



Le Cèdre

- Bar du Montcel -

Le Domaine du Montcel dissimule une richesse végétale qui se laisse découvrir avec émerveillement au détour des chemins et des jardins.

Regardez par la fenêtre... le majestueux Cèdre bicentenaire trône dans son écrin de verdure entre la forêt et le Château du XVIII^e siècle. Le Cèdre, Bar du Montcel ne pouvait que s'inspirer de cet emblème pour définir son nom et lui conférer cette ambiance feutrée et boisée.

Laissez-vous guider par nos experts en mixologie et succombez aux inspirations gustatives.

The Domaine du Montcel reveals a rich flora to discover along the paths of the estate.

Look out of the window... the majestic two-hundred-year-old Cedar of Lebanon tree throned in its green setting between the forest and the 18th-century Château. Le Cèdre, Bar du Montcel was inspired by this emblem to define its name and give it a hushed, woody atmosphere.

Let yourself be guided by our menu and succumb to our gustatory inspirations.



Cocktails Signature



Le Montcel (12cl) - 17€

Whiskey, liqueur de Chambord, boisson végétale à l'amande
infusée au cacao, blanc d'œuf

Whiskey, Chambord liqueur, non-dairy almond drink cocoa infused, egg white

Le Madras (14cl) - 18€

Rhum blanc, Apérol, cherry brandy, jus d'ananas, gingembre, ginger beer
White rum, Aperol, cherry brandy, pineapple juice, ginger beer

L'Oberkampf (18cl) - 19€

Vodka, liqueur de fleur de sureau St Germain, limonade, sirop saveur rose,
Tabasco, jus de citron

Vodka, St Germain elderflower liqueur, lemonade, rose flavoured syrup,
Tabasco sauce, lemon juice

L'Emilie (12cl) - 19€

Gin, liqueur de fleur de sureau St Germain, liqueur de cerise,
sirop saveur fraise, jus de citron

Gin, cherry liqueur, strawberry syrup, lemon juice

Le Spoerri (12cl) - 20€

Calvados, Bas Armagnac, liqueur de café, jus de pomme, poivre de Timut

Calvados, Bas Armagnac, coffee liqueur, apple juice, Timut pepper

Le Sur-Mesure (12cl ou 15cl) - 26€

Bespoke



Nos experts en mixologie connaissent leurs classiques.
Sollicitez-nous pour votre cocktail classique préféré !

We offer a selection of classic cocktails.

Feel free to ask our team for your favourite one !

Prix nets en Euros incluant les taxes et le service. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Net prices in Euros, Service and VAT included. The abuse of alcohol is dangerous for your health. Please drink responsibly.

Papier issu de forêts gérées durablement. Paper from sustainably-managed forests.

Mocktails

L'Ecolier (12cl) - 12€

Jus de pomme, sirop caramel maison, cannelle
Apple juice, homemade caramel syrup, cinamon

La Marie-Louise (12cl) - 13€

Jus d'ananas, crème noix de coco, sirop saveur fraise
Pineapple juice, coconut cream, strawberry syrup

Le Christophe-Philippe (12cl) - 14€

Nectar de poire, sirop saveur pêche, ginger ale, zestes de citron
Pear nectar, peach syrup, ginger ale, lemon zest



Prix nets en Euros incluant les taxes et le service.
Net prices in Euros, Service and VAT included.



Les champagnes à la coupe *Champagne by the glass*

Bruts

Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut	15cl	19€
Abelé 1757		23€
Moët & Chandon Brut Impérial		28€

Rosés

Abelé 1757 Rosé	27€
-----------------	-----

Les vins au verre *Wine by the glass*

Les vins blancs

Languedoc-Roussillon

Le Petit Chardonnay, Domaine Laroche, IGP	12,5cl	10€
-------------------------------------------	--------	-----

Vin des Yvelines

Bal du Roi Blanc, Chenin, Domaine La Bouche du roi, IGP	16€
---------------------------------------------------------	-----

Vallée de la Loire

Sancerre, Domaine Olivier Foucher, AOC	18€
----------------------------------------	-----

Bourgogne

Chablis « Les Chanoines », AOC	21€
--------------------------------	-----

Les vins doux naturels et liquoreux

Vallée du Rhône

Muscat Beaumes-de-Venise, Domaine Pierre Rougon, AOP	12€
------------------------------------------------------	-----

Les vins rouges

Bordeaux

Saint-Estèphe, Château Haut-Vignoble Seguin	14€
---------------------------------------------	-----

Bourgogne

Hautes Côtes de Beaune, Domaine Billard	16€
-----------------------------------------	-----

Les vins rosés

Provence

Studio by Miraval, Domaine de Miraval, IGP Méditerranée	12€
Côte de Provence, Presqu'île de Saint-Tropez, Romain Desbastides, AOP Bio	14€

Prix nets en Euros incluant les taxes et le service. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Net prices in Euros, Service and VAT included. The abuse of alcohol is dangerous for your health. Please drink responsibly.



