



BAR A COCKTAILS

# LE CHRISTIE'S

CHARTRES

## COCKTAILS ALCOOLISES

*Avec alcool*  
12,00€

### COCKTAILS CREATION (15-20 CL)

#### L'Amphitryon

Purée de fruits de la passion, Amaretto, liqueur de Chambord (mûres et framboise) et Champagne

#### L'Eléonore

Macération crème de fraises des bois, poivre de Séchuan, jus de fraise, menthe et Champagne

#### Le Christie's

Vodka, purée de fruit litchi, sirop de pamplemousse rose, jus de citron vert, jus de cranberry

#### Le Hortense

Jus de passion, sirop d'orange, Curaçao bleu, Vin blanc, Rhum de Guadeloupe et Champagne

#### L'Auguste

Gin Citadelle, liqueur de vanille, purée de fruits de poire, jus de citron jaune, bitter

#### Le Tiki Fruity

Rhum épicé, Amaretto, jus de citron vert, purée de fruits de la passion, jus d'ananas

#### Le 1919

Whisky, Rhum JM Volcanique, Chartreuse verte, Vermouth rouge, Angustura bitter

### « GRANDS CLASSIQUES » (15-20 cl)

12,00€

Planteur, Caïpirinha, Américano, Margarita, Cosmopolitan, Mai Tai, ...

### « DECLINAISONS DE SPRITZERS »

(15CL- 20 CL)

#### Le Classique Apérol

Apérol, Prosecco, Perrier

#### Limoncello Spritz

Limoncello Walcher Bio, Prosecco et Perrier

#### Spritz Blanc

Liqueur Fleurs de Sureau, Prosecco, zestes de citron et Perrier

#### Paloma Spritz

Téquila, pamplemousse rosé pétillant, jus de citron vert, zeste de pamplemousse

#### Pampelle Spritz

Liqueur Pampelle, Prosecco, perrier

### DECLINAISONS DE MOJITOS (20CL)

#### Classique Mojito

Rhum Havana Club, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, Perrier

Aromatisation Possible

Fruits de la passion

#### Charteus'ito

Chartreuse verte, menthe fraîche, citron vert sucre de canne et Perrier

#### Mojidos

Calvados, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne et Ginger Ale

## COCKTAILS ALCOOLISES

*Avec alcool*  
12,00€

### LES « TENDANCES » (15-20 CL)

#### Le Moscow Mule

Vodka, jus de citron vert, Ginger Beer

#### Le Dark and Stormy

Rhum épicé, jus de citron vert et Ginger Beer  
Saké Junmai 45, Vermouth blanc, purée de fruits Yuzu, zeste de citron jaune

#### Pina Colada

Rhum blanc, jus d'ananas, crème de coco

#### Le Porn Star Martini

Vodka, Liqueur fruits de la passion, Jus de citron vert, sirop de vanille, servi avec un shot de Champagne

## MOCKTAILS

*Sans alcool (20cl)*  
9,00 €

#### Virgin Mojito

Sirop saveur Rhum, Sirop Mojito Mint, Menthe fraîche, citron vert, perrier

#### L'FFC

Jus de fraise, jus de framboise, jus de cranberry, sirop d'hibiscus

#### Exotiki

Jus de fruits de la passion, jus d'ananas, jus de citron vert, sucre de canne, Sirop de vanille et gingembre

#### Carrot Breeze

Jus de carotte, jus d'ananas, jus de citron vert, Sirop de gingembre, crème de coco, Décoration : Coppa déshydratée

#### Tropical Zen

Thé blanc myrtille, purée de mangue, jus de fruit de la passion, sirop de gingembre, jus Aloé vera

#### Virgin pampelonne

Cordial paragon poivre blanc du Penja, pamplemousse rose pétillant fever Tree, citron vert et zeste de pamplemousse

## HORAIRE OUVERTURE

### OPENING HOURS

MARDI A JEUDI : 16H à 01H  
VENDREDI & SAMEDI : 16H à 02H  
LUNDI : 18H à 23H

## VINS

### VINS BLANCS SECS

12,5cl 75cl	<b>AOC Bourgogne Aligoté</b>  2023	7€ 32€
	Dom. Goisot	
	<b>DOP Douro</b>  2020 (Portugal)	7€ 31€
	Eleivera Branco- Dos Lusiadas	
	<b>AOC Petit Chablis</b>  2022	9€ 38€
	« Pas si petit » La chablisienne- Cépège Chardonnay	
	<b>AOC Reuilly</b>  2023	8€ 36€
	Marcelle- E.Mellot- Cépège Sauvignon	

