



BAR LOUNGE  
O'PALAIS  
HÔTEL DE LA CITÉ ROYALE

## La Cour des Saveurs dans l'ancienne salle d'audience.

Au sein de notre restaurant, Christophe Vasseur, Maître Restaurateur, et son chef Gerald Guignard ainsi que toute son équipe vous propose une cuisine maison, inventive et contemporaine qui saura mettre en valeur la gastronomie locale et les produits de saison.

## Le bar lounge O'Palais

Le bar à la décoration cosy vous accueille pour déguster une sélection de cocktails Signature imaginée par notre Maître d'hôtel.

## L'Hôtel \*\*\*\* de la Cité Royale, un écrin de confort et d'authenticité architecturale.

Lieu atypique en Val de Loire, cet ancien palais de justice entièrement rénové est situé au cœur de Loches, Ville d'Art et d'Histoire et offre une vue imprenable sur l'une des cités médiévales les plus préservées d'Europe.

L'hôtel propose 45 chambres, un restaurant, un bar lounge, trois salons pour les événements professionnels, familiaux et un espace co-working.

Pour une pause bien-être, l'hôtel dispose d'une piscine intérieure et d'un spa situé dans les anciennes caves souterraines du Palais.

La situation centrale de l'hôtel vous permet de découvrir toutes les richesses du Val de Loire : Villandry, Azay-le-Rideau, Amboise, Le Clos Lucé, Chenonceau et tant d'autres.

En famille, découvrez le zoo de Beauval situé à 30 minutes !

# Bar

## Les Vins au verre

		Couleur	Verre 12 cl
<b>ANJOU BLANC AOP</b> Domaine des Forges	« Audace », Cépage Chenin	Blanc	6.00€
<b>MUSCADET SEVRE ET MAINE AOC</b> Domaine des COGNETTES	 Cru Clisson, Terroir Granite	Blanc	7.00 €
<b>VOUVRAY SEC AOP</b> Domaine de CHAMPALOU	Cépage chenin	Blanc	6.50€
<b>COTEAUX DU LAYON AOP</b> Domaine des Forges	Cépage chenin	Blanc	6.50€
<b>REUILLY AOC</b> Domaine Pascal DESROCHES	Cépage Sauvignon	Blanc	6.50€
<b>GRIGNAN AOC VALLEE DU RHONE</b> Cuvée « Dames Blanches » Domaine de GRANGENEUVE	Cépages Viognier, Marsanne, Grenache Blanc, Roussanne	Blanc	6.50€
<b>CÔTES DE PROVENCE AOC</b> Château des DEMOISELLES	Cuvée "Charme des Demoiselles"	Rosé	6.00€
<b>REUILLY AOC</b> Domaine Pascal DESROCHES	Cépage Pinot Gris	Rosé	6.00€
<b>SAUMUR CHAMPIGNY AOC</b> Cuvée "La Source Ruault"	 Cépage Cabernet Franc	Rouge	6.50 €
<b>CHINON AOC</b> Domaine CHARLES PAIN	Cuvée «Prestige»	Rouge	6.50€
<b>GRAVES AOC</b>	Château Haut Reys	Rouge	6.50€
<b>MINERVOIS AOP</b> Château LA GRAVE	« Tristan et Julien », Cépages Grenache, Syrah	Rouge	6.50€
<b>GRIGNAN AOC VALLEE DU RHONE</b> Domaine DE GRANGENEUVE	« Vieilles Vignes »	Rouge	6.50€
<b>REUILLY AOC</b> Domaine Pascal DESROCHES	Cépage Pinot noir	Rouge	6.50€

# Bar

## Les Bières

	25 cl	33 cl	50 cl
PRESSON ARTISANALE MELUSINE BLONDE	4.50 €		9.00 €
PRESSON ARTISANALE MELUSINE TRIPLE	4.90 €		9.50 €
SUPP. PICON	2.00 €		
BOUTEILLE MELUSINE BLANCHE "LOVE & FLOWERS"		6.50 €	
BOUTEILLE MELUSINE AMBREE "VIA CRUSIS"		6.50 €	
BOUTEILLE MELUSINE BRUNE "NONNETTE"		6.50 €	

## Les Apéritifs

KIR AU MUSCADET		12 cl	5.50 €
KIR PETILLANT au cremant de loire		12 cl	8.50 €
PASTIS 51/ RICARD		2 cl	5.00 €
VERMOUTH VRIGNAUD	Rouge / Blanc	6 cl	5.00€
CAMPARI		6 cl	5.00 €
SUZE		6 cl	6.00 €
PINEAU DES CHARENTES	Blanc / Rosé	10 cl	6.00 €
PORTO	Rouge / Blanc	6 cl	6.00 €
LILLET	Blanc / Rosé / Rouge	6 cl	6.00 €

## Les Liqueurs

MENTILLA VRIGNAUD	France	6 cl	8.50€
PEPPERMINT	France	6 cl	8.50 €
COINTREAU	France	4 cl	8.50 €
MANDARINE IMPERIALE	France	4 cl	8.50 €
CHAMBORD	France	4 cl	8.50 €
KAMOK	France	4 cl	8.50 €
BAILEY'S	Irlande	6 cl	8.50 €
AMARETTO	Italie	4 cl	8.50 €
LIMONCELLO	Italie	6 cl	8.50 €

# Bar

## Les Whiskies

<b>GLENLIVETT FRENCH 15ANS</b> Doux et complexe, notes fruitées et épicées	Ecosse (Speyside)	4 cl	12.00€
<b>ARBEG 10ANS</b> Tourbe parfaite, légère note de réglisse, nez fumé marqué par le tabac	Ecosse (Islay)	4 cl	10.50 €
<b>ABERLOUR ANNAHM</b> Saveurs douces et fruitées équilibrées par la cannelle et le clou de girofle	Ecosse (Speyside)	4 cl	10.00 €
<b>ABERLOUR FOREST</b> Riche et vivant, nez marqué au bois humide, bouche sèche aux notes de miel chaud et épices	Ecosse (Speyside)	4 cl	8.00 €
<b>CAOL ILA 12 ANS</b> Nez tourbé et fumé. Bouche huileuse aux notes de fumée et fruits secs	Ecosse (Islay)	4 cl	10.00 €
<b>TALISKER PORT RUIGHE</b> Onctueux, duveteux. Fruits noirs. Tourbe moelleuse, poivrée et épicée. Finale amère et camphrée	Ecosse (Isle of Skye)	4 cl	10.00€
<b>MAKERS MARK BOUBON</b> Notes de réglisse et violette avec finale très longue	USA	4 cl	8.50 €
<b>BULLEIT BOURBON</b> Doux et délicat, corps rond aux saveurs de miel, de vanille et de pralines	USA	4 cl	7.50 €
<b>BULLEIT RYE</b> Doux et soutenu par des saveurs d'érable et de chêne	USA	4 cl	8.00 €
<b>TENJAKU</b> Equilibre parfait. Rond et moelleux. Finale épicée et notes de chêne	Japon	4 cl	8.00 €
<b>NIKKA PUR MALT BLACK</b> Equilibre subtil entre le fruit, la toube et le fumé	Japon	4 cl	12.00 €
<b>SADASHI MIZUNARA</b> Bois frais, touche de nectar, agrume léger, tons de chêne mizunara, café	Japon	4 cl	11.00 €
<b>JACK DANIEL'S SINGLE BARREL</b> Marquée par le caramel, les épices et par des notes de fruits éclatants	USA	4 cl	12.00 €
<b>LEGENDAIRE</b> Equilibré et puissant. Finale sur des arômes toastés	FRANCE	4 cl	12.00 €

# Bar

## Les Vodkas

SOBRIESKY	Pologne	4 cl	8.00 €
GREY GOOSE	France	4 cl	10.00 €
VODKA VRIGNAUD	France	4 cl	10.00 €

## Les Téquilas

PATRON	Mexique	4 cl	12.00 €
1800 REPOSADO	Mexique	4 cl	10.00 €

## Les Eaux de vie

de la distillerie Hepp

MIRABELLE	Alsace	4 cl	9.00 €
FRAMBOISE SAUVAGE	Alsace	4 cl	9.00 €
POIRE WILLIAMS	Alsace	4 cl	9.00 €

## Les Cognacs

COGNAC RAYMOND RAYNAUD SELECTION	France	4 cl	8.70 €
COGNAC RAYMOND RAYNAUD XO	France	4 cl	17.50 €
COGNAC RAYMOND RAYNAUD MILLESIME 1995	France	4 cl	18.00 €

## Les Armagnacs

CHATEAU DE LAUBADE VSOP		4 cl	9.50 €
CHATEAU DE LAUBADE HORS D'ÂGE		4 cl	12.50 €

## Les Calvados

ROGER GROULT 3ANS	Pays d'Auge	4 cl	8.00 €
ROGER GROULT VENERABLE	Pays d'Auge	4 cl	11.00 €

## Les Gins

<b>GIN IMMORTEL VRIGNAUD</b> Fraîs, herbacée avec une note très intense de citron, de genièvre et des baies.		4 cl	10.00 €
<b>BARTOLOMEO</b> Note épicées poivre de Timut et coriandre évolue vers des douces notes d'agrumes		4 cl	12.00 €
<b>GIN D'AZUR</b> Plantes de la Côte d'Azur, Citron de Menton, la lavande, le thym, le romarin, la marjolaine, la sarriette des montagnes		4 cl	11.00 €

# Bar

## Les Rhums

<b>SAINT JAMES BLANC</b> Notes florales et fruitées	Martinique	4 cl	7.00 €
<b>SAINT JAMES AMBRÉ</b> Notes florales et poivrées	Martinique	4 cl	8.00 €
<b>ZACAPA 23</b> Saveurs de miel, caramel, chêne épicé et fruits secs	Guatemala	4 cl	16.00 €
<b>SANTA TERESA 1796</b> Bouche douce et riche, marie jus de canne, miel, noix de coco, chocolat, fumée, café et banane	Venezuela	4 cl	14.00 €
<b>DIPLOMATICO</b> Notes de cake aux fruits, raisin sec, cacao, cannelle. Finale de banane	Venezuela	4 cl	10.00 €
<b>HAVANA 3ANS</b> Bouche soyeuse. Présence de la vanille et du café	Cuba	4 cl	8.50 €
<b>NAVY ISLAND XO</b> Caramel et vanille en accord parfait. Finale sur des saveurs de pomme au four	Jamaïque	4 cl	10.50 €

## Les Rhums Arrangés Ti'bio

<b>ANANAS-VANILLE</b>	 France	4 cl	10.50 €
<b>MANGUE-GINGEMBRE</b>	 France	4 cl	10.50 €
<b>MACADAMIA-VANILLE</b>	 France	4 cl	10.50 €
<b>SUPP. JUS DE FRUITS, SODA</b>			+3.50 €
<b>SUPP. SIROP</b>			+0.50 €

# Bar

## Les Softs

COLA "LA LOERE"		33 cl	6.20 €
LIMONADE « LA LOERE »		33 cl	6.20 €
ICE TEA « LA LOERE »		33 cl	6.20 €
LE SCHORLE « GROSEILLE CHATOUYANTE »		33 cl	6.20 €
LE SCHORLE « POMME PIQUANTE »		33 cl	6.20 €
LE SCHORLE « RHUBARBE PIMPANTE »		33 cl	6.20 €
LE SCHORLE « CITRON PIQUANT »		33 cl	6.20 €
LE SCHORLE « ORANGE AFFRIOLANTE »		33 cl	6.20 €
TONIC "LA FRENCH"		25 cl	5.50 €
GINGER BEER "LA FRENCH"		25 cl	5.50 €
SUPP. SIROP			+0.50 €

## Les Jus De Fruits Et Nectars

du Verger de la Manse

POMME		25 cl	7.00 €
ORANGE		25 cl	7.00 €
POIRE		25 cl	7.00 €
RAISIN		25 cl	7.00 €
NECTAR DE PÊCHE		25 cl	7.00 €
NECTAR D'ABRICOT		25 cl	7.00 €
ANANAS		25 cl	7.00 €
POMME CITRON		25 cl	7.00 €
PAMPLEMOUSSE		25 cl	7.00 €
TOMATE		25 cl	7.00 €
SIROP A L'EAU		25 cl	4.50 €

