

Nos cocktails

AVEC ALCOOL - WITH ALCOHOL

Le Bombay Tonic 20 cl 10 €

Gin Bombay Saphir, citron jaune, baies de genièvre, Schweppes
Bombay Saphir Gin, lemon, juniper berries, Schweppes

Le Spicy Mojito 20 cl 10 €

Rhum épicé, citron vert, menthe fraîche, gingembre, sirop de canne
Spiced rum, lime, fresh mint, ginger, cane syrup

Apple Mojito 20 cl 10 €

Calvados, Citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse
Calvados, lime, fresh mint, sparkling water

Apérol Spritz 20 cl 10 €

Spritz aperol

Téquila Sunrise 20 cl 10 €

Téquila, jus d'orange, jus de citron, sirop de grenadine
Tequila, orange juice, lemon juice, grenadine syrup

SANS ALCOOL - WITHOUT ALCOHOL

Ice Tea maison 20 cl 7 €

Virgin Mojito 20 cl 7 €

Citron vert, menthe fraîche, Sirop Monin Mojito, eau gazeuse
Lime, fresh mint, Monin Mojito syrup, sparkling water

Tutty fruity 20 cl 7 €

Jus d'orange, jus de pamplemousse, sirop de grenadine
Orange juice, grapefruit juice, grenadine syrup

Champagne

Coupe 12cl btl 75cl

Champagne Réserve Palmer 12 € 60 €

Champagne Rosé Solera 12 € 60 €

Nos boissons normandes

Pommeau 6 cl.....	6 €
Kir Normand 12 cl.....	6 €
Jus de pomme fermier 25 cl.....	6 €
	25 cl btl 75cl
Cidre brut de la Ferme de Ducy	6 € 18 €



Cidres d'exception

	v. 12cl	btl 75cl
L'Odon	7 €	18 €
Fin et délicat, arôme marqué de fruits frais exotiques et notes florales.		
<u>Accords parfaits</u> : les poissons et crustacés		
<i>Fine and delicate, with a marked aroma of fresh exotic fruits and light floral notes. <u>Perfect with</u> fish and shellfish</i>		
Guillaume	7 €	18 €
Rond avec tanin généreux		
<u>Accords parfaits</u> : les viandes rosées et fromages à pâtes molles		
<i>Round with generous tannin. <u>Perfect with</u> pink meats and soft cheeses</i>		
Edouard	7 €	18 €
Bel équilibre entre acidité et sucrosité, notes de fruits compotés et d'agrumes		
<u>Accords parfaits</u> : les desserts à base de pommes, poires et chocolat		
<i>Nice balance between acidity and sweetness, notes of stewed fruit and citrus. <u>Perfect with</u> apple, pear and chocolate desserts</i>		

... les classiques

Kir cassis, pêche, mure 12cl	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 €

Softs

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33cl	6 €
Schweppes Tonic 25cl.....	6 €
Jus de fruits orange, pamplemousse 33cl	6 €
Ice Tea maison 20 cl.....	7 €



Eaux

Evian, Badoit 1l.....	7 €
Evian, Badoit ½ l.....	4,50 €
Perrier 33cl.....	6,00 €

Bière

Leffe Bière Belge d'Abbaye	25 cl 6 €	pinte 9 €
---	------------------------	------------------

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	

Cafés cocktails

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 !	
Cookiccino 25 cl	7 €
Faites-vous plaisir avec cette délicieuse boisson aux saveurs de cookies !	

Nos vins

BLANCS

	v.12 cl	v. 25cl	btl 75cl
Côtes de Gascogne IGP.....	7 €	12 €	35 €

Domaine Guillaman – Colombard Sauvignon

Fraîcheur (Fruits exotiques), plaisir, exubérant - *Freshness (exotic fruit), pleasure, exuberant*

IGP d'Oc Roussane Bio.....	7 €	12 €	35 €
-----------------------------------	------------	-------------	-------------

Maxime et Raphael – Chat. De Valcombe

Aromatique, charnu et salin - *Aromatic, fleshy and salty*

Chardonnay Les Amandiers IGP.....	8 €	14 €	39 €
--	------------	-------------	-------------

Cellier des Chartreux

Notes florales, équilibré et frais - *Floral notes, balanced and fresh*

Côtes de Gascogne Moëlleux IGP.....	9 €	15 €	42 €
--	------------	-------------	-------------

Domaine Guillaman – Frissons d'automne Gros & Petit Manseng

Intense et suave - *Intense and sweet*

Pouilly Fumé AOP Les Origines.....	10 €	16 €	47 €
---	-------------	-------------	-------------

Domaine A. Figeat - Sauvignon

Tension, riche et racé - *Taut, rich and racy*

Chablis AOP.....	11 €	19 €	57 €
-------------------------	-------------	-------------	-------------

Domaine Hamelin – Chardonnay

Droit, généreux et frais- *Straightforward, generous and fresh*

Saint Joseph AOP Les Ribaudes.....	57 €
---	-------------

Domaine Lionel Faury - Roussanne Marsanne

Flatteur, agréable et suave - *Flattering, pleasant and suave*

Languedoc AOP Malacoste Bio.....	60 €
---	-------------

Domaine de la Dourbie - Roussanne Grenache Terret

Complexité et finesse - *Complexity and finesse*

Condrieu	140 €
-----------------------	--------------

Domaine Lionel Faury – La Berne - AOP

ROSES

	v.12 cl	v. 25cl
btl 75cl		

Côtes de Gascogne IGP Rosé Pressée..	6 €	11 €	31 €
---	------------	-------------	-------------

Domaine Guillaman - Cabernet Merlot

Aromatique, rond, désaltérant - *Aromatic, round, thirst-quenching*

Teres IGP Méditerranée.....	8 €	14 €	39 €
------------------------------------	------------	-------------	-------------

Domaine du Rouet - Cinsault Grenache Tibourenc

Fruité, élégant - *Fruity, elegant*



ROUGES

v.12 cl

v. 25cl

btl 75cl

Côte 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 Bio8 €..... 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

Généreux, 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 Bio - 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

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 €
<i>Tasting of 3 Calvados Hors d'Age (3 x 2 cl)</i>	
Notre digestif « 44 » maison 4 cl.....	15 €
Digestif à base de Calvados	
<i>Pleasant and sweet Calvados-based drink</i>	
« Le Traditionnel Trou Normand » sorbet pomme , Calvados	15 €
<i>« The Traditional Trou Normand " apple sorbet, Calvados</i>	

Nos Digestifs

Rhum arrangé maison 4 cl	10 €
Cointreau 4 cl	10 €
Grand Marnier 4 cl	10 €
Téquila 4 cl.....	10 €
Get 27 – Get 31 4 cl	10 €
Cognac 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 €

CHATEAU
Saint-Gilles

Retrouvez l'univers de
l'Hotel *Discover the world of
the Hotel:*



Prix nets TTC – Service compris

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