### VINS BLANCS MOELLEUX

12,5cl 75cl	<b>AOC Muscat Beaume de Venise</b>  2023	
	Fenouillet – Cépège Muscat	9€ 38€

### VIN ROSE

12,5cl 75cl	<b>AOC Côtes de Provence</b>  2022	10€ 40€
	Prestige – Château Minuty	

### VINS ROUGES

12,5cl 75cl	<b>AOC Bourgeuil « Vieilles Vignes »</b>  2020	
	Baron Briare – Cabernet Franc	10 € 40€
	<b>AOC Vacqueras</b>  2020	12€ 45€
	Fenouillet – Grenache, Syrah	
	<b>AOC Touraine</b>  2023	7€ 35€
	Première Vendange- J.S Marionnet	
	« Sans Sulfites »	
	<b>Vin éphémère du moment</b>	9€

## BIERES

### BIERES PRESSIONS

25cl 50cl	1664	4€ 7,5€
	Grimbergen	4€ 7,5€
	Blonde	
	La Cardamine	4,5€ 8,5€

### BIERES BOUTEILLES

33cl	La Cardamine IPA	6€
	La Cardamine Triple framboise	6€
	L'Eurélienne blonde	6€
	Very Baz Triple	6€
	Delabonne blanche	6€
	Pietra ambrée	6€
	Telenn Du brune	6€
	Paix Dieu Triple 75cl	15€



1919

BAR A COCKTAILS

# LE CHRISTIE'S

CHARTRES

## APERITIFS

<b>Cidre « Baïo » Eure et Loir (bio) (33cl)</b>	6,00€
<b>Pastis Henri Bardouin, Ricard,</b>	
<b>Absinthe (4 cl)</b>	5,00€
<b>Vermouth blanc, rouge ou dry (6cl)</b>	6,00€
<b>Campari, Apérol (6cl)</b>	6,00€
<b>Suze (5cl)</b>	5,00€
<b>Muscato de Rivesaltes (7cl)</b>	6,00€
<b>Kir (Bourgogne Aligoté) (12 cl )</b>	6,00€
<b>Kir Percheron (Cidre) (12 cl )</b>	6,00€
<b>Kir Pétillant (Vouvray pétillant) (12 cl)</b>	8,00€
<b>Kir Royal (Champagne) (12 cl )</b>	13,00€
<b>Porto Rouge Ruby Sao P, (7cl)</b>	7,00€
<b>Porto Blanc Rozès(7cl)</b>	9,00€
<b>Coupe de Champ. L. Roderer (12cl)</b>	14,00€

## HIGBALLS

(15-20cl)

<b>Whisky coca, Vodka Tonic, Rhum Coca</b>	11,00€
<b>Gin Tonic: Gin HTK et Tonic</b>	11,00€
<b>Gin Premium et Tonic</b>	13,00€

## WHISKIES

(5cl)

### BLENDED SCOTCH WHISKY

<b>Johnnie Walker Red Label 40%</b>	8,00€
<b>Chivas 12 ans 40%</b>	12,00€
<b>Cutty Sark 40%</b>	8,00€

### MALTED SCOTCH WHISKY

<b>Oban 14 ans 43%</b>	13,00€
<b>Talisker Port Ruighe 45,8%</b>	13,00€
<b>Lagavulin 16 ans 43%</b>	16,00€
<b>Cardhu Amber Rock 40%</b>	12,00€
<b>Royal Lochnagar 12 ans 40%</b>	12,00€

### IRISH WHISKEY

<b>Paddy 40%</b>	8,00€
<b>Connemara Peated Single Malt 40%</b>	13,00€

### BOURBON

<b>Four Roses 40%</b>	8,00€
<b>Woodford Reserve 43,2%</b>	12,00€

### TENNESSEE

<b>Jack Daniel's N° 7 40%</b>	11,00€
<b>Jack Daniel's Rye 45%</b>	12,00€

### JAPAN

<b>Nikka Coffey Grain 45%</b>	13,00€
<b>Togouchi Premium 40%</b>	13,00€

### FRANCE

<b>G. Rozelieures Origine Collection 40 %</b>	11,00€
<b>Bellevoys « Triple Malt » 40%</b>	12,00€

## CARTE SNACKING

De 18h à 22h30

### LES CHARCUTERIES

Jambon de pays - 3 tranches	6€
Lomo de porc piment d'Espelette (Pays Basque)- 5 tranches	5€
Chorizo fort (Pays basque)-5 tranches	4,5€
Saucisson (Pays basque)-5 tranches	4,5€
Pâté en croûte au boudin noir et Calvados, noisettes, graines de courges au curry, julienne de pommes -1 tranche	15€
Rillettes de poules -pot 200g	8€
Rillettes de poules a la graisse canard -pot 200g-	8€

