

# L'effervescence

BAR DU DOMAINE

*"Dans un relaxant brouhaha,  
l'équipe du bar du Domaine de La Forêt d'Orient  
vous propose une sélection des meilleurs breuvages locaux et  
internationaux, oscillant entre "Tea Time" et nouveaux standards  
modernes.*

*Service sur-mesure, ambiance Lounge de bar d'hôtel,  
le tout arrosé de Champagne."*

*"In a relaxing hubbub, the Domaine de la Forêt d'Orient's team offers you a  
selection of the best local and international beverages, oscillating between  
"tea time" and new modern standards. Customized service, atmosphere Hotel  
bar lounge, all sprinkled with Champagne"*



DOMAINE DE LA  
FORÊT D'ORIENT  
HÔTEL - RESTAURANT - SPA - GOLF

# Nos champagnes

EN BOUTEILLE

## POMMERY

<i>Cuvée Louise Millésimé 75cl</i>	149€
<i>Blanc de blancs Apanage 75cl</i>	69€

---

## VRANKEN

<i>Demoiselle Tête de Cuvée 75cl</i>	59€
<i>Diamant Brut 75cl</i>	65€

---

## RUINART

<i>R. de Ruinart Brut 75cl</i>	79€
<i>Ruinart Millésimé 75cl</i>	100€
<i>Ruinart Rosé 75cl</i>	89€
<i>Ruinart Blanc de blancs 75cl</i>	110€
<i>Dom Ruinart Blanc de blancs 75cl</i>	249€
<i>Magnum Ruinart Blanc de blancs 150cl</i>	225€

## DOM PÉRIGNON

*Dom Pérignon Brut 75cl* 249€

---

## VEUVE CLICQUOT

*Brut Carte Jaune 75cl* 69€

*Rich Brut 75cl* 79€

*Grande Dame* 189€

---

## LAURENT PERRIER

*La Cuvée Brut 75cl* 69€

*Cuvée Rosé 75cl* 99€

*Millésimé 75cl* 85€

*Grand siècle 75cl* 210€

---

## MOËT & CHANDON

*Moët & Chandon Brut 75cl* 69€

---

## RUFFIN

*Cuvée Brut Réserve 75cl* 45€

*Chardonnay d'Or Brut 75cl* 60€

# Nos champagnes

LOCAUX

## BARFONTARC

*Tradition Brut 75cl* 45€

---

## CHASSENAY D'ARCE

*Cuvée Première 75cl* 55€

*Cuvée Rosé 75cl* 59€

---

## DRAPPIER

*1/2 bouteille Carte d'Or 37,5cl* 39€

*Carte d'Or 75cl* 59€

*Rosé de saignée 75cl* 69€

---

## MOUTARD

*1/2 bouteille Champ persin Blanc de blancs 37,5cl* 35€

*Champ Persin Blanc de blancs 75cl* 65€

*6 cépages Gold 75cl* 129€

## RÉMY MASSIN

<i>1/2 bouteille Tradition Brut 37,5cl</i>	26€
<i>Tradition Brut 75cl</i>	45€
<i>Millésimé 75cl</i>	59€
<i>Rosé 75cl</i>	55€

---

## GREMILLET

<i>Millésimé 75cl</i>	80€
<i>Rosé Vrai 75cl</i>	80€
<i>Cuvée Evidence Blanc de blancs 75cl</i>	85€
<i>Brut Nature Zéro Dosage</i>	67€

---

## DUMONT

<i>Solera Réserve 75cl</i>	65€
<i>Intense Extra Brut 75cl</i>	75€

---


## NICOLO & PARADIS

<i>Tradition 75cl</i>	45€
<i>Rosé 75cl</i>	55€

## *Choix à la coupe*

---

<i>Veuve Clicquot Brut 12cl</i>	9€
<i>Nicolo &amp; Paradis Rosé 12cl</i>	8,50€



# Les vins blancs

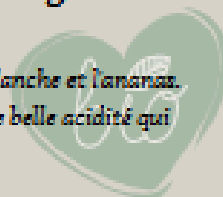
WHITE WINES

## SUD-OUEST

**AOP Jurançon Moelleux Anie d'Ange** 75cl 33€

Domaine Coustarret

*Un vin blanc moelleux, porté sur les fruits à chair blanche et l'ananas. Un vin au sucre aérien qui le rend très digeste et une belle acidité qui harmonise l'ensemble.*



