

SPRITZS & CO
(18CL)

Heures d'ouverture et de fermeture
Du dimanche au jeudi : 12h00-01h00
Vendredi et Samedi : 12h00- 02h00

Opening hours
Sunday through Thursday : 12pm - 1am
Friday and Saturday : 12pm - 2am

SPRITZ 13
(Apérol ou Campari)
Apérol ou Campari, soda, Prosecco

SPRITZ CATALAN 13
Liqueur abricot, romarin, soda, Prosecco
Apricot liqueur, rosemary, soda, Prosecco

P'TIT CHARENTAIS 13
Pineau des Charentes, fleur de sureau, limonade, Prosecco
Pineau des Charentes, elderflower, lemonade, Prosecco

LEMON SPRITZ 13
Lemoncello, soda, Prosecco



Prix nets en euros (T.V.A 20%) service compris
Net price in euro (VAT 20%) service included



LES COCKTAILS INSPIRATION (18CL)

DIABLOTIN 13

Téquila, tomate, framboise, citron, épices, sirop d'agave
Tequila, tomato, raspberry, lemon, spices, agave syrup

NALE 13

Gin, griotte, ginger ale, citron
Gin, cherry, ginger ale, lime

SAKEMAMBON 13

Saké, pamplemousse, gingembre, ginger ale
Sake, grapefruit, ginger, ginger ale

BOTANIC SUN 13

Gin, verveine, bergamote, citron
Gin, verbena, bergamot, lemon

PHOENIX 13

Vodka, yuzu, Mangalore, ananas, ginger beer
Vodka, yuzu, Mangalore, pineapple, ginger beer

SECRET D'AUBRAC 13

Porto blanc, vanille, Gentiane, mûre, citron
White port, vanilla, gentian, blackberry, lemon

COTE SUCRÉ / DESSERTS SERVI DE 12H A 22H

Compote de fruit de saison 6
Homemade compote

La crème brûlée, miel de Chartres,
vanille bio de Madagascar. 11
The crème brûlée, Chartres honey,
organic vanilla from Madagascar.

Le café gourmand du moment 10
Coffee and pastries

Le thé gourmand du moment 11
Tea and pastries

Le BABA au Rhum (à partager) 16
Rum Baba to share

Les Glaces artisanales de chez Cyril Avert,
1 boule 3.5, 2 boules 7, 3 boules 10
et gavotte.

*Vanille, chocolat, café, citron, framboise,
mangue passion, vanille rhum raisin
Cyril Avert's artisanal ice creams:*

*1 scoop 3.50, 2 scoops 7.00, 3 scoops 10.00
Vanilla, chocolate, coffee, lemon, raspberry,
mango-passion fruit, vanilla rum raisin*

PETITES FAIMS

Servi du lundi au jeudi de 12h à 14h00 et de 19h à 22h30
Vendredi et samedi de 12h à 14h00 et de 18h à 22h45
Dimanche de 12h à 14h00 et 19h à 22h

Les assiettes canailles, à partager

1ère Mi-temps. 34

Rillettes de porc, 100gr, demi - saucisson sec de cochon fermier,
fromages de la ferme Sainte Suzanne, beurre du Perche, condiments acidulés.

2ème Mi-temps. 69

Pâté de Chartres, Croque jambon truffe, rilette, chips nature Belsia,
saucisson sec de cochon fermier, fromages de la ferme Sainte Suzanne,
beurre du Perche, condiments acidulés.

Huîtres creuses (n°2) de Normandie de l'ami Stéphane 6 ou 12. 17/34

Cupped oysters from Normandy

Légumes de nos maraichers « croque »

terreau d'olives noir, sauce skyr. 10

Vegetables from our 'croque' market gardeners black olive soil, skyr sauce.

Le Houmous de coco blanc d'Eure et Loir, l'huile sésame, pain pitas. 10

White coconut hummus from Eure-et-Loir, sesame oil, pita bread.

