



MADRIGAL
— Lounge Bar —

Heures d'ouverture et de fermeture
Opening hours

Du dimanche au jeudi : 12h00-01h00
Sunday through Thursday

Vendredi et Samedi : 12h00- 02h00
Friday and Saturday


MADRIGAL
— Lounge Bar —

Alcools et digestifs « Made in France »

*Vous trouverez ces alcools dans la carte
avec le sigle du drapeau français*



GIN CITADELLE

Issu du sud-ouest de la France (Charentes). Il est confectionné dans des petits alambics de cuivre à feu nu, avec 19 plantes dont le « roi des aromates » : le genièvre.

From the south-west of France (Charentes). It is made in small copper stills and open fire, with 19 plants including the “king of aromatics”: juniper.

VODKA FARONVILLE

Vodka agricole du Loiret (45) fabriqué sur un même domaine de la production de la matière première (blé et pomme de terre) à la mise en bouteille.

Onctueuse et velouté avec une grande richesse aromatique.

Agricultural vodka from Loiret (45) made on the same estate, the production of the raw material (wheat and potatoes) at bottling. Creamy and velvety with a great aromatic richness.

OUISKY

Whisky de la distillerie HEPP en Alsace. Single malt vieilli 5 ans en fût de Banyuls. Il est gourmand et séduira les débutants et ravira les amateurs.

Whiskey from the HEPP distillery in Alsace. Aged single malt 5 years in Banyuls cask. He is greedy and will seduce beginners and will delight amateurs.

MENTHE PASTILLE GIFFARD

Liqueur de menthe blanche fabriquée à Angers.

Créée en 1885 et obtenue à partir d'huiles essentielles de menthe poivrée. Celle-ci est très présente dans les arômes et les saveurs de cette liqueur rafraîchissante et digestive.

White mint liqueur made in Angers. Founded in 1885 and obtained from essential oils of peppermint. This is very present in the aromas and flavors of this refreshing and digestive liquor.

Consultez plus loin dans notre carte, nos bières locales



LES COCKTAILS « VIRGIN »

SWEET HEART	9
<i>Jus de cerise, jus de cranberry, jus de goyave, sirop de myrtille</i> Cherry juice, cranberry juice, guava juice, blueberry syrup	
CHILDREN'S MEMORY	9
<i>Jus de pomme, jus de poire, sirop de cannelle</i> Apple juice, pear juice, cinnamon syrup	
SPA ATTITUDE	9
<i>Jus de fraise, jus de framboise, jus de cranberry</i> Strawberry juice, raspberry juice, cranberry juice	
BELLA VITA	9
<i>Thé Rooïbos aux épices froids, jus de yuzu, sirop de caramel</i> Cold Rooïbos tea with spices, yuzu juice, caramel syrup	



LES COCKTAILS INCORRIGIBLES

PINA-COLADA	12
<i>Rhum blanc, jus d'ananas, crème de coco</i>	
White rum, pineapple juice, coconut cream	
PLANTEUR	12
<i>Rhum blanc, rhum brun, jus d'ananas, jus de goyave, jus de mangue, jus de citron vert pressé, épices, sirop de sucre de canne</i>	
White rum, dark rum, pineapple juice, guava juice, mango juice, squeezed lime juice, sugar cane syrup, spices	
CAÏPIRINHA	11
<i>Cachaça, citron vert pilé, sucre de canne</i>	
Cachaça, crushed lime, cane sugar	
AMERICANO MAISON	12
<i>Campari, Cinzano rouge, Ambassadeur, gin</i>	
Campari, red Cinzano, Ambassadeur, gin	
SPRITZ	11
<i>Apérol, Prosecco, soda</i>	
Apérol, Prosecco, soda	
IRISH COFFEE	12
<i>Paddy, sirop de sucre de canne, café expresso, crème fraîche</i>	
Irish whiskey, sugar, expresso coffee, whipped cream	



LES COCKTAILS « INSPIRATION »