## ALSACE

**AOP Gewurztraminer** 75cl 29€

Domaine de la Tour Blanche

*En bouche ce vin blanc est un vin puissant principalement marqué par le sucre résiduel. Ce vin s'accorde généralement bien avec du porc, de la volaille ou du poisson gras.*

## VALLÉE DU RHONE

**AOP Crozes-Hermitage Les Bruclas** 75cl 41€

Domaine Vendome

*Des arômes floraux légers, sobres et subtils pour commencer. Un vin élégant et agréable qui se finit sur des notes d'abricots et de fleurs.*



## VALLÉE DE LA LOIRE

**AOP Pouilly Fumé Coteau des Girarmes** 75cl 32€

Domaine Roger Pabiot

*Fin, fruité et floral, il vous accompagnera à l'apéritif ou pour accompagner des crustacés, poisson, viande blanche et également avec les fromages.*





## BOURGOGNE

### AOP Chablis 75cl

Domaine Baudouin Millet

39€

*Ce vin ne manque pas de charme avec son nez de fleurs d'oranger et de citron. Une fraîcheur que l'on retrouve dans une bouche qui ne manque ni de rondeur, ni d'ampleur, ni de fruit, avec en finale une acidité plus incisive.*

### AOP Chablis 75cl

Famille Moutard

35€

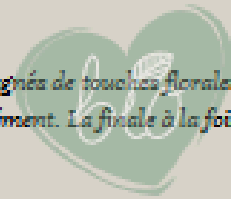
*Un vin acidulé, boisé, floral, fruité, minéral, et d'une grande persistance aromatique. Il accompagnera parfaitement vos salades, viandes et fromages.*

### AOP Rully La Barre 75cl

Domaine Ninot

44€

*Un vin aux arômes de fruits blancs frais accompagnés de touches florales et de notes minérales, se prolonge en bouche intensément. La finale à la fois aromatique, sapide et ciselée est remarquable.*



### AOP Tonnerre 75cl

Famille Moutard

32€


*Un nez ample, avec du moelleux, sur des fruits blancs. En bouche, du minéral, de la matière, bien fruité, un bel équilibre, une texture veloutée, avec une bonne longueur. Une finale très agréable, dans le fruit. Un très joli vin, avec de la vivacité, très bourguignon et séducteur.*

### AOP Bourgogne Aligoté 75cl

Famille Moutard

29€

*Un ensemble harmonieux, bien mûr, avec du joli fruit. Un aligoté séducteur. Un nez agréable, tendre, un peu laitier, sur la pomme, la poire, l'amande. En bouche, un aligoté assez gras, tendu par une acidité maîtrisée, une finale assez longue. Un ensemble harmonieux, bien mûr, avec du joli fruit. Un aligoté séducteur.*



# Les vins rouges

RED WINES

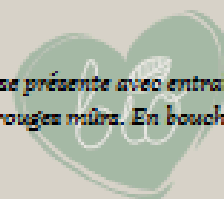
## BEAUJOLAIS

**AOP Brouilly** 75cl

28€

Domaine Dumas

*Après un élevage de 12 mois en foudres, cette cuvée se présente avec entrain et générosité. Nez bien ouvert sur les fruits noirs et rouges mûrs. En bouche un vin dense, dynamique et équilibré.*



## BORDEAUX

**AOP Pessac-Leognan** 75cl

38€

Château Bardins

*D'un beau grenat intense, ce vin rouge dévoile un nez de plaisants arômes de cerise noire et de fraise sur fond boisé. En bouche, il se montre rond, dense et riche, épaulé par des tanins fermes.*



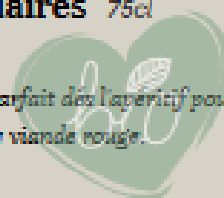
## VALLÉE DU RHONE

**AOP Crozes-Hermitage Les Coulares** 75cl

39€

Domaine Vendome

*Un vin rouge gourmand, sur la fraîcheur, qui sera parfait dès l'apéritif pour accompagner un plateau de charcuterie ou avec une viande rouge.*



## VALLÉE DE LA LOIRE

**AOP Saint-Nicolas de Bourgueil** 75cl

25€

Domaine Damien Lorieux

*Vin rouge aux notes de fruits frais, de cerises, fraises et framboises avec des tanins discrets.*



