

A decorative border made of repeating red scalloped shapes surrounds the central text.

## Carte du Bar

*Tours Sud*

## BOISSONS CHAUDES

Café expresso, décaféiné	2.20€
Double expresso	3.50€
Cappuccino	4.00€
Chocolat chaud Monbana bio Max Havelaar	3.00€
Thé « Palais des Thés »	3.00€
<i>des Lords, du Hammam, vert à la menthe, Big Ben, Darjeeling Margaret's Hope, Goût russe 7 agrumes, Sri Lanka St James</i>	
Infusion : « Palais des Thés »	3.00€
<i>Detox scandinave bio, herboriste verveine menthe, orange, Jardin tropical</i>	
Irish coffee	7.00€

## EAUX, SODAS, JUS DE FRUITS

Perrier 33cl	3.70€
Jus ou Nectar de Fruit Granini 25cl	3.70€
<i>Fraise, Abricot, Ananas, Orange, Pamplemousse, Pomme, Tomate</i>	
Coca Cola, Light ou Zéro 33cl	3.70€
Sprite, Schweppes Indian Tonic 33cl	3.70€
Orangina, Fanta Orange, Fuzetea pêche intense 33cl	3.70€
Finley pamplemousse orange sanguine, Diabolo * 20cl	3.70€
<i>* Sirops Monin : Cerise, fraise, grenadine, menthe verte, pêche, Lemon Rantcho, citron, pamplemousse rose, sucre de canne</i>	

## BIERES

Pression Heineken ou Affligem 25cl/50cl	4.50€/7.50€
Edelweiss 33cl	5.00€
Affligem 30cl, Pelforth brune, Carlsberg, 1664/Grimbergen blonde 33cl	5.00€

## VINS AU VERRE

<i>Vins Blancs</i>	
Vouvray sec « Domaine Margalleau » - Pieaux 12,5cl	6.50€
Vouvray Moelleux « Domaine Margalleau » - Pieaux 12,5cl	7.00€
<i>Vins Rosés</i>	
Chinon rosé Couly Dutheil 12,5cl	6.50€
<i>Vins Rouges</i>	
St Nicolas de Bourgueil « Domaine de la Noue » 12,5cl	6.50€
Chinon « Gravières » Couly Dutheil 12,5cl	6.50€

Offre D-Vine : non inclus dans l'offre « welcome drink »

La première machine de dégustation de vin au verre de 10 cl qui aère et met à température. Partagez cette expérience avec ce sommelier connecté Made in France et demandez la sélection du moment au bar.

Prix nets en Euros, taxes et services compris

## APERITIFS

Kir Sauvignon 12.5cl	5.00€
Kir Vouvray pétillant 12.5cl	6.00€
Kir Royal 10cl	10.00€
<i>Crème Cartron de Cassis 19°, Pêche, Mûre, Framboise, Fraise</i>	
Martini Bianco ou Martini Rosso, Campari, Suze 4cl	5.50€
Ricard, Pastis 51 2cl	4.00€
Porto Rouge Sandeman Ruby 6cl	5.50€
Vodka Wyborowa, Gin Gibson's, Tequilla Sauza Blanco 4cl	6.50€
Rhum Havana Club 3 ans, Rhum Blanc Agricole Dillon 4cl	6.50€
Rhum Bacardi 4cl	7.00€

## COCKTAILS

<i>Alcoolisés</i>	
Mojito classique ou passion OU Piña Colada	8.00€
Caïpirinha Cachaça, Citron Vert, Sucre de canne	8.00€
Daiquiri Havana, Citron vert, Sirop de canne	5.00€
Spritz Vin blanc, Campari, Eau gazeuse, Orange	6.00€
Rainbow Vodka, Orange, Grenadine, curaçao bleu	7.00€
<i>Sans alcool</i>	
Virgin Mojito ; Finley Folie	6.00€

## CHAMPAGNES ET VINS PETILLANTS

La flûte de Champagne « Taittinger brut réserve blanc » 10cl	10.00€
La flûte de Vouvray pétillant brut «Margalleau» 12.5cl	6.00€
Vouvray pétillant brut «Margalleau» 75cl	26.00€
Tsarine Brut Premium 75cl	50.00€
Taittinger brut réserve blanc 37.5cl/75cl	35.00€/65.00€
Taittinger brut Millésimé 75cl	90.00€

## WHISKIES

Blend, J&B rare, William Lawson	4cl	6.50€
Chivas Regal 12 ans d'âge	4cl	8.00€
Irish whiskey Jameson	4cl	7.00€
Single Malt Aberlour pure single	4cl	8.00€
Lagavulin, Glenkinchie 12 ans d'âge	4cl	12.00€
Bourbon Jack Daniel's, Four Roses, Canadian club	4cl	8.00€

## DIGESTIFS

Get 27, Cointreau, Bailey's	4cl	6.50€
Hennessy Fine de Cognac VSOP	4cl	8.00€
Calvados Drouin; Armagnac Château de Laubade VSOP	4cl	8.00€
Eau de vie de Poire Williamine Morand	4cl	8.00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération