



# 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 XVIIIe 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 framboise, lait d'amande au cacao, blanc d'œuf  
Whiskey, raspberry liqueur, cocoa almond milk, egg white

## Le Madras (18cl) - 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, St Germain, limonade, sirop de rose, Tabasco, jus de citron  
Vodka, St Germain, lemonade, rose syrup, Tabasco sauce, lemon juice

## L'Emilie (12cl) - 19€

Gin, liqueur de cerise, sirop de fraise, jus de citron  
Gin, cherry liqueur, strawberry syrup, lemon juice

## Le Spoerri (15cl) - 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€

Tailor Made

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, épices  
Apple juice, homemade caramel syrup, spices

## La Marie-Louise (12cl) - 13€

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

## Le Christophe-Philippe (12cl) - 14€

Nectar de poire, sirop de pêche, ginger ale, zestes de yuzu  
Pear nectar, peach syrup, ginger ale, yuzu 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	15€
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	10€
--------------------------------------	-----

#### **Vin des Yvelines**

Bal du Roi Blanc, Chenin Cuvée 24, Domaine La Bouche du roi	16€
---	-----

#### **Vallée de la Loire**

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

#### **Bourgogne**

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

### **Les vins doux naturels et liquoreux**

#### **Vallée du Rhône**

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

### **Les vins rouges**

#### **Bordeaux**

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

#### **Bourgogne**

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

### **Les vins rosés**

#### **Provence**

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

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 en bouteille 33cl

#### Bottled Beers

Demory Citra Lager, Demory Paris IPA	12€
La Paris Blanche BIO, La Parisienne Rousse	12€
Aubrac Ambrée	12€
La Brasserie du Roi - La Royale (Lager 4,5°)	14€
La Brasserie du Roi - Les Trois Mousquetaires (Triple 8°)	14€
La Brasserie du Roi - L'Impériale (Blonde IPA 6°)	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 23ans	26€

## Gins 4cl

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

## Vodkas 4cl

Absolute	12€
Kettle 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€
Bas Armagnac Gelas VSOP	14€
Calvados Drouin	14€
Cognac Hennessy VS	18€
Cognac Remy Martin VSOP	22€
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 25cl	8€
Perrier 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	10€

### Eaux Minérales

Mineral water

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 33cl - 10€

Alain Milliat Juices & Nectars

Jus de tomate, jus d'orange,

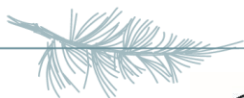
Nectar d'abricot, nectar de framboise, nectar de mangue

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

Breakfast B.O.P	6€
Grand Earl Grey	6€
Thé Vert Sencha	6€
Thé Vert � la Menthe	6€
Thé Vert au Jasmin	6€
Th� Fruits Rouges	6€
Tisane R�ves Enfants	6€
Infusion Tilleul	6€
Infusion Verveine	6€
Infusion Camomille	6€

### Chocolats chauds

#### Hot chocolates

Chocolat � l'ancienne	8€
Chocolat viennois	10€

Accompagnez votre boisson chaude d'un assortiment de mignardises élaborées par notre chef pâtissier.

**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.





# 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 au parfum de truffe,  
tomates confites épicées, pain de campagne doré

Gourmet platter

Smoked salmon, sesame, semi-cooked foie gras, truffle-flavoured tarama,  
spicy tomato confit, golden brown farmhouse bread

### La planche ibérique - 38€

Voile de jambon ibérique de Cebo, Lomo et chorizo de Bellota,  
caviar d'aubergines, pain de campagne doré

Iberian platter

Cebo Iberian ham, Bellota 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.  
Origine viande : UE / Origine volaille : France. 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.  
Meat origin : EU / Poultry origin : France. Net prices in euros, including services and taxes.



## Nos entrées

### Starters

---

#### **La salade de l'Empereur - 26€**

Salade César, poulet fermier ou saumon fumé au bois de hêtre  
Caesar salad, free-range chicken 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€**

Mesclun niçois, tomates grappe, œuf de caille, avocat, gambas rôties  
épiciées, pignons de pin torréfiés, vinaigrette méditerranéenne  
Mesclun, 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€**

Volaille ou saumon fumé au bois de hêtre,  
pommes allumettes, mesclun niçois  
Poultry or smoked salmon, shoestring fries, mesclun

#### **Le filet de dorade grise croustillante - 36€**

Wok de légumes, fèves safranées, jus de coquillages aux herbes  
Crispy sea bream fillet, shellfish jus with herbs,  
vegetable wok, saffron beans

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

Riz basmati aux légumes du moment, sauce thaï pimenterie  
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.

Origine viande : UE / Origine volaille : France. 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.

Meat origin : EU / Poultry origin : France. 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€**

Découverte de la pâtisserie française avec 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€**

Aux couleurs et saveurs de saison

Japanese-inspired roll-cake with seasonal colours and flavours

#### **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

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

Origine viande : UE / Origine volaille : France. 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.

Meat origin : EU / Poultry origin : France. 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!