## CORBIÈRES

**AOP Corbières Boutenac - Clos du Centurion** 75cl

34€

Domaine De Fontsaïnte

*Vin gourmand aux notes de fruits rouges au nez. La bouche est pulpeuse soulignée par des tanins élégants.*





## BOURGOGNE

### **AOP Mercurey 1er Cru Les Saumonts** 75cl

55€

Domaine Ninot

*Vin rouge structuré, avec des arômes de fruits noirs, soutenus par des touches boisées et des tanins présents mais élégants.*

### **AOP Hautes Côtes de Beaune** 75cl

39€

Famille Moutard

*Sa robe pourpre aux nuances violines rappelle la fleur de pivoine ou la profondeur de certaines roses. Le nez fruité évoque la griotte et la framboise, il évolue vers le cassis, la réglisse jusqu'au sous-bois. Il sera parfait avec une cuisine équilibrée, ni trop épicée, ni trop lourde. Il s'associe aux viandes rôties comme un filet de veau au curry doux ou, plus traditionnel, un petit salé. Par son harmonie charmeuse et spontanée, il s'accorde avec les mets simples tels le filet mignon de porc, le veau ou le gigot d'agneau, accompagnés de petits légumes ou de gratins. Les tanins aimables se marient à merveille aux tourtes bourguignonnes. Fromages à saveur douce : époisses frais, brillat savarin, soumaintrain frais*

### **AOP Epineuil Pinot Noir** 75cl

29€

Famille Moutard

*Epicé, fruité, rond, sous bois, ce vin accompagne idéalement les viandes rouges et blanches.*

### **AOP Irancy La Croix Butex** 75cl

39€

Famille Moutard



# Les vins rosés

ROSÉ WINES

## PROVENCE

**AOP Côte de Provence - Rosé des Rosé** 75cl

31€

Domaine Castel D'Aille

*La robe pêche clair de ce rosé de Provence invite au lâcher prise. Le nez d'abord légèrement épicé avec des notes de poivre blanc, révèle ensuite des notes plus exotiques. Après une attaque toute en fraîcheur, légèrement acidulée, la bouche ronde et délicate laisse les arômes s'épanouir.*

## CORBIÈRES

**AOP Corbières Rosé - Gris de Gris** 75cl

20€

Domaine De Fontsaïnte

*Le grenche gris est à l'honneur dans ce rosé de saignée qui affiche une robe saumon, séduit par son nez très floral, discret mais précis. En bouche ce vin sera très facile à déguster ce qui le rend très facile à aimer.*

# Vins au verre

GLASSES OF WINE

SÉLECTION DU DOMAINE



## BLANCS 12cl

<b>Bourgogne aligoté</b>	<b>8€</b>
<i>Famille Moutard</i>	
<b>Pouilly fumé</b>	<b>10€</b>
<i>Domaine Roger Pabiot</i>	
<b>Chablis</b>	<b>10€</b>
<i>Famille Moutard</i>	

## ROUGES 12cl

<b>Hautes Côtes de Beaune</b>	<b>10€</b>
<i>Famille Moutard</i>	
<b>Saint-Nicolas de Bourgueil</b>	<b>8€</b>
<i>Domaine Damien Lorieux</i>	
<b>Pessac-Leognan</b>	<b>10€</b>
<i>Châteaux Bardins</i>	

## ROSÉS 12cl

<b>Côte de Provence - Rosé des Rosé</b>	<b>8€</b>
<i>Domaine Castel d'Aille</i>	
<b>Corbières Rosé - Gris de Gris</b>	<b>5€</b>
<i>Domaine Fortsainte</i>	

# Carte des cocktails

## LES CLASSIQUES

12€

### Mojito - Mojito Fruit du moment

*Rhum 4cl, Menthe Fraiche, Perrier, citron*

### Pina Colada

*Rhum 6cl, Batida coco maison, jus d'ananas*

### Spritz Champenois

*Apérol 4cl, Blanc de blanc 10cl, Perrier*



## LES MOCKTAILS CLASSIQUES 9€



### Virgin Mojito

*Menthe fraiche, Citron, Jus de pomme, Perrier*

### Virgin Pina Colada

*Batida coco maison, Jus d'ananas*

### Virgin Spritz

*Crodino*

### Fruit Punch

*Jus d'orange, Jus d'ananas, Sirop de grenadine*



12€

## COCKTAIL ELDERFLOWER

*LIQUEUR DE SAINT GERMAIN  
JUS DE CRANBERRY  
LIMONADE  
CITRON*

# Cocktails by KUANTOM

## LES COCKTAILS 12€

### LES RHUMS

#### Dr Pineapple

(Rhum, Baie de passion, Grenade, Ananas, Orange, Citron vert, Amande)

#### Jamaican Mule

(Rhum, Miel d'Acacia, Citron vert, Gingembre, Fleur d'oranger, Eau pétillante)

#### Bohemian Raspberry

(Rhum, frampelemousse rose, Fleur de Sakura, Fleur de sureau, Framboise)

#### Vegetal Stream

(Rhum, Concombre, Menthe, Citron vert, poivre blanc du penja, Eau pétillante)

#### Milky Way

(Rhum, Café, noix de Macadamia, vanille de Madagascar, Lait)

### LES WHISKYS

#### Galapagos Samba

(Whisky, Baie de passion, Grenade, Ananas, Orange, Citron vert, Amande)

#### Space Cliff

(Whisky, Miel d'Acacia, Citron vert, Gingembre, Fleur d'oranger, Eau pétillante)

#### Queen in Pink

(Whisky, frampelemousse rose, Fleur de Sakura, Fleur de sureau, Framboise)

#### Supernova

(Whisky, Concombre, Menthe, Citron vert, poivre blanc du penja, Eau pétillante)

#### Catwalk

(Whisky, Café, noix de Macadamia, vanille de Madagascar, Lait)

### LES TEQUILAS

#### Sunrise Beam

(tequila, Baie de passion, Grenade, Ananas, Orange, Citron vert, Amande)

#### Mexican Fizz

(tequila, Miel d'Acacia, Citron vert, Gingembre, Fleur d'oranger, Eau pétillante)

#### Sakura Crush

(tequila, frampelemousse rose, Fleur de Sakura, Fleur de sureau, Framboise)

#### Mineral Dream

(tequila, Concombre, Menthe, Citron vert, poivre blanc du penja, Eau pétillante)

#### Zumba Café

(tequila, Café, noix de Macadamia, vanille de Madagascar)

### LES GINS

#### G.A.O

(Gin, Baie de passion, Grenade, Ananas, Orange, Citron vert, Amande)

#### London Mule

(Gin, Miel d'Acacia, Citron vert, Gingembre, Fleur d'oranger, Eau pétillante)

#### Ready to Brumble ?

(Gin, frampelemousse rose, Fleur de Sakura, Fleur de sureau, Framboise)

#### Herborium

(Gin, Concombre, Menthe, Citron vert, poivre blanc du penja, Eau pétillante)

#### Fashionista

(Gin, Café, noix de Macadamia, vanille de Madagascar)

### LES VODKAS

#### Vod'kalypso

(vodka, Baie de passion, Grenade, Ananas, Orange, Citron vert, Amande)

#### Moscow Moon

(vodka, Miel d'Acacia, Citron vert, Gingembre, Fleur d'oranger, Eau pétillante)

#### Marilyn Kiss

(vodka, frampelemousse rose, Fleur de Sakura, Fleur de sureau, Framboise)

#### Boréal

(vodka, Concombre, Menthe, Citron vert, poivre blanc du penja, Eau pétillante)

#### F\*\*\* Me Up

(vodka, Café, noix de Macadamia, vanille de Madagascar)

### LES MOCKTAILS

#### Virgin Mule

Miel d'acacia, Citron vert, Gingembre, Fleurs d'oranger, perrier

#### Geisha Says No

Frampelemousse rose, Fleurs de Sakura, Fleurs de sureau, Framboises

#### Calico Jack

Baies de passion, Grenades, Ananas, Orange, Citron vert

#### Cosmic Garden

Concombre, Menthe, Citron vert, Poivre Blanc du Penja, Perrier

#### Virgin Espresso Martini

Café, Noix de Macadamia, Vanille de Madagascar, Lait

## Aperitifs

Magra Bendi framboise	10cl	7€
Ratafia de champagne	10cl	8€
Porto rouge ou blanc	10cl	7€
Kir vin blanc	12cl	6€
Kir royal	12cl	8,50€
Muscat	12cl	7€
Suze	4cl	6€
Martini blanc ou rouge	6cl	6€
Campari, Aperol	4cl	6€
Ricard, Pastis	2cl	5€



