

## LES VINS

### Nos Vins au verre - 12cl

2023	IGP Périgord, La Belle Colline - Blanc	.....	11€
2023	IGP Pays d'Hérault, Combe Calcaire, Famille Guibert- Blanc	.....	11€
2020	AOC Bordeaux « Camille de Labrie » Merlot, Cabernet Sauvignon – Rouge	.....	11€
2019	AOC Bergerac, L'Abbaye de L'ancienne Cure– Rouge	.....	11€

### Champagnes et Vins Pétillants - 75cl

	AOC Crémant de Bordeaux, Brut	.....	28€
	AOC Crémant de Bordeaux « Héritage », Brut Rosé	.....	30€
	Champagne Lucien Lalardier	.....	65€
	Champagne Veuve Pelletier, Brut rosé	.....	80€
2015	Champagne Fluteau, Blanc de Blancs, Extra Brut	.....	86€

### Vins Rouges - 75cl

#### *Sud-Ouest*

2021	AOP Bergerac Bio, Gloire de mon Père, Tour des Gendres	.....	35€
2019	AOC Pécharmant Bio, Domaine des Costes	.....	40€
2017	AOC Madiran, Château Bouscassé, Alain Brumont	.....	52€

#### *Bordeaux*

2016	AOC Côtes de Bourg, Château Sauman	.....	35€
2019	AOC Bordeaux Supérieur, B par Maucaillou	.....	35€
2017	AOP Pessac Léognan, Château de Rochemorin	.....	57€
2018	AOC Saint Emilion Grand Cru, Château Gaillard	.....	59€
2017	AOC Saint Julien, Château les Ormes	.....	76€

#### *Loire*

2021	AOC Chinon, Les Granges de la Perrière, Baudry & Dutour	.....	38€
2022	AOC Menetou-Salon, Domaine Henry Pellé « Morogues »	.....	45€

### *Bourgogne & Beaujolais*

2021 AOC Couvent des Jacobins, Louis Jadot	50€
2021 AOC Moulin à vent, Château des Jacques, Louis Jadot	56€
2021 AOC Mercurey, Louis Jadot	68€
2017 AOC Savigny les Beaunes, Louis Jadot	80€

### *Rhône*

2021 AOC Côte du Rhône, Réserve, Famille Perrin	32€
2022 AOP Crozes Hermitage, Les Meysonniers, M.Chapoutier	48€
2021 AOC Saint Joseph, Jaboulet Le Grand Pompée	70€

### *Sud-Est*

2020 AOP Château L'Hospitalet, La Clape, Grand Vin, Gérard Bertrand	92€
2022 AOC PIC ST LOUP bergerie des cistes « sous le pic »	40€

## Vins Blancs - 75cl

### *Sud-Ouest*

2022 AOC Montravel Bio, Blanc de Moulin Garreau, Eric Fauchoux	30€
2021 AOC Bergerac, Château de la Jaubertie	30€
2017 AOC Pacherinc du Vic-Bilh, Les Jardins Philosophiques, Alain Brumont	35€
2022 AOP Bergerac Bio, Cuvée des Conti	36€
2021 AOC Bergerac, Château de la Jaubertie, Cuvée Mirabelle	40€
2014 AOC Iroulégy, Domaine Arretxea	65€

### *Bordeaux*

2010 AOC Château Fombrauge	90€
----------------------------	-----

### *Loire*

2022 AOC Muscadet Sur Lie, Domaine de la Bretonnière	35€
2021 AOC Menetou Salon, Domaine Pelle Morogues	48€
2022 AOC Pouilly Fumé Domaine Dominique Guyot les Loges	45€

### *Bourgogne*

2022 AOC Saint Véran, Famille Besson	42€
2022 AOC Bouzeron, Louis Jadot	45€
2022 AOC Petit Chablis, Vibrant	45€

### *Sud-Est*

2021 VSIG Languedoc-Roussillon, Orange Gold, Bio, Gérard Bertrand	28€
2022 AOC Côte du Rhône, Réserve, Famille Perrin	30€
2022 AOP Crozes Hermitage, Les Meysonniers, M.Chapoutier	47€



## Vins Rosés - 75cl

2022 IGP Périgord Bio, Moulin Rose, Eric Fauchoux	.....	28€
2023 AOC Bergerac, « L'Inattendu » de Savignac	.....	28€
2022 AOP Côte de Provence, Moment de Minuty	.....	42€

## Vins Moelleux - 75cl

2022 AOC Rosette, Domaine de la Cardinolle	.....	28€
2015 AOC Vouvray, Domaine Clos Naudin, P.Foreau	.....	80€

## Petites Bouteilles - 37,5 ou 50cl

### *Vins Rouges*

2022 AOC Bourgogne Hautes Cotes de Nuits, Thevenot Le Brun -	.....	28€
2021 AOP Crozes Hermitage, Les Meysonniers - 37,5cl	.....	28€
2021 AOC Bergerac, Gloire de mon Père - 50cl	.....	29€
2019 AOC Pécharmant, Domaine des Costes - 50cl	.....	29€
2013 AOP Lalande Pomerol, Château Haut Goujon - 37,5cl	.....	26€
2021 AOP Bourgueil - 37,5cl	.....	23€

### *Vins Blancs*

2021 AOC Petit Chablis, La Chablisienne - 37,5cl	.....	28€
2022 AOP Bergerac, Cuvée des Conti - 50cl	.....	29€
2020 AOC Monbazillac, Château Tirecul Lagraviere - 50cl	.....	38€
AOP Sancerre, Château de Sancerre - 37,5cl	.....	28€

### *Vins Rosés*

2022 AOP Côtes de Provence, Moment de Minuty - 50cl	.....	30€
2022 AOC Bergerac, Julien de Savignac - 50cl	.....	26€

L'équipe du Château des Reynats vous souhaite  
de passer un très agréable moment





## LE BAR

### Pour s'ouvrir l'appétit

#### *Apéritifs au verre*

Champagne Brut 12cl	.....	16€
Kir Royal (cassis, pêche, mûre, framboise) 12cl	.....	18€
Kir vin blanc (cassis, pêche, mûre, framboise) 12cl	.....	12€
Rosette (vin moelleux du Sud-Ouest) 10cl	.....	11€
Vin de Noix, Vin de Pêche 7cl	.....	11€
Pineau des Charentes	.....	10€
Lillet, Muscat, Suze 7cl	.....	10€
Martini blanc ou rouge 7cl	.....	10€
Ricard, Gin, Vodka	.....	10€
Whisky : Jack Daniel's, Jameson 4cl	.....	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€
La Chancelade (triple)	.....	7,50€
Leffe blonde	.....	7€
1664	.....	5,50€
Picon bière	.....	11€

#### *Cocktails*

Apérol Spritz, Gin tonic, Cuba Libre	.....	12€
Bloody Mary, Americano	.....	14€
Dry Martini, Whisky Sour, Espresso Martini, Negroni	.....	14€
Punch Exotique	.....	12€
Le Reynats (liqueur de Chambord, Nectar fruits rouges, Crémant)	.....	14€

## En fin de repas

### *Vin de dessert du Sud-Ouest*

Rogomme "Malbec" du Château Chambert - le verre ..... 12€

### *Digestifs - 4cl*

Cointreau, Grand Marnier ..... 11€

Calvados Château de Breuil ..... 11€

Cognac Lheraud Charles VII 40 ans ..... 38€

Cognac Courvoisier Napoléon ..... 15€

Armagnac Darroze 8 ans ..... 15€

Armagnac Darroze 12 ans ..... 17€

Armagnac Darroze 20 ans ..... 21€

Get 27, Get 31, Bailey's, Amaretto ..... 11€

Manzana Verde, Limoncello, Izarra ..... 11€

### *Eaux de Vie - 4cl*

Eau-de-Vie de Framboise sauvage, Massenez ..... 14€

Eau-de-Vie de Poire Williams, Delaitre ..... 14€

Eau-de-Vie de Mirabelle ..... 14€

Vieille Prune de Souillac ..... 14€

### *Nos Rhûms - 4cl*

Rhum Diplomatico, Venezuela ..... 12€

Rhum Hampden, 8 ans, Jamaïque ..... 14€

Rhum Trois Rivières VSOP ..... 14€

Rhum Zacapa, Solera 23, Guatémala ..... 15€

Rhum Matusalem, 23 ans, République Dominicaine ..... 20€

### *Whisky - 4cl*

France, Couvreur's, The unique ..... 12€

*Iodé avec un soupçon d'amande*

Ecosse, Islay, single malt, Lagavulin, 16 ans ..... 16€

*Tumé, marin et boisé*

Japon, Fuji ..... 17€

*Vanillé, brisoché aux notes de fruits blancs*

Ecosse, Speyside, The Macallan, Double Cask, 12 ans ..... 17€

*Vanillé et épices douces*



## Un peu de modération...

### *Les Eaux*

Eau Cryo, eau filtrée plate ou gazeuse - 100cl	.....	3€
Eau Cryo, eau filtrée plate ou gazeuse - 50cl	.....	2€
Evian, Badoit - 100cl	.....	5€
Evian, Badoit - 50cl	.....	3€

### *Les Softs de la Maison Meneau - production locale et Bio*

Les Fizz' - 33cl	.....	6,50€
<i>Cerise &amp; Hibiscus; Citron vert - Verveine; Ginger Beer (20cl)</i>		
Les Nectars - 25cl	.....	5,50€
<i>Pêche; Framboise &amp; Fraise; Abricot</i>		
Les Pures Jus - 25cl	.....	5,50€
<i>Pomme (non filtré); Raisin blanc (Sémillon Sauvignon); Tomate</i>		
Les Thés Verts Glacés - 25cl	.....	5,25€
<i>Pêche; Hibiscus &amp; Fleur de Sureau; Citron-Gingembre</i>		
Les Smoothies - 25cl	.....	7€
<i>Banane-Acai-Myrtille; Mangue-Passion</i>		

### *Les autres Softs*

Coca-cola, Orangina, Schweppes Tonic	.....	5€
Perrier (sirop, tranche, nature)	.....	5€
Fruits frais pressés (orange, citron, pamplemousse)	.....	6€
Cocktail de fruits	.....	10€

### *Les Boissons Chaudes*

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