- HURRICANE** 12
Tequila, purée de fruits de la passion Monin, ginger ale, jus de citron vert pressé
Tequila, Monin passion fruit puree, ginger ale, squeezed lime juice
- NALE** (parrainage du lion de « La Tanière ») 12
Gin Citadelle, crème de griotte, ginger ale, jus de citron vert pressé
Citadel gin, sour cherry cream, ginger ale, squeezed lime juice
- CAT'S EYES** 12
Vodka Faronville, Menthe Pastille Giffard, jus de yuzu, sirop de pomme verte, jus de mojito, limonade artisanale
Faronville vodka, Giffard Menthe Pastille, green apple syrup, yuzu juice, mojito juice, artisan lemonade
- WALLACE** 12
Scotch whisky, crème de framboise, ginger beer, jus de citron vert pressé, Passoa
Scotch whiskey, raspberry cream, squeezed lime juice, Passoa, ginger beer
- DESIRELESS** 12
Rhum ambré Clément, purée de pêche Monin, sirop d'ananas, jus de citron vert pressé, jus d'orange
Clement amber rum, Monin peach puree, orange juice, squeezed lime juice, pineapple syrup



LES COCKTAILS « CHAMPENOIS »

ELIXIR	13
<i>Liqueur de vanille, Cointreau, jus de goyave, Champagne</i> Vanilla liqueur, Cointreau, guava juice, Champagne	
STAR DUST	13
<i>Sloe Gin, Passoa, crème de framboise, Champagne jus de citron vert pressé</i> Sloe Gin, Passoa, raspberry cream, squeezed lime juice, Champagne	
ANTIDOTE	13
<i>Purée de fraise Monin, jus d'orange, Champagne liqueur de gingembre</i> Monin strawberry purée, ginger liqueur, orange juice, Champagne	
COCKTAIL LA COUR	13
<i>Jus d'Aloe vera, sirop de fleur de sureau et de rose, bubble gum, Champagne</i> Aloe vera juice, elderberry and rose syrup, bubble gum, Champagne	



MOJITO ET SES DÉRIVÉS

- CLASSIQUE MOJITO 11
Rhum cubain Havana Club anejo especial, soda, menthe fraiche, sucre de canne, angostura bitter, jus de citron vert pressé
Cuban rum Havana Club anejo especial, fresh mint, soda, cane sugar, squeezed lime juice, angostura bitter
- SPICY MOJITO 11
Rhum cubain Havana Club anejo especial, ginger beer, jus de citron vert pressé, sucre de canne, Mangalore, menthe fraîche
Cuban rum Havana Club anejo especial, squeezed lime juice, cane sugar, Mangalore, fresh mint, ginger beer
- BLACK MOJITO 11
Eristoff black, menthe fraiche, liqueur de Chambord, jus de citron vert pressé, sucre de canne, soda
Eristoff black, fresh mint, Chambord, soda lime juice, sugar cane, soda
- NORMANRITO 11
Calvados Huard 2016, sucre de canne, menthe fraîche, jus de citron pressé, purée de mangue Monin, tonic Hysope
Calvados Huard 2016, squeezed lemon juice, Hysope tonic mango puree, cane sugar, fresh mint
- MANDARITO 11
Mandarine Napoléon, jus de citron vert pressé, soda sucre de canne, menthe fraîche, angostura orange
Mandarin Napoleon, squeezed lime juice, cane sugar, fresh mint, orange angostura, soda



NOTRE SÉLECTION DE CLASSIQUES

MOSCOW MULE	12
<i>Dés de citron vert pilés, ginger beer, angostura bitter vodka</i>	
Diced lime, vodka, ginger beer, angostura bitter	
DARK N'STORMY	12
<i>Rhum brun épicé Goslings (bermudes), ginger beer, jus et dés de citron vert, sucre de canne</i>	
Spiced brown rum Goslings (Bermuda), lime juice and cubes, ginger beer, cane sugar	
LONG ISLAND	12
<i>Tequila, rhum blanc agricole, vodka, Cointreau, jus de citron vert pressé, Coca-Cola</i>	
Tequila, agricultural white rum, vodka, squeezed lime juice, Cointreau, Coca-Cola	
SINGAPORE SLING	12
<i>Gin, liqueur de Chambord, jus de citron vert pressé</i>	
<i>Cointreau, Bénédictine, jus d'ananas, sirop de grenadine</i>	
Gin, Chambord liqueur, Cointreau, Bénédictine, squeezed lime juice, pineapple juice, grenadine syrup	
OLD FASHIONED	12
<i>Bourbon, sucre, angostura bitter, zeste d'orange, cerise à l'eau de vie</i>	
Bourbon, sugar, angostura bitter, orange zest, cherry in brandy	
COSMOPOLITAN	12
<i>Vodka, jus de citron vert, triple sec, jus de cranberry</i>	
Vodka, lime juice, triple sec, cranberry juice	
EXPRESSO « MADRIGAL »	12
<i>Double espresso froid, vodka, Kalhua, Amaretto</i>	
Double cold espresso, vodka, Kalhua, Amaretto	
MAÏ-TAÏ REVISITÉ	12
<i>Rhum brun, rhum blanc, jus de citron vert pressé, jus d'ananas, sirop d'orgeat, Cointreau</i>	
Dark rum, white rum, squeezed lime juice, pineapple juice, almond syrup, Cointreau	