## Bières

P R E S S I O N	25cl	50cl
Carlsberg blonde	4€	8€
Grimbergen blonde	5€	9,90€
Grimbergen rouge	5€	9,90€
Bière locale	5,50€	10,50€
Bière du moment	6€	11,50€
Monaco	5€	9,90€
Panaché	5€	9,90€
Picon bière	5€	9,90€
Galopin de bière	15cl	3,50€
Carlsberg blonde		
Grimbergen blonde		
Grimbergen rouge		

### B O U T E I L L E

Desperados	50cl
Bière sans alcool	5€
Once de Troy	5€
IPA	
Blonde fleurs de sureau	5€
Blanche	
Ambrée	



# Softs

## SODAS

Coca-Cola/Coca-Cola zéro	33cl	5€
Red Bull	25cl	5€
Fanta	25cl	5€
Sprite	25cl	5€
Orangina	25cl	5€
Ice-Tea	25cl	5€
Perrier	33cl	5€
Limonade	25cl	4€
Diabolo	25cl	4,50€

*Grenadine, fraise, framboise, cerise, citron, cassis, violette, orgeat, menthe, menthe glaciale, pêche, kiwi*

Schweppes tonic 25cl 5€

Schweppes agrumes 25cl 5€

Chose 33cl 5€

*Jus de pamplemousse, Schweppes tonic*

Machin 33cl 5€

*Jus d'orange, Schweppes tonic & grenadine*

Sirop à l'eau 25cl 3€

*Grenadine, fraise, framboise, cerise, citron, cassis, violette, orgeat, menthe, menthe glaciale, pêche, kiwi*

## JUS DE FRUITS 25cl

Jus de Cranberry	5€
Jus de Pamplemousse	5€
Granini orange	5€
Granini pomme	5€
Granini ananas	5€
Granini abricot	5€
Granini tomate	5€

## E A U X

San Pellegrino Litre	5€
San Pellegrino 1/2 Litre	3,50€
Vittel Litre	5€
Vittel 1/2 Litre	3,50€
Perrier Fines Bulles Litre	5€
Perrier Fines Bulles 1/2 Litre	3,50€



## CAFETERIE

Expresso*	2,20€	Café crème*	3,80€
Noisette*	2,40€	Latté macchiato*	3,80€
Double expresso*	4€	Chocolat Chaud	4€
Ristretto*	2,20€	Chocolat Viennois	5€
Café allongé*	2,20€	Irish coffee*	8€
Cappuccino*	3,80€	Thé - Infusion	3,80€

\*Disponible en décaféiné

# Digestifs

## W H I S K Y 4cl

Nikka 13€

*Japon*  
Cardhu 12ans 13€

*Ecosse*  
Talisker 13€

*Ecosse*  
Woodford Réserve 13€

*Bourbon Kentucky*  
Lagavulin 10 ans 14€

*Ecosse*  
Haig Club 12€

*Ecosse*  
Johnnie Walker Black Label 12€

*Ecosse*  
Jack Daniel's 10€

*Tennessee*  
J&B Rare 8€

*Ecosse*



## R H U M 4cl

Eminente 7 ans 13€

*Cuba*  
Zacapa 23 ans 15€

*Guatemala*  
Captain Morgan Dark 12€

*Caraïbes*  
Captain Morgan Gold 10€

*Caraïbes*  
Captain Morgan White 8€

*Caraïbes*



## G I N 4cl

Bombay Sapphire 14€

*Angleterre*  
Tanqueray 8€

*Ecosse*  
Tanqueray Ten 13€

*Ecosse*  
Tanqueray Lime 8€

*Ecosse*  
Gordon 8€

*Angleterre*



## A U T R E S 4cl

Amaretto 8€

Armagnac 8€

Armagnac VSOP 14€

Bailey's 8€

Calvados 8€

Calvados 8 ans 13€

Chartreuse 8€

Cognac 8€

Cognac VSOP 13€

Cointreau 8€

Get 27 8€

Get 31 8€

Génépi 8€

Limoncello 8€

Marc de Champagne 8€

Prunelle de Troyes 8€

Tequila San José 8€

Tequila Blanco Volcan 10€

Vodka Belvédère 13€

Eau de vie 8€

*Poire, Framboise, Mirabelle, Kirsch*