





*L'ensemble de l'équipe du
Château des Reynats
vous souhaite un excellent moment*

*Le Château des Reynats, Hôtel**** Restaurant & Spa
15 avenue des Reynats 24650 Chancelade
05 53 03 53 59*

*www.chateau-hotel-perigord.com
contact@chateau-hotel-perigord.com
le.spa@chateau-hotel-perigord.com*

  @chateaudesreynats @spa.chateaudesreynats

Le Bar du Château des Reynats

Pour s'ouvrir l'appétit...

Apéritifs au verre

Champagne Dom Pérignon 2015	12cl	45 €
Champagne du moment	12cl	18 €
Kir Champagne (cassis, pêche, mûre, framboise)	12cl	18 €
Kir vin blanc (cassis, pêche, mûre, framboise)	12cl	12 €
Pineau des Charentes Maison Lheraud signature	7cl	10 €
Pineau des Charentes François 1er 15ans	7cl	25 €
Pineau des Charentes François 1er TRES RARE 50ans	7cl	36 €
Vin de Noix, Vin de Pêche	7cl	10 €
Lillet, Suze	7cl	10 €
Martini blanc ou rouge	7cl	10 €
Ricard, Gin, Vodka	4cl	10 €
Pastis Henri Bardouin	4cl	12 €

Bières

	33cl	
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		5,5 €
Picon bière		11 €
1664 sans alcool		5,5 €

Le Château des Reynats - Hôtel**** Restaurant & Spa

Les Cocktails

<i>Le Reynats</i>	14 €
<i>Liqueur de Chambord, Nectar de Framboise, Crémant de Bordeaux</i>	
<i>St-Germain Spritz</i>	16 €
<i>Liqueur St-Germain, Crémant de Bordeaux, eau pétillante</i>	
<i>Apérol Spritz</i>	12 €
<i>Apérol, Crémant de Bordeaux, eau pétillante</i>	
<i>Gin To'</i>	12 €
<i>Gin Bombay Sapphire, tonic</i>	
<i>Cuba Libre</i>	12 €
<i>Rhum blanc, coca cola, citron vert</i>	
<i>Bloody Mary</i>	14 €
<i>Vodka, jus de tomate, sel de céleri, tabasco</i>	
<i>Americano</i>	14 €
<i>Campari, Martini rouge, eau pétillante</i>	
<i>Dry Martini</i>	14 €
<i>Gin Bombay Sapphire, Martini Dry</i>	
<i>Whisky Sour</i>	14 €
<i>Whisky, jus de citron</i>	
<i>Espresso Martini</i>	14 €
<i>Vodka, espresso, liqueur de café</i>	
<i>Negroni</i>	14 €
<i>Gin Bombay Sapphire, Campari, Martini rouge</i>	
<i>Punch Exotique</i>	12 €
<i>Jus de fruits exotiques, Rhum ambré, cannelle</i>	

Nos Vins au Verre – 12cl

Les Blancs

<i>2018 AOC Rosette Chateau La Tillaie (Doux)</i>	11 €
<i>Vin du moment, d'ici et d'ailleurs</i>	11 €
<i>2024 AOP Côtes de Provence, Rimauresq Cru Classé</i>	11 €

Les Rouges

<i>Vin du moment, d'Ici et d'Ailleurs</i>	11 €
<i>2020 AOC Pecharmant, Grand vin de Mondazur</i>	11 €
<i>2021 AOC Saint Estephe, La Croix Bonis</i>	14 €

Nos Whiskies - 4cl

<i>Jack Daniel's,</i>	11 €
<i>Maker's Mark Bourbon</i>	13 €
<i>Chivas Regal 12 ans, Glenfiddich, Jameson</i>	11 €
<i>Lasdoux, Amburana, single malt, Cognac France</i>	21 €
<i>Elevé en Fut de chene Sud Americain, épice, boisé, notes de vanille et cannelle</i>	
<i>Chivas Regal 18 Ans</i>	16 €
<i>Scotch Whisky vieilli au minimum 18 ans dans des fûts de bourbon et de xérès</i>	
<i>Lagavulin 16 ans, Islay, single malt, Ecosse</i>	16 €
<i>Fumé, marin et boisé</i>	
<i>The Macallan, Double Cask, 12 ans, Ecosse, Speyside,</i>	17 €
<i>Vanille et épices douces</i>	
<i>Japon, NIKKA, Coffey Grain</i>	17 €
<i>Base de maïs particulièrement suave et charmeur</i>	

Les Softs de la maison MENEAU

production locale et Bio

Les Fizz'

<i>Cerise & Hibiscus</i>	33cl	6,50 €
<i>Citron vert-Verveine</i>	33cl	6,50 €
<i>Limonade</i>	33cl	6,50 €

Les Nectars

<i>Pêche</i>	25cl	5,50 €
<i>Framboise & Fraise</i>	25cl	5,50 €
<i>Abricot</i>	25cl	5,50 €

Les Purs Jus

<i>Pomme (non filtré)</i>	25cl	5,50 €
<i>Raisin blanc - Sémillon Sauvignon</i>	25cl	5,50 €
<i>Tomate</i>	25cl	5,50 €

Les Thés Glacés

<i>Thé vert Hibiscus & Fleur de Sureau</i>	25cl	5,25 €
<i>Thé vert Citron-Gingembre</i>	25cl	5,25 €
<i>Thé vert Pêche</i>	25cl	5,25 €

Les Smoothies

<i>Banane, Acai & Myrtille</i>	25cl	7,00 €
<i>Mangue, Passion</i>	25cl	7,00 €

Les Champagnes - 75cl

	<i>Moët et Chandon Réserve Impériale</i>	85 €
2015	<i>Fluteau, Blanc de blancs, Extra Brut</i>	86 €
2016	<i>Moët et Chandon Grand Vintage</i>	160 €
	<i>Bruno Paillard, Blanc de blancs, Grand Cru</i>	178 €
	<i>Bruno Paillard, Zéro Dosage</i>	155 €
	<i>Laurent-Perrier Grand Siècle</i>	250 €
	<i>Krug, Grande Cuvée</i>	360 €
2015	<i>Dom Pérignon vintage</i>	270 €

Les Rosés

	<i>Fluteau Aube Seine, Rosé de saignée, Extra Brut</i>	76 €
2016	<i>Moët et Chandon Grand Vintage</i>	160 €

La Cave du Château des Reynats

Vins Rouges – 75cl AOC-AOP

Sud-Ouest

2015	IGP, Coteaux de Sorges, Chartreuse La Borie	36 €
2023	Bergerac, Gloire de mon Père, Tour des Gendres	35 €
2018	Pécharmant, Puy de Graves	65 €
2021	Pécharmant, L'Abbaye de L'Ancienne Cure	45 €
2021	Cotes du Marmandais, Clos Baquey, Elian Da Ros	79 €
2019	Madiran, Château Bouscassé, Alain Brumont	52 €
2019	Cahors, Le Cèdre, Château du Cèdre	86 €
2021	Cahors, Probus, Clos Triguedina	90 €

Bordeaux

2011	Pomerol, Château Nenin	120 €
2016	Saint Emilion G C C, Château Grd Corbin-Despaigne	90 €
2020	Saint Emilion G C, Château Gaillard	61 €
2018	Pessac Léognan, Château de Rochemorin	57 €
2019	Saint-Estèphe, Château Ormes de Pez	65 €
2019	Moulis, Château Mauvesin Barton	45 €

LES GRANDS CRUS CLASSES 1855

2019	Haut Médoc, Château La Tour Carnet, 4 ^{ème} GCC	80 €
2018	Margaux, Marquis de Terme, 4 ^{ème} GCC	105 €
2016	Pauillac, Château Pedesclaux, 5 ^{ème} GCC	105 €
1982	Saint Julien, Château Ducru-Beaucaillou, 2 ^{ème} GCC	640 €
1990	Haut Médoc, Château La Lagune, 3 ^{ème} GCC	225 €

Loire

2018	Chinon, vieilles vignes, Philippe Alliet	55 €
2017	Anjou Villages Brissac, L'Encère, Dom de Montgilet	52 €
2022	Sancerre Grain de Pinot, Paul Prieur	46 €

Bourgogne

2022	Bourgogne, Couvent des Jacobins, Louis Jadot	50 €
2023	Mercurey, Château de Chamirey	70 €
2021	Savigny les Beaunes, Louis Jadot	80 €
2021	Pommard, Les Vignots, Xavier Monnot	130 €
2011	Clos De La Roche, Domaine Armand Rousseau	550 €
2005	Clos Des Lambrays, Domaine des Lambrays	560 €
2011 M	Blagny 1er Cru, Domaine Pierre Matrot	185 €

Beaujolais

2021	Moulin à vent, Domaine des Nuges, G.Gelin	36 €
2022	Fleurie, Domaine des Nuges, G.Gelin	35 €

Vins Blancs AOC-AOP 75cl

La Vallée du Rhone

2023	Saint Joseph, Jaboulet Le Grand Pompée	70 €
2022	Crozes Hermitage, Les Alexandrins	46 €
2022	Chateauneuf du pape, Pie VI, Chapoutier	92 €

