



CHÂTEAU *Louise*  
DE LA VALLIÈRE



*MENU DU BAR*  
*BAR MENU*



## *Le Saint-Évremond*

*Le bar à champagne « Le Saint-Évremond » rend hommage au Marquis Charles de Saint-Évremond qui créa « l'Ordre des Coteaux de Champagne » à la Cour de Louis XIV.*

*Logé au coeur du pavillon, dans l'une des plus anciennes salles du Château : la bibliothèque fait place à un lieu de rencontre et de partage où amateurs d'histoire, épicuriens ou visiteurs de passage viennent partager un rafraîchissement, un repas ou une coupe de vin de Champagne.*

*Jacques Garcia célèbre, à la lueur scintillante des bougies, une ambiance feutrée et sensuelle.*

—

*The champagne bar “The Saint-Évremond” is named in homage to the Marquis Charles de Saint-Évremond, creator of the “Order of the Champagne Hillsides” at the court of Louis XIV.*

*Situated at the heart of the main house, in one of the most ancient rooms of the Château, the library is a meeting place and a place of conversation, where history-lovers, passing travellers and gourmet diners come together to share refreshments, meals or a glass of champagne.*

*In the flickering glow of candlelight, Jacques Garcia’s design evokes a soft and sensual atmosphere.*

## VINS ET VINS DE CHAMPAGNE

### WINES AND CHAMPAGNE WINES

« Le champagne n'a pas été inventé par des oenologues, ni par des financiers ou des professeurs. Il a surtout été inventé par les maîtresses de Louis XIV et de