Boissons Avec Alcool

Alcoholic Beverages



Apéritifs 4cl

Aperitifs

Pastis Ricard	10€
Martini Rosso, Martini Bianco	10€
Campari	10€
Porto Graham's LBV 17 rouge	10€
Crémant de Loire Bouvet Ladubay cuvée Saphir 12,5cl	12€
Kir vin blanc 12,5cl	12€
Kir Royal 12,5cl	21€

Bières Pression

Draft Beers

Carlsberg 25cl	7€
Carlsberg 50cl	12€
La Bête Ambrée 25cl	8€
La Bête Ambrée 50cl	14€

Bières bio de microbrasseries en bouteille 33cl

Organic microbrewery bottled beers

Demory Citra Lager bio, Demory Paris IPA bio	12€
La Parisienne Blanche bio, La Parisienne Rousse bio	12€
Aubrac Ambrée bio	12€
La Brasserie du Roi - La Royale (Lager 4,5°) bio	14€
La Brasserie du Roi - Les Trois Mousquetaires (Triple 8°) bio	14€
La Brasserie du Roi - L'Impériale (Blonde IPA 6°) bio	14€

Prix nets en Euros incluant les taxes et le service. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Net prices in Euros, Service and VAT included. The abuse of alcohol is dangerous for your health. Please drink responsibly.



Spiritueux Spirits

Whiskies Blend 4cl

Jameson	12€
Chivas Regal 18ans	16€

Whiskies Single Malt 4cl

Glenfiddich 12ans	16€
WhistlePig 10ans	18€
Laphroaig 10ans	22€
Ardbeg 12ans	24€
Oban 14ans	24€
Lagavulin 16ans	26€

Whiskey Bourbons 4cl

Bulleit Rye	13€
Maker's Mark	14€
Bushmills Black	14€

Rhums 4cl

Havana Club 3ans	12€
Diplomatico	16€
Eminente	18€
Santa Teresa	20€
Zacapa	26€

Gins 4cl

Bombay Sapphire	12€
Gin Mistral Rosé	14€
Citadelle	16€
Hendrick's	16€
Tanqueray Ten	18€

Vodkas 4cl

Absolute	12€
Ketel one	16€
Grey Goose	20€

Tequilas 4cl

Olmeca Silver	12€
Olmeca Reposado	14€
Don Julio Reposado	16€
Patron Silver	22€

Eaux de vie & Liqueurs 4cl

Get 27	12€
Baileys Irish Cream	12€
Limoncello	12€
Chartreuse verte	14€
Bas Armagnac Gelas VSOP	14€
Calvados Drouin	14€
Cognac Hennessy VS	18€
Cognac Remy Martin VSOP	22€
Cognac Hennessy XO	42€



Prix nets en Euros incluant les taxes et le service. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Net prices in Euros, Service and VAT included. The abuse of alcohol is dangerous for your health. Please drink responsibly.

Boissons Sans Alcool

Non-Alcoholic Beverages

Rafraîchissements

Refreshments

Coca Cola 33cl	8€
Coca Cola Zero 33cl	8€
Sprite 33cl	8€
Fuze Tea 25cl	8€
Orangina 25cl	8€
Fever Tree Tonic 20cl	10€
Fever Tree Ginger Ale 20cl	10€
Fever Tree Ginger Beer 20cl	10€
Redbull 25cl	10€

Eaux Minérales naturelles

Mineral water

Perrier 33cl	8€
Evian 50cl	6€
Evian 1l	10€
Badoit 50cl	6€
Badoit 1l	10€

Jus de Fruits frais pressés à froid 25cl - 9€

Fresh fruit juices

Orange, pamplemousse, citron

Orange, grapefruit, lemon

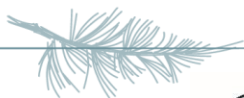
Jus & Nectars Alain Milliat 20cl - 10€

Alain Milliat Juices & Nectars

jus de tomate, jus d'orange,
nectar d'abricot, nectar de framboise, nectar de mangue
tomato juice, orange juice,
apricot nectar, raspberry nectar, mango nectar

Prix nets en Euros incluant les taxes et le service.
Net prices in Euros, Service and VAT included.





Boissons Chaudes

Hot Beverages

La Caf terie

Coffee drinks

Espresso	5�
Espresso décaféiné	5�
Espresso double	8�
Ristretto	5�
Allongé	5�
Café Américain	8�
Espresso macchiato	6�
Cappuccino	8�
Mocaccino	8�
Latte macchiato	8�
Café viennois	10�

Thés & Infusions

Teas & Herbal teas

Thé noir Breakfast Bio	6�
Thé noir Grand Earl Grey	6�
Thé vert Sencha Bio	6�
Thé vert � la Menthe Bio	6�
Thé vert au Jasmin	6�
Th� roo�bos fruits Rouges Bio	6�
Tisane fleurs d'hibiscus Bio	6�
Infusion Tilleul	6�
Infusion Verveine	6�
Infusion Camomille	6�

Chocolats chauds

Hot chocolates

Chocolat Van Houten	8�
Chocolat viennois	10�

Accompagnez votre boisson chaude d'un assortiment de mignardises  labor es par notre chef  tissier.