Le Languedoc Roussillon

2017	Le Clos des Fées, Hervé bizeul	125 €
2019	L'Esprit de Font Caude, Montpeyroux Alain Chabanon	80 €
2020	L'Hospitalet, La Clape, Gérard Bertrand	92 €
2024	Pic St-Loup, Bergerie des Cistes « Sous le Pic »	40 €
2022	Pays D'OC, Domaine Gayda, Chemin de Moscou	58 €
2021	Mas de Daumas Gassac, IGP ST Guilhem le Désert	98 €
2022	Mas de Daumas Gassac, IGP ST Guilhem le Désert	85 €
2021 (M)	Pays D'OC, Domaine Gayda, Chemin de Moscou	120 €

La Corse

2021	E CROCE, Patrimonio, Yves Leccia	58 €
------	----------------------------------	------

La Sicile

2023	Tenuta delle Terre Nere, Etna Rosso DOC	54 €
------	---	------

Vins Rosés - 75cl

2023	Bergerac, « L'Inattendu » de Savignac	28 €
2024	Côtes de Provence, Moment de Minuty	42 €
2024	Provence, Porquerolles, Terrasses de la Courtade	36 €
2024	Provence, Porquerolles, Terrasses de la Courtade	36 €

Sud-ouest

2023	Bergerac, Abbaye de L'Ancienne Cure	36 €
2024	Bergerac, Château de la Jaubertie, Cuvée Mirabelle	40 €
2023	Bergerac, Château Hautbernasse, Arcane	51 €
2023	Côtes du Marmandais, Coucou Blanc, Elian Da Ros	65 €
2018	Pacherenc du Vic-Bilh, Jardins Philosophiques, Brumont	35 €
2021	IGP Comté Tolosan, Clos Triguedina	42 €
2012	Irrouleguy, Domaine Arretxea, cuvée Grès (M)	145 €
2010	Bordeaux, Château Fombrauge	90 €

Loire

2023	Anjou, Clos de Roche Noire, Dom de Montgilet	45 €
2021	Menetou Salon, Domaine Pelle Morogues	48 €
2023	Sancerre, Mise d'été, Dom Paul Prieur	51 €
2023	Sancerre, Pieuchaux "Silex", Dom Paul Prieur	68 €
2018	Blanc Fumé de Pouilly, Didier Dagueneau	160 €
2018	Pouilly Fumé Domaine Didier Dagueneau, Silex	290 €
2015	Vouvray, Domaine Clos Naudin, P.Foreau (doux)	80 €

Bourgogne

2023	Chablis, Denis Race	45 €
2021	Meursault, Les Chevalieres, Xavier Monnot	135 €
2022	Chassagne Montrachet, Xavier Monnot	140 €
2022	Mercurey, Château de Chamirey	72 €
2019	Mâcon Prissé "En Chailloux", Dom Thibert	57 €
2021	Pouilly Fuissé "Les Héritiers", Dom Thibert	78 €
2019	Saint Véran, Dom Thibert	64 €

Languedoc-Roussillon, Rhône, Provence

2021	Mas de Daumas Gassac, IGP St Guilhem le Désert	98 €
2023	Mas de Daumas Gassac, IGP St Guilhem le Désert	85 €
2023	Crozes Hermitage, Sicamor, M.Chapoutier	62 €
2020	Hermitage, Chante-Alouette, M.Chapoutier	135 €
2015	Côtes de Provence, Château Malherbe, Grand Blanc	89 €
2023	Corse, YL, Dom Yves Leccia	47 €

Alsace

2011	Riesling Clos Sainte Hune, Domaine Trimbach	290 €
2000	Pinot Gris, Sélection de Grains Nobles, Dom	170 €
2016	Pinot Gris Domaine Weinbach, Grand cru	89 €

Petites Bouteilles - 37,5 ou 50 cl

Vins Rouges

2023	Crozes Hermitage, Les Meysonniers - 37,5cl	28 €
2022	Bergerac, Gloire de mon Père - 50cl	29 €
2015	St Emilion GC, Cht La Grace Dieu 37,5cl	48 €

Vins Blancs

2020	Chablis Le Vénérable, La Chablisienne - 37,5cl	28 €
2023	Bergerac, Cuvée des Conti - 50cl	29 €
	Sancerre, Château de Sancerre - 37,5cl	28 €
2022	C de L'Aubance, Les trois Schistes, D Montgilet (Doux) 50cl	48 €

Vins Rosés

2023	Côtes de Provence, Moment de Minuty - 50cl	30 €
2022	Bergerac, Julien de Savignac - 37,5cl	26 €

En fin de repas...