### LES FROMAGES

AOP Tomes des bauges - p/pers	3,5€
AOP Trèfle du Perche- p/pers	5€
AOP Comté-1 <sup>er</sup> affinage-12 mois- p/pers	4€
AOP Gorgonzola - p/pers	5€
AOP Vieux gouda	7€

### METS FROIDS

Olive taggiashe et taralli des Pouilles	8€
Pâté en croûte, au boudin noir et Calvados, noisettes, graines de courges au curry et Julienne de pommes	15€
Gravelax de cabillaud, brunoise de betteraves, pickles de Chioggia, lait fermenté à l'huile d'aneth	14€
Magret de canard fumé ( <i>Ferme de la Belvinière</i> ), tsatziki, crumble Kalamata, pointes d'asperges vertes	16€
Stracciatella et focaccia maison, pistaches	18€
Foie gras marbré au chocolat 70%, groseilles et mousse au chocolat salé	19€
Assiette de Culatello "DOP" (100 gr)	26€

### METS CHAUDS

Œuf parfait, ricotta au basilic frais, tuile parmesan et crémeux de parmigiana d'aubergines	14€
Arancini de riz et mozzarella, sauce tomate	18€
Caciocavallo rôti, fruits secs	17€

### DOUCEURS SUCREES

Profiterole, glace caramel beurre salé, pralin noix de pécan, sauce chocolat chaud	11€
Sphère ananas noix de coco, carpaccio d'ananas et crème de coco	11€
Tartelette aux mûres et Bissap, crème légère à la vanille	12€
Douceur citron et thé matcha, guimauve matcha, pralin de pistache et citron caviar, tuiles croustillantes	12€
Champagne gourmand	16€
Sorbets de Beauce	11€

## ALCOOLS

### RHUMS(5cl)

<b>Rhum blanc Saint-James</b>	8,00€
<b>Rhum brun Saint-James</b>	8,00€
<b>Rhum blanc Damoiseau (Guadeloupe)</b>	9,00€
<b>Rhum très vieux JM XO (Martinique)</b>	15,00€
<b>Rhum Havana Club</b>	8,00€
<b>Rhum Kraken (Caraïbes)</b>	10,00€
<b>Rhum Arcane Extraroma (Ile Maurice)</b>	12,00€
<b>Rhum Admiral Rodney (Sainte-Lucie)</b>	13,00€
<b>Ron Zacapa 23 ans (Guatemala.)</b>	15,00€
<b>Bumbu XO (Panama)</b>	12,00€

### GINs(5cl)

<b>HTK (Belgique)</b>	8,00€
<b>Gin Citadelle (France)</b>	11,00€
<b>G'Vine « Floraison »(France)</b>	11,00€
<b>Tanqueray (England)</b>	11,00€

### TEQUILAS (5cl)

<b>José Cuervo Especial Gold</b>	8,00€
----------------------------------	-------

### PISCO (5cl)

<b>Pisco</b>	8,00€
--------------	-------

### VODKAS (5cl)

<b>Sobieski Premium</b>	8,00€
<b>Vodka Zubrowka</b>	10,00€

### CACHACA (5cl)

<b>Aguacana</b>	8,00€
-----------------	-------

## BOISSONS FROIDES ET CHAUDES

### SODAS (25cl ou 33cl)

<b>Schweppes Tonic (33 cl)</b>	4,50€
<b>Coca Cola, Coca Cola Zéro (33 cl)</b>	4,50€
<b>Limonade, Fuze tea Pêche (25 cl)</b>	4,50€
<b>Ginger Beer, Ginger Ale (25 cl)</b>	4,50€
<b>Bière sans alcool (33 cl)</b>	5,50€

### JUS DE FRUITS (20cl)

<b>Orange , Abricot, Pamplemousse, Ananas, Mangue, Passion, Cranberry, Tomate</b>	4,50€
<b>Fraise,</b>	
<b>Jus de Pomme « baïo » Nature 20cl</b>	5,50€

### BOISSONS CHAUDES (Jusqu'à 18h)

<b>Expresso</b>	2,50€
<b>Macchiato</b>	2,70€
<b>Double Expresso</b>	5,00€
<b>Thé -Infusion</b>	5,00€
<b>Chocolat chaud</b>	4,00€

Prix nets (taxes (20%) et service compris)

Prix nets (taxes (10%) et service compris)

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération »