

le Bar du Château des Reynats

Pour s'ouvrir l'appétit...

Apéritifs au verre

Champagne Brut	16 €
Kir Champagne (cassis, pêche, mûre, framboise)	18 €
Kir vin blanc (cassis, pêche, mûre, framboise)	12 €
Rosette (vin moelleux du Sud-Ouest)	11 €
Maury rouge	12 €
Pineau des Charentes	10 €
Vin de Noix, Vin de Pêche	10 €
Verre de vin rouge, rosé ou blanc du moment	11 €
Porto, Lillet, Muscat, Suze	10 €
Martini blanc ou rouge	10 €
Ricard, Gin, Vodka	10 €
Whisky : Jack Daniel's, Jameson	11 €
Chivas Regal 12 ans, Glenfiddich	11 €

Bières

Tatou (Blonde) BAM bière artisanale de Marsac	8 €
Hombre (Ambrée) BAM bière artisanale de Marsac	8 €
Nuit Blanche (Blanche) BAM bière artisanale de Marsac	8 €
Leffe blonde	7 €
1664	7 €
Picon bière	11 €

Cocktails Signature

Au Nom de la Rose*	18 €
<i>Vodka infusée à la vanille, liqueur de rose, litchi & citron, sirop pistache torréfiée</i>	
Chocolate Espresso Martini	16 €
<i>Mezcal, Kahlua, liqueur de cacao, espresso</i>	
Mango Ginger Fizz*	16 €
<i>Gin, sirop de gingembre, jus de mangue, citron, blanc d'œuf, top Perrier</i>	
Le Rive Gauche*	18 €
<i>Rhum blanc infusé au poivre de Sichuan, liqueur St-Germain, jus d'ananas & litchi, sirop de romarin, Bitter Angostura</i>	
Old Manhattan	17 €
<i>Bourbon infusé à la praline, Vermouth rouge, liqueur châtaigne, Angostura bitter, marron glacé</i>	

Les Classiques

<i>Apérol Spritz, Gin tonic, Cuba Libre</i>	12 €
<i>Mojito*, Piña Colada*, Jamaïcain Mule, Bloody Mary, Americano</i>	12 €
<i>Dry Martini, Whisky Sour, Espresso Martini, Negroni</i>	12 €
<i>Punch Exotique</i>	12 €
<i>Rosé Rosé Joséphine</i>	12 €

**Les longs drinks peuvent être proposés en version Mocktail au tarif de 12€*

Tous les alcools et sirops aromatisés et infusés utilisés dans nos cocktails ont été élaborés sur place par l'équipe du Bar du Château des Reynats

En fin de repas...

Vin de dessert du Sud-Ouest

<i>Rogomme "Malbec" du Château Chambert</i>	<i>le verre</i>	12 €
---------------------------------------------	-----------------	-------------

Digestifs

	<i>4 cl</i>	
<i>Cointreau, Grand marnier</i>		11 €
<i>Calvados Château de Breuil</i>		11 €
<i>Cognac VSOP Camus</i>		12 €
<i>Cognac Courvoisier Napoléon</i>		15 €
<i>Armagnac Darroze 8 ans</i>		15 €
<i>Armagnac Darroze 12 ans</i>		17 €
<i>Armagnac Darroze 20 ans</i>		21 €

<i>Get 27, Get 31, Bailey's, Amaretto</i>	11 €
<i>Manzana Verde, Limoncello, Izarra</i>	11 €

Eaux de Vie

	<i>4 cl</i>	
<i>Eau-de-Vie de Framboise sauvage, Massenez</i>		14 €
<i>Eau-de-Vie de Poire Williams, Delaitre</i>		14 €
<i>Eau-de-Vie de Mirabelle</i>		14 €
<i>Vieille Prune de Souillac</i>		14 €

Nos Rhums

	<i>4 cl</i>	
<i>Rhum Diplomatico, Venezuela</i>		12 €
<i>Rhum Hampden, 8 ans, Jamaïque</i>		14 €
<i>Rhum Trois Rivière VSOP</i>		14 €
<i>Rhum Zacapa, Solera 23, Guatémala</i>		15 €
<i>Rhum Matusalem, 23 ans, République Dominicaine</i>		20 €

Whisky	4 cl
France, Couvreur's, The unique, France	12 €
Iodé avec un soupçon d'amande	
Ecosse, Islay, single malt, Lagavulin, 16 ans	16 €
Fumé, marin et boisé	
Japon, Fuji	17 €
Vanillé, brioché aux notes de fruits blancs	
Ecosse, Speyside, The Macallan, Double Cask, 12 ans	17 €
Vanille et épices douces	

Un peu de modération...

Les eaux

Eau Cryo, eau filtrée plate, gazeuse 50cl	3 €
Eau Cryo, eau filtrée plate, gazeuse 100cl	5 €
Abatilles	5 €

Softs

Coca-cola, Orangina, Schweppes agrumes	5 €
Perrier (sirop, tranche, nature)	5 €
Limonade, Ice tea	5 €
Jus de fruit	5 €
Fruits frais pressés (orange, citron, pamplemousse)	6 €
Cocktail de fruits	10 €

Boissons Chaudes

Expresso / Allongé / Décaféiné	3,50 €
Thé, infusion	5 €
Café crème	4 €
Double expresso	5 €
Chocolat chaud	6 €
Cappuccino	6 €