# Bar

## Les Bulles

		Btle	Coupe
		75 cl	12 cl
<b>VOUVRAY AOC BRUT</b> Domaine CHAMPALOU	Cépage Chenin	41.00 €	8.50 €
<b>MONTLOUIS AOP BRUT</b> Domaine de LA CROIX MELIER	Cépage Chenin Cuvée « Croix MELIER »	34.00 €	
<b>CHAMPAGNE MALARD AOP BRUT</b> 1er cru et grands crus OGER, CHOUILLY, VERZENAY, Aÿ	Cuvée « EXCELLENCE »	71.00 €	13.00 €
<b>CHAMPAGNE MALARD AOP BRUT</b> 1er cru et grands crus OGER, CHOUILLY, VERZENAY, Aÿ	« Rosé EXCELLENCE »	75.00 €	
<b>CHAMPAGNE MALARD AOP BRUT</b> 1er cru et grands crus OGER, CHOUILLY, VERZENAY, Aÿ	Cuvée « Blanc de noirs»	91.00 €	

## Les Boissons chaudes

<b>CAFE EXPRESSO, ALLONGE, DECAFEINE</b>	2.70 €
<b>CAFE NOISETTE</b>	2.90 €
<b>DOUBLE EXPRESSO, DOUBLE DECA</b>	4.20 €
<b>CAPUCCINO, CAFE LATTE</b>	4.30 €
<b>CHOCOLAT CHAUD CELAYA VALHRONA</b>	6.50 €
<b>CHOCOLAT VIENNOIS CELAYA VALHRONA</b>	6.80 €
<b>CAFE VIENNOIS</b>	5.80 €
<b>IRISH COFFEE (Irish Whiskey Jameson)</b>	10.50 €
<b>THE DAMMANN</b> (Ceylan, Earl Grey, Darjeling, Fruits rouges, Vert à la menthe)	4.20 €
<b>INFUSIONS DAMMANN</b> (Verveine, Tilleul, Tisane du Berger, Menthe poivrée, Verveine menthe, Tilleul menthe)	4.20 €

## Les Eaux Pétillantes

<b>ABATILLE</b> Eau minérale naturelle d'Arcachon plate ou pétillante	75 cl	6.50 €
<b>CHATELDON</b>	75 cl	8.50 €
<b>ABATILLE</b> Eau minérale naturelle d'Arcachon plate ou pétillante	33 cl	4.50 €

# Bar

## Les Cocktails Classiques 10 €

AMERICANO : Bitter, Vermouth Italien, Soda

NEGRONI : Gin, Bitter, Vermouth Italien

MANHATTAN : Rye Whiskey, Vermouth Italien, Angostura Bitter

MINT JULEP : Bourbon, Menthe, Cassonade

MAVERICK : Vodka, Liqueur de Passion, Purée de passion, Sirop de Vanille

SUNSET : Vodka, Crème de pêche, Jus de Cranberry, Jus d'Orange

PAPA DOBLE : Rum, Marasquin, Pamplemousse, Citron Vert

CORSICA : Sirop de Châtaigne, Jus d'Orange, Nectar de Pêche

SEABREEZE : Jus de Cranberry, Jus de Pomme, Citron Vert, Soda

## Les Cocktails Signatures

### Short Drink

PEAR SQUIREL : Cognac, Liqueur de Noisette, Jus de Poire, Bitter Chocolat	11.00€
CAFE POUR LES GRAND : Grand-marnier, Kamok, Vanille, Pamplemousse	11.00€
FLEUR DE RUBIS : Gin, St Raphaël, Ambassadeur, Hibiscus	11.00€

### Long Drink

CACTUS MARBRÉ : Tequila, Liqueur de Cacao, Sirop d'Agave, Thé Noir	12.00€
POMME BOISÉE : Whisky, Italicus, Pomme Bergamote, Tonic maison	12.00€
SOUR KAKI VENEZIO: Bitter Orange, Triple Sec, Purée de kaki, Pétillant, Soda	12.00€

### Mocktail

LE DERNIER DE LA SAISON : Thé Chai, Jus de Pissenlit maison, Jus de Pomme maison, Limonade maison	9.50€
LE 4'C : Sirop de Cardamone et Curcuma maison, Jus de Cranberries, Cola	9.50€