Vin de dessert	12cl
Vin de Lune du Clos Triguedina "Chenin" - le verre	14 €
Black vintage"Malbec" du Clos Triguedina - le verre	14 €
Porto Vintage	15 €

Digestifs - 4cl

Cointreau, Grand marnier, Mandarine Imperiale	11 €
Fine Calvados Château de Breuil	11 €

Cognac Lheraud VSOP N°3 5 ans	15 €
Cognac Lheraud Petite Champagne 1990	41 €
Cognac Lheraud Charles VII 40 ans	38 €

Bas Armagnac Gaston Legrand 1986	24 €
Armagnac Tenareze Gaston Legrand 1990	26 €
Armagnac Darroze 20 ans	21 €

Nos Rhums - 4cl

Rhum Trois Riviere Triple millésime	14 €
Rhum Diplomatico, Venezuela	12 €
Rhum Plantation XO 20th Anniversary, Barbade	14 €
Rhum Zacapa, Solera 23, Guatémala	15 €

Eaux de Vie - 4cl

Eau-de-Vie de Framboise sauvage, Metté	14 €
Eau-de-Vie de Poire Williams, Metté	14 €
Eau-de-Vie d'Abricot, Metté	14 €
Vieille Prune de Souillac	14 €
Get 31, Bailey's, Amaretto, Manzana, limoncello, Izarra	11 €

Autres Softs

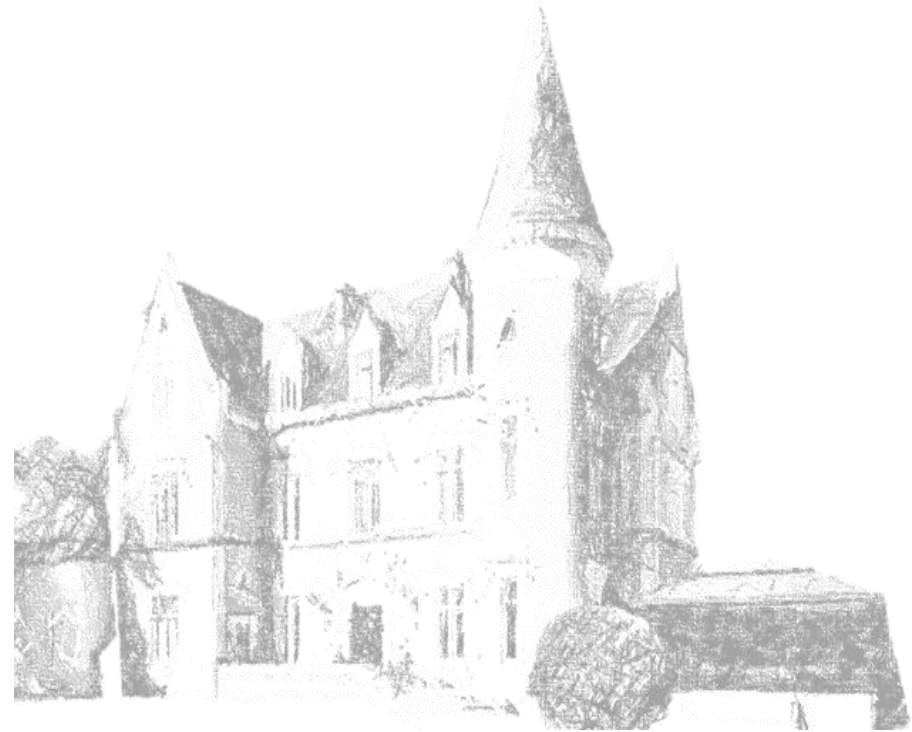
<i>Coca-cola, Orangina, tonic</i>	5 €
<i>Perrier (sirop, tranche, nature)</i>	5 €
<i>Cocktail de fruits</i>	10 €
<i>Ginger beer</i>	6,50 €

Les Eaux

<i>Eau Cryo, eau filtrée plate, gazeuse 50cl</i>	2 €
<i>Eau Cryo, eau filtrée plate, gazeuse 100cl</i>	3 €
<i>Badoit, 1L</i>	5 €
<i>Evian, 1L</i>	5 €

Boissons Chaudes

<i>Expresso / Allongé / Décaféiné</i>	3 €
<i>Thé, infusion</i>	5 €
<i>Café crème</i>	4 €
<i>Double expresso</i>	5 €
<i>Chocolat chaud</i>	6 €
<i>Cappuccino</i>	6 €
<i>Irish Coffee</i>	14 €



*Le Château des Reynats, Hôtel**** Restaurant & Spa
15 avenue des Reynats 24650 Chancelade
05 53 03 53 59
www.chateau-hotel-perigord.com
contact@chateau-hotel-perigord.com
le.spa@chateau-hotel-perigord.com
[@chateaudesreynats](https://www.instagram.com/chateaudesreynats) [@spa.chateaudesreynats](https://www.facebook.com/spa.chateaudesreynats)*