La Pinsa aux poireaux, crème crue infusée au raifort. (à partager) 19

Leek Pinsa with raw cream infused with horseradish (to share).

Le Pâté de Chartres, condiment acidulé, chutney betterave de Beauce. 16

Pâté de Chartres, acidulated condiment, Beauce beetroot chutney.

Les toasts beurrés de truite fumée, légèrement citronné. 15

Toast of smoked trout.

Le Croque-Monsieur, jambon blanc fermier de chez Camille et truffe de Touraine

avec chips nature Belsia 18 / avec frites 20

Warm ham and cheese toast with truffle with Belsia chips / with fries

Le Fish and chips. 15

Les Fromages de nos régions de la ferme Sainte Suzanne. 14

3 cheeses platter.

Le Caviar de Sologne, Maison Hennequart. 60

Baerii, boîte de 30gr, crème crue et blinis.

The Caviar of Sologne, Maison Hennequart, Baeri, box of 30gr, raw cream and blinis.

Les délices charcutier de notre producteur Camille Coupé:

Le saucisson sec de cochon fermier (à partager). 19

La rilette de porc noir 100gr Médaille d'or Paris 2023 et cornichon d'Eure et Loir. 12

LES COCKTAILS CHAMPENOIS (18CL)

CROCUS 14

Miel, safran, citron vert, Champagne

Honey, saffron, lime, Champagne

SORTILEGE 14

Liqueur de thé, myrtille, citron, Champagne

Tea liqueur, blueberry, lemon, Champagne

FRAISERIE 14

Fraise des bois, passoa, citron vert, Champagne

Strawberry liquor, passoa, lime, Champagne

COCKTAIL LA COUR 14

Aloe vera, fleur de sureau, rose, bubble gum, Champagne

Aloe vera, elderflower, rose, bubble gum, Champagne

TALISMAN 14

Italicus, framboise, piment d'Espelette, Champagne

Italicus, raspberry, Espelette pepper, Champagne

Prix nets en euros (T.V.A 20%) service compris

Net price in euro (VAT 20%) service included

MOJITO ET SES DÉRIVÉS (24CL)

CLASSIQUE MOJITO (ou aux fruits) 13

Havana Club anejo especial, soda,
menthe, sucre, angostura bitter, citron vert

*Havana Club anejo especial, mint, soda,
sugar, lime, angostura bitter*

SPICY MOJITO 13

Havana Club anejo especial, ginger beer,
citron vert, sucre, Mangalore, menthe

Havana Club anejo especial, lime, sugar, Mangalore, mint, ginger beer

BLACK MOJITO 13

Eristoff black, menthe, Chambord, citron vert, sucre, soda

Eristoff black, mint, Chambord, lime, sugar, soda

BASILICO 13

Havana Club anejo especial, basilic, fraise, citron vert, soda

Havana Club anejo especial, basil, strawberry, lime, soda

Prix nets en euros (T.V.A 20%) service compris
Net price in euro (VAT 20%) service included

LES VINS DE CHAMPAGNE

Contenance en CL

	37,5	75	150
VDF « Turbulent » Gamay Rosé Domaine Sérol		35	
Cremant de Bourgogne “Brut Nature” 2020 Domaine Gouffier		49	
Champagne Brut « Cuvée Blanche »	40	75	150
Veuve Clicquot Brut	65		
Louis Roederer Brut		109	
Mouzon Leroux et fils « L’atavique » Grand Cru, Brut Nature		102	
Billecart Salmon « Brut Réserve »	65	113	
Champagne Rosé « Cuvée Blanche »		85	170
Billecart Salmon Rosé	85	173	
Billecart Salmon Blanc de Blancs		189	

Une sélection de champagnes millésimés
et de cuvées Prestige sont à votre disposition.
*A selection of vintage champagne is also available
from the restaurant wine list*

Prix nets en euros (T.V.A 20%) service compris
Net price in euro (VAT 20%) service included

LA BRÛLERIE

Après 23h30, le service des boissons chaudes est assuré seulement
pour les clients de nos restaurants et de l'hôtel.

After 11:30pm, hot beverages will only be served for the hotel and restaurants guests.

LES CAFÉS

Expresso, décaféiné	2.5
Café crème	3
Double café crème	5.5
Double Expresso	5
Capuccino, Moccha, Latte	6
Café Viennois	6

LES THÉS 5

Ceylan, Earl Grey, Darjeeling, Breakfast

Thé vert ou à la menthe ou jasmin
Rooibos vanille ou citrus ou épices

Thé aux 4 fruits rouges

Thé caramel Tonka

LES INFUSIONS 5

Verveine, Verveine menthe, camomille, tilleul

LE CHOCOLAT CHAUD 6

LE CHOCOLAT VIENNOIS 6.5

Prix nets en euros (T.V.A 20%) service compris
Net price in euro (VAT 20%) service included

LES COCKTAILS INCORRIGIBLES (24CL)

PINA-COLADA 13

Rhum blanc, ananas, coco
White rum, pineapple, coconut

PLANTEUR 13

Rhum blanc, rhum brun, ananas, goyave, mangue citron vert, sucre
White rum, dark rum, pineapple, guava, mango, lime, sugar cane syrup

PORN STAR MARTINI 13

Vodka, fruits de la passion, Passoa, vanille des îles, citron vert
Vodka, passion fruit, Passoa, island vanilla, lime

AMERICANO MAISON 13

Campari, Cinzano rouge, Ambassadeur, gin
Campari, red Cinzano, Ambassadeur, g

Prix nets en euros (T.V.A 20%) service compris
Net price in euro (VAT 20%) service included

LES COCKTAILS "VIRGIN" (30CL)

BEAUCERON GIVRE 10

Purée de yuzu, jus de mojito, bière Eurélienne sans alcool
Yuzu puree, mojito juice, non-alcoholic beer from the Eure-et-Loir region

MADISPRITZ 10

Bttr, orange sanguine, ginger ale
Bttr, blood orange, ginger ale

SPA ATTITUDE 10

Cranberry, fraise, framboise
Cranberry, strawberry, raspberry

HIBISCUS 11

JNPR n°1, jus de litchi, hibiscus, French Blum (vin effervécent sans alcool)
JNPR No. 1, lychee juice, hibiscus, French Blum (alcohol-free sparkling wine)

GRAIN DE VELOUR 10

Abricot, pêche, tilleul, poivre noir
Apricot, peach, linden, black pepper

Prix nets en euros (T.V.A 10%) service compris
Net price in euro (VAT 10%) service included

LES ALCOOLS (5CL)

GINS

Bombay Sapphire 10
Tanqueray n°10 11
Anae 7

VODKAS

Belvédère 10
Zubrowska 9
Wyborowa 7
Wyborowa Exquisit (premium) 10
Faronville (Vodka de Beauce) 10
Faronville viellie en fût de chêne 15

RHUMS

Havana Club Anejo Especial (Cuba) 7
Trois Rivières 1999 (Martinique) 25
Zacapa 23 ans (Guatemala) 14
Malecon 18 ans (Panama) 17
Quorhum 15 ans (Caraïbes) 11
Clément single batch 15
JM « Dame Jeanne N°3 » 46

TEQUILA

Tequila Blanco 10
Tequila Reposado 15

Prix nets en euros (T.V.A 20%) service compris
Net price in euro (VAT 20%) service included

LES WHISKIES (5CL)

