ... 15 € ... 44 €

**Domaine Ruet - Gamay**

Harmonieux, structuré, cerise et prune

*Harmonious, structured, cherry and plum*

**Montagne Saint Emilion AOP** ..... 11 € ... 18 € ... 54 €

**Château Rocher-Gardat - Merlot Cabernet**

Céneroux, équilibré et doux

*Generous, balanced and smooth*

**Saint Estèphe AOP - La Coccinelle** ..... 69 €

**Château Petit Bocq - Cabernet Merlot**

Fruits noirs, boisé, longueur

*Black fruit, woody, long finish*

**Châteauneuf-du-Pape Miocène**  ..... 88 €

**Domaine Grand Veneur - Grenache Syrah Mourvèdre**

Riche, ample et soyeux

*Rich, full and silky*

**Pommard AOP** ..... 156 €

**Domaine Guy & Yvan Dufouleur - Pinot Noir**

Plein, subtil et persistance

*Full, subtle and persistent*

## Nos boissons chaudes

**Café expresso ou décaféiné** (6 cl) ..... 2,50 €

**Café Américain** (15 cl) ..... 3,90 €

**Café crème** (15 cl) ..... 4,50 €

**Maxi Latté** (25 cl) ..... 7 €

**Thé / Infusion** ..... 4,50 €

Earl Grey, English Breakfast, Ceylan, Jasmin, Mint, Vervain

**Thé à la menthe fraîche du jardin** ..... 4,50 €

*Mint tea with fresh mint from the garden*

**Maxi Latté** (25 cl) ..... 7 €

Un mélange irrésistible de café et de lait !

**Cappuccino** (25 cl) ..... 7 €

L'authenticité d'une mousse associée à un expresso

**Chocolat chaud maison** (25 cl) ..... 7 €

Retrouvez l'authenticité du chocolat chaud de votre enfance !

## Saveurs de Normandie

Ferme familiale des Vergers de Ducy, Domaine de la Flaguerie

Calvados Hors d'Age 10 ans (4 cl) .....	11 €
Calvados Hors d'Age 15 ans (4 cl) .....	12 €
Calvados Hors d'Age 30 ans (4 cl) .....	16 €

**Dégustation de 3 Calvados Hors d'Age (3 x 2 cl) .....** 22 €

*Tasting of 3 Calvados Hors d'Age (3 x 2 cl)*

**Notre digestif « 44 » maison (4 cl) .....** 15 €

Digestif à base de Calvados

*Pleasant and sweet Calvados-based drink*

**« Le Traditionnel Trou Normand »**

**sorbet pomme, Calvados .....** 15 €

*« The Traditional Trou Normand » apple sorbet, Calvados*

## Nos digestifs

Rhum Diplomático (4 cl) .....	10 €
Cointreau (4 cl) .....	10 €
Grand Marnier (4 cl) .....	10 €
Téquila (4 cl) .....	10 €
Get 27 ou Get 31 (4 cl) .....	10 €
Cogna (4 cl) .....	12 €
Gin Bombay Saphir (4 cl) .....	10 €
Rhum Saint James Royal Ambré (4 cl) .....	10 €
Rhum Carta Blanca Bacardi (4 cl) .....	10 €
Vodka Zubrowka à l'herbe de bison (4 cl) .....	10 €
Armagnac (4 cl) .....	12 €
Bailey's (4 cl) .....	12 €

Prix nets TTC - Service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

# CHATEAU

*Saint-Gilles*

Hôtel\*\*\*\* - Restaurant - Spa - Séminaire

## Carte des Boissons

Gravée sur le fer forgé du portail du domaine, une date attire le regard : 1812. Un repère fort, devenu l'âme et l'identité du restaurant *Le 1812*.

Plus qu'un lieu, *Le 1812* est une destination où patrimoine et modernité se rencontrent avec élégance. Chaque détail sublime l'héritage du domaine tout en offrant une vision contemporaine de l'art de recevoir.

Ici, l'histoire se vit dans l'atmosphère, l'accueil et l'assiette. La cuisine met à l'honneur le terroir et les saisons, avec créativité, pour une expérience à la fois authentique et actuelle.

Franchir le portail du *1812*, c'est entrer dans un univers de caractère, porté par une véritable promesse d'émotions.

*Engraved on the estate's gate, 1812 is much more than a date: it's the soul of the place and the signature of the restaurant Le 1812.*

*Between heritage and modernity, the experience is lived in every detail, from the welcome to the plate. Seasonal cuisine, inspired by local produce, for an authentic and elegant moment.*

*Stepping through the gate of Le 1812 is to enter a world of character and emotion.*



Retrouvez l'univers de l'établissement  
Discover the world of the Hotel