LES WHISKIES

MALTS DES HIGHLANDS

<i>Glenmorangie 10 ans</i>	10
<i>Cardhu 12 ans</i>	9.5
<i>Oban 14 ans</i>	12
<i>Aberlour 10 ans</i>	10.5
<i>Macallan 12 ans Double Cask</i>	15
<i>Knockando 12 ans</i>	10.5
<i>Aberlour A'Bunadh</i>	14.5
<i>Glen Scotia Double Cask</i>	13
<i>Tullibardine Sherry Finish</i>	13

MALTS DES ILES

<i>Lagavulin 16 ans</i>	15
<i>Scarabus 10 ans</i>	12
<i>Hepburn's Choice Talisker 9 ans</i>	13
<i>Scapa</i>	14.5

SCOTCH OLD BLENDED

<i>Chivas Regal 12 ans</i>	10
<i>Johnnie Walker (Black label 12 ans)</i>	10

SCOTCH BLENDED

<i>JB</i>	7
<i>Ballantine's</i>	7
<i>Johnnie Walker (Red label)</i>	7

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



LES WHISKIES


WHISKEY CANADIEN	
<i>Lot 40</i>	10
WHISKEY AMÉRICAINS	
<i>Bulleit (Kentucky)</i>	10
<i>Jack Daniel's (Tennessee)</i>	10
<i>Big moustache (Tennessee)</i>	9
WHISKEY JAPONAIS	
<i>The Matsui-Mizunara Cask</i>	15
<i>The Matsui-Peated</i>	15
<i>The Matsui-Sakura Cask</i>	15
WHISKEY IRLANDAIS	
<i>Paddy</i>	9
<i>Ferculen 10 ans</i>	12
WHISKY FRANÇAIS	
<i>Ouiskey</i> 	9
<i>Over aged (couvreur)</i> 	14

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



LES ALCOOLS

GINS

<i>Bombay Sapphire</i>		8
<i>Tanqueray n° 10</i>		10
<i>Gordon's</i>		7
<i>Salcombe</i>		8
<i>Citadelle</i>		7
<i>Alpha spirit</i>		7

VODKAS

<i>Belvédère</i>		10
<i>Zubrowska</i>		8.5
<i>Wyborowa</i>		7
<i>Wyborowa Exquisit (premium)</i>		8.5
<i>Absolut</i>		7
<i>Faronville (Vodka de Beauce)</i>		9

RHUMS

<i>Havana Club Anejo Especial (Cuba)</i>		7
<i>Pacto Navio (Cuba)</i>		9
<i>Clément 50° (Martinique)</i>		7
<i>Clément Cuvée Aligator (Martinique)</i>		18
<i>Zacapa 23 ans (Guatemala)</i>		13
<i>Six Saints (Iles Grenades)</i>		10
<i>Malecon (Panama)</i>		10
<i>Quorhum (Caraïbes)</i>		10
<i>Ryoma (Japon)</i>		11

TEQUILA

<i>Don Julio Blanco 38°</i>		10
(Goût légèrement sucré)		
<i>Altos Reposado 38°</i>		10
(Vieillesse en fût de chêne à Bourbon, notes d'agrumes)		
<i>Herradura 40°</i>		12
(Vieillesse de 11 mois, notes de fruits, d'épices et d'anis)		

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



LES APÉRITIFS

<i>Ricard, Pastis 51, Pontarlier, Pernod</i>	5.5
<i>Absinthe</i>	10
<i>Saint Raphaël Rouge, Suze</i>	6
<i>Martini (rouge, blanc, rosé, dry)</i>	6
<i>Campari</i>	7
<i>Porto (rouge et blanc)</i>	7
<i>Porto rouge millésimé</i>	14
<i>Pineau des Charentes (blanc)</i>	7
<i>Lillet</i>	7
<i>Muscat de Rivesaltes</i>	7
LES KIRS	
<i>Kir Vin Blanc</i>	6
<i>Kir Vin Rouge (Cardinal)</i>	6
<i>Kir pétillant au crémant de Loire</i>	8
<i>Kir Royal</i>	12



LE VIGNOBLE

VIN ROUGE (Red wine)

<i>Vin Rouge du moment</i>	6
<i>Bourgueil « Secret de famille » 2018</i>	6
<i>Bordeaux du moment</i>	8

VIN BLANC (White wine)

<i>Vin Blanc du moment</i>	6
<i>Côteaux du Layon Ch. De Passavant</i>	6
<i>Bourgogne Aligoté Dom. Maratray-Dubreuil</i>	7

VIN ROSE (Rose wine)

<i>Vin Rosé du moment</i>	7
---------------------------	---

COUPE DE CRÉMANT DE LOIRE

<i>Domaine Lambert Brut</i>	7
<i>Domaine Lambert Rosé</i>	8

PROSECCO

7

CIDRE

75cl

<i>Poirés « Cru des loges » 2018 Thurel</i>	46
<i>Cidre « Nectar » d'exception demi-sec 2020 Thurel</i>	32

33cl

<i>Cidre « Embruns » 2019 Thurel</i>	14
<i>Sidre « Nouvelle vague » Bordelet</i>	9

CHAMPAGNE

<i>Coupe de Champagne brut</i>	12
<i>Coupe de Champagne Rosé</i>	14



JUS DE FRUITS, SODAS ET EAUX MINERALES

<i>Orange pressée</i>	6.5
Fresh orange juice	
<i>Citron pressé</i>	6
Fresh lemon juice	

JUS DE FRUITS CARAÏBOS 4

<i>Abricot</i>	<i>Pamplemousse</i>	<i>Fraise</i>
Apricot	Grapefruit	Strawberry
<i>Banane</i>	<i>Ananas</i>	<i>Framboise</i>
Banana	Pineapple	Raspberry
<i>Pomme</i>	<i>Fruits de la passion</i>	<i>Pinã colada</i>
Apple	Passion fruit	Pinã colada
<i>Poire</i>	<i>Mangue</i>	<i>Cranberry</i>
Pear	Mango	Cranberry
<i>Pêche</i>	<i>Goyave</i>	<i>Kiwi</i>
Peach	Guava	Kiwi
<i>Cerise</i>		
Cherry		

SIROP GIFFARD 2.5

<i>Menthe</i>	<i>Grenadine</i>	<i>Fraise</i>	<i>Pêche</i>
Mint	Red fruit	Strawberry	Peach
<i>Violette</i>	<i>Caramel</i>	<i>Choco blanc</i>	<i>Framboise</i>
Violet	Toffee	White chocolate	Raspberry
<i>Orange</i>	<i>Cassis</i>	<i>Cannelle</i>	<i>Bubble gum</i>
Orange	Blackcurrant	Cinnamon	Bubble gum
<i>Citron</i>	<i>Kiwi</i>	<i>Banane</i>	<i>Cerise</i>
Lemon	Kiwi	Banana	Cherry
<i>Coco</i>	<i>Orgeat</i>	<i>Rose</i>	<i>Figue</i>
Coco	Almond	Rose	Fig
<i>Passion</i>			
Passion			

*Coca-cola, limonade artisanale, Coca zéro, Ginger Ale,
Orangina, Schweppes, Schweppes agrum', Ice Tea pêche
Tonic Hysope* ■ ■ 4.5

Red bull 6.5

Thé glacé maison/ café frappé maison 7
Iced tea/ Iced coffee



LES BIERES

BRASSERIE DE CHANDRES

(Sours 28)



Bière Triple 8.5° 33cl 6

Bière Blonde Bio 5.5° 33cl 6

BRASSERIE BACQUET & CIE

(Maintenon 28)



Magnitude absolue 7° 33cl 7
(bière ambrée)

Cocon 5° 33cl 7
(bière blanche)

BIG BANG BEERS

(Gellainville 28)



Andromeda (Bio) NEIPA 3.7° 33cl 7

Big crunch (Bio) STOUT 7° 33cl 7

Second law (Bio) IPA 6.6° 33cl 7

BIERES A LA PRESSION

Bière de Chartres (Blonde) 5° 30cl 5
50cl 8.5

L.B.F. Dubbel Bio (Ambrée) 7°5 30cl 5.5
50cl 9

Picon bière 30cl 5.5
50cl 9

Panaché / Monaco 30cl 5
50cl 8.5

BIERE SANS ALCOOL (bouteille)

1664 0,0° 33cl 5

- 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 n'est assuré
que pour les clients de nos restaurants et de l'hôtel.

*After 11.30, hot beverages will only be served
for the hotel and restaurants guests*

LES CAFÉS

<i>Expresso, décaféiné</i>	2.5
<i>Café crème</i>	2.8
<i>Double café crème</i>	5.3
<i>Double Expresso</i>	5
<i>Capuccino, Moccha, Latte, Café Viennois</i>	5.5

LES THÉS

<i>Ceylan, Earl Grey, Darjeeling, Breakfast</i>	4
<i>Thé vert ou à la menthe ou jasmin</i> Green tea, mint, jasmine	4
<i>Rooibos vanilla ou citrus ou épices</i> Vanilla, citrus, spiced Rooibos tea	4
<i>Thé aux 4 fruits rouges ou caramel</i> Red fruit tea, caramel	4
<i>Thé vanille caramel</i>	4

LES INFUSIONS

<i>Verveine, Verveine menthe</i> Herbal tea, Herbal mint tea	4
<i>Camomille, tilleul</i> Camomile	4
<i>Menthe poivrée</i> Mint tea	4

LE CHOCOLAT CHAUD 5

LE CHOCOLAT VIENNOIS 5.5



LIQUEURS ET DIGESTIFS

<i>Cerises à l'eau de vie</i>	6
<i>Bénédictine, Drambuie, Southern Comfort</i>	7
<i>Mandarine Napoléon, Pimm's, Amaretto</i>	7
<i>Manzana, Limoncello Marie Brizard</i>	7
<i>Menthe-Pastille</i>	7
<i>Bailey's, Malibu, Kalhua</i>	7
<i>Chartreuse Verte</i>	9
<i>Chartreuse 1605</i>	9.5
<i>Chartreuse VEP Jaune</i>	15
<i>Chartreuse VEP Verte</i>	15
<i>Chartreuse MOF</i>	9

LES EAUX DE VIE DE FRUITS

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

LES CALVADOS

<i>Michel Huard 1993</i>	16
<i>Michel Huard 2001</i>	13
<i>Michel Huard 2016</i>	9

LES COGNACS

<i>Cognac Frapin VSOP</i>	10
<i>Cognac Frapin XO</i>	30
<i>Cognac Delamain VESPER</i>	27
<i>Cognac Delamain XO</i>	19
<i>Cognac Deau VSOP</i>	9
<i>Cognac Deau BLACK</i>	30

LES ARMAGNACS

<i>Boingnière VSOP</i>	12
<i>Boingnière Folle Blanche 2002</i>	18
<i>Laubade XO</i>	11
<i>Laubade 12ans</i>	9

LES MARCS

<i>Grappa</i>	9
<i>Marc de Bourgogne</i>	9



LES CHAMPAGNES

	<u>75 cl</u>	<u>37.5 cl</u>	<u>Mg</u>
<i>Champagne Brut « Cuvée Blanche »</i>	65	37	27
<i>Veuve Clicquot Ponsardin Brut</i>	90		
<i>Billecart Salmon Brut</i>	95	53	
<i>Louis Roederer Brut « Collection 242 »</i>	85		
<i>Deutz Brut</i>	87	40	
<i>Champagne Rosé « Cuvée Blanche »</i>	75		146
<i>Billecart Salmon Rosé</i>	124	72	

*Une sélection de champagnes millésimés
et de cuvées Prestiges 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 -