MALTS DES HIGHLANDS

Glenmorangie 10 ans 10

Cardhu 12 ans 10

Aberlour 10 ans 11

Knockando 12 ans 11

Glen Scotia Rhum cask finish 13

Tullibardine Sherry Finish 13

Auchroisk 1996 (Speyside) 55

Tormore 1992 (Speyside) 56

Craigellachie 11 ans (Speyside) 15

MALTS DES ILES

Scarabus 10 ans 12

Hepburn's Choice Caol Ila 9 ans 23

Scapa 16 ans 17

Orkney 15 ans (Iles d'Orcades) 32

Ardnaho 5ans 16

SCOTCH OLD BLENDED

Chivas Regal 12 ans 10

Johnnie Walker (Black label 12 ans) 10

SCOTCH BLENDED

Johnnie Walker (Red label) 8

Prix nets en euros (T.V.A 20%) service compris
Net price in euro (VAT 20%) service included

NOTRE SÉLECTION DE CLASSIQUES LONG DRINKS (24CL)

MOSCOW ou MEZCAL MULE 13

Citron vert, ginger beer, angostura bitter, vodka ou mezcal
Lime, ginger beer, angostura bitter, vodka or mezcal

DARK N'STORMY 13

Rhum brun épicé, ginger beer, citron vert, sucre de canne
Spiced brown rum, ginger beer, lime, cane sugar

MAÏ-TAÏ REVISITÉ 13

Rhum brun, rhum blanc, citron vert, ananas, orgeat, Cointreau
Dark rum, white rum, lime, pineapple, almond, Cointreau

PIMM'S CUP 13

Pimm's n°1, menthe fraîche, fruits de saison, sucre, soda
Pimm's No. 1, fresh mint, seasonal fruit, sugar, soda

SHORT DRINKS (12CL)

CAÏPIROSKA FRAISE 13

Vodka, citron vert, fraise
Vodka, lime, strawberry

BASIL SMASH 13

Gin, basilic, sucre, citron vert
Gin, basil, sugar, lime

PISCO SOUR 13

Pisco, citron, sucre, blanc d'oeuf
Pisco, lime, sugar, egg white

Prix nets en euros (T.V.A 20%) service compris
Net price in euro (VAT 20%) service included

LES APÉRITIFS

Pastis des Terres Rouges (4cl) 5.5

Absinthe (4cl) 10

Gentiane "Potions d'Oc" (5cl) 7

Martini (rouge, blanc, rosé, dry) (7cl) 6

Campari (5cl) 7

Porto blanc Ramos Pinto (7cl) 7

Porto rouge Ramos Pinto 10 ans (7cl) 10

Porto rouge Ramos Pinto 20 ans (7cl) 20

Porto Ramos Pinto 30 ans (7cl) 30

Pineau des Charentes (blanc) (7cl) 7

Lillet (7cl) 7

Muscat de Rivesaltes (7cl) 7

Ratafia rouge "Potion d'Oc" (7cl) 7

LES KIRS (12CL)

Kir Vin Blanc 8

Kir Vin Rouge (Cardinal) 8

Kir pétillant au crémant de Loire 9

Kir Royal 16

Prix nets en euros (T.V.A 20%) service compris
Net price in euro (VAT 20%) service included

LES WHISKIES (5CL)

WHISKEY CANADIEN

Lot 40 13

WHISKEY AMÉRICAINS

Woodford Reserve (Kentucky) 10

Jack Daniel's (Tennessee) 10

Big moustache (Tennessee) 13

WHISKEY JAPONAIS

The Matsui-Mizunara Cask 20

WHISKEY IRLANDAIS

Paddy 9

Ferculen 10 ans 14

WHISKY FRANÇAIS

Johnny Hepp 10

Milhoc 15

Prix nets en euros (T.V.A 20%) service compris
Net price in euro (VAT 20%) service included

LE VIGNOBLE (12 CL)

CHAMPAGNES

Coupe de Champagne brut 14

Coupe de Champagne Rosé 16

VINS BLANCS (WHITE WINES)

Vin Blanc du moment 8

Côteaux du Layon Ch. De Passavant 8

Bourgogne Aligoté Dom. Maratray-Dubreuil 8

VIN ROSÉ (ROSE WINES)

Vin Rosé du moment 8

VINS ROUGES (RED WINES)

Vin Rouge du moment 8

Bourgueil « Secret de famille » 2018 Lamé Delisle Boucard 8

Bordeaux du moment 9

CRÉMANT

Coupe de Crémant Brut 7

PROSECCO 7

CIDRE 33CL

Cidre Brut « L'inimitable » Sassy 7

Cidre Rosé « La Sulfureuse » Sassy 7

Prix nets en euros (T.V.A 20%) service compris
Net price in euro (VAT 20%) service included

LES BIERES

BRASSERIE DE CHANDRES
(SOURS 28)



L'Eurélienne Fruits rouges 5.5° 33cl 6.5

L'Eurélienne Blonde Bio 5.5 33cl 7

L'Eurélienne sans alcool 33cl 5.5

BRASSERIE BACQUET & CIE
(MAINTENON 28)



Magnitude Absolue 7° 33cl 9
(bière ambrée)

Cocon 5° 33cl 9
(bière blanche)

Le Fil Bacquet 6.5° 33cl 9
(bière blonde)

MICRO BRASSERIE BEAUCE ET PERCHE

I.P.A courvilloise 6° 33cl 9

Rastaman 33cl 9

BIERES A LA PRESSION

Bière de Chartres (Blanche) 5° 30cl 5.5
50cl 10

L.B.F. Blonde triple 8° 30cl 6.5
50cl 11

Picon bière 30cl 6
50cl 10

Panaché/Monaco 30cl 5
50cl 8



Prix nets en euros (T.V.A 20%) service compris
Net price in euro (VAT 20%) service included

LIQUEURS ET DIGESTIFS (5CL)

Amaretto	7
Grand Marnier, Cointreau	7
Limoncello, Mandarine Napoléon	7
Menthe-Pastille	7
Bailey's , Manzana	7

LIQUEURS DE PLANTES TRÈS DIGESTIVES

Bénédictine	8
Verveine de Velay	10
Génépi "Grand Tétrás"	10
Chartreuse Verte	11
Chartreuse Jaune	11

LES EAUX DE VIE DE FRUITS

Poire, framboise, vieille prune	10
<i>Pear William, raspberry, aged plum</i>	

LES CALVADOS

Michel Huard 1994	19
Michel Huard 2001	16
Michel Huard 2015	10
Michel Huard 2016	10

LES COGNACS

Cognac Frapin VSOP	14
Cognac Frapin XO	28
Cognac Delamain XO	21
Cognac Deau VSOP	11
Cognac Deau BLACK	40

LES ARMAGNACS

Boingnière VSOP	15
Boingnière Folle Blanche 2002	22
Laubade XO	14
Laubade 12ans	12

LES MARCS

Grappa	9
Marc de Bourgogne	14

Prix nets en euros (T.V.A 20%) service compris
Net price in euro (VAT 20%) service included

JUS DE FRUITS, SIROPS, SODAS

JUS DE FRUITS PRESSÉS

Orange pressée (15cl)	7
<i>Fresh orange juice</i>	
Citron pressé (7cl)	6
<i>Fresh lemon juice</i>	

JUS DE FRUITS (25 CL) 5

Orange , pomme , fraise , framboise , ananas, tomate, abricot, litchi ...
Orange, apple , strawberry , raspberry , pineapple, tomato, pear, banana ...

SIROPS 2.5

Menthe , Grenadine, Fraise, Pêche, Citron, Kiwi, Banane, Cerise ...
Mint , Red fruit , Strawberry ,Peach, Lemon , Kiwi , Banana ,Cherry ...

SODAS

Coca-cola, Coca zéro, Orangina, Schweppes agrume, Fuze Tea (33cl)	5.5
Tonic Hysope Ginger Ale, Ginger beer (20cl)	5
Red bull, limonade Beauceronne	7
Thé glacé maison/ café frappé maison(25cl)	7
<i>Iced tea/ Iced coffee</i>	

Prix nets en euros (T.V.A 10%) service compris
Net price in euro (VAT 10%) service included