La gourmandise du Cèdre - 16 

In addition to your hot drink, enjoy an assortment of sweet mignardises created by our pastry chef.

The Chef Delicacie - 16 

Prix nets en Euros incluant les taxes et le service.
Net prices in Euros, Service and VAT included.

Papier issu de forêts g r es durablement. Paper from sustainably-managed forests.



À la carte



À partager To share

La planche gourmande - 36€

Cubes de saumon fumé au bois de hêtre,
sésame, foie gras mi-cuit, tarama à la truffe noire et truffe brumale,
tomates confites épicées, pain de campagne doré

Gourmet platter

Smoked salmon, sesame, semi-cooked foie gras, black truffle and brumale truffle
tarama, spicy candied tomato confit, golden brown farmhouse bread

La planche ibérique - 38€

Palette ibérique, Lomo et chorizo de Bellota,
caviar d'aubergines, pain de campagne doré

Iberian platter

Bellota Iberian ham, Lomo and Chorizo, eggplant caviar,
golden brown farmhouse bread

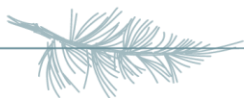


En cas d'allergie, veuillez le mentionner lors de la prise de commande. La liste des allergènes est à votre disposition.

Prix nets en Euros incluant les taxes et le service.

Please kindly inform your head waiter in case of allergy. A detailed list of allergens is at your disposal on demand.

Net prices in euros, including services and taxes.



Nos entrées

Starters

La salade de l'Empereur - 26€

Salade César, filet de poulet ou saumon fumé au bois de hêtre
Caesar salad, chicken breast or beechwood-smoked salmon

Le carpaccio de tomates anciennes - 26€

Basilic et burrata au poivre de Timut
Heirloom tomato carpaccio, basil, burrata, Timut pepper

La salade Cèdre - 28€

Jeunes pousses, tomates grappe, œuf de caille, avocat, gambas rôties
épicees, pignons de pin torréfiés, marinade méditerranéenne
Mixed salad leaves, grape tomatoes, quail egg, avocado, spicy roasted
prawns, roasted pine nuts, Mediterranean vinaigrette

Le cœur de saumon fumé au bois de hêtre - 29€

Crème légère au yuzu, blinis au sarrasin
Beechwood-smoked salmon, yuzu light cream, buckwheat blinis

Nos plats

Main courses

Le club Dolce - 30€

Filet de poulet ou saumon fumé au bois de hêtre,
pommes allumettes, jeunes pousses
Chicken breast or smoked salmon, shoestring fries, mixed salad leaves

Le filet de dorade grise croustillante - 36€

Wok de courgettes et carottes arc-en-ciel, fèves safranées,
jus de coquillages aux herbes
Crispy sea bream fillet, shellfish jus with herbs,
zucchini and carrot wok, saffron beans

L'onglet de bœuf façon « Tigre qui pleure » - 38€

Riz basmati aux carottes et courgettes, sauce thaï pimentée
Beef tenderloin, spicy Thai sauce, vegetable basmati rice



Végétarien / Vegetarian

En cas d'allergie, veuillez le mentionner lors de la prise de commande. La liste des allergènes est à votre disposition.

Prix nets en Euros incluant les taxes et le service.

Please kindly inform your head waiter in case of allergy. A detailed list of allergens is at your disposal on demand.

Net prices in euros, including services and taxes.



Nos fromages

Cheeses

Sélection de 3 fromages affinés - 18€

Camembert à la louche, Comté 6 mois,
Sainte-Maure-de-Touraine cendré, confiture de fruits rouges

Selection of 3 refined cheeses

Camembert, aged Comté 6 months, Saint-Maure-de-Touraine, red fruit jam.

Nos douceurs

Sweets

Rendons à César ce qui est à César - 14€

Dessert de la semaine autour d'une pâtisserie française
par notre Chef Pâtissier César

Give back to Caesar what belongs to Caesar

Discovery of French Pastry with our Pastry Chef César.

Roll-cake d'inspiration japonaise - 16€

Biscuit léger et moelleux, chantilly mascarpone, fraises confites
et nage de fraises du Verger de Tom.

Light and fluffy biscuit, mascarpone whipped cream, candied strawberries
and strawberry from Tom's Orchard

La gourmandise du Cèdre - 16€

Boisson chaude au choix accompagnée d'un assortiment de mignardises élaborées par
notre Chef Pâtissier

Your choice of hot beverage with an assortment of sweet treats
created by our Pastry Chef

Nos desserts et gourmandises de la semaine sont suggérés à l'ardoise.
Our desserts and delicacies of the week are suggested by our team.

En cas d'allergie, veuillez le mentionner lors de la prise de commande. La liste des allergènes est à votre disposition.

Prix nets en Euros incluant les taxes et le service.

Please kindly inform your head waiter in case of allergy. A detailed list of allergens is at your disposal on demand.

Net prices in euros, including services and taxes.



Bien vous recevoir,
ne jamais vous décevoir,
et souvent vous revoir !

Warmly welcome you,
never let you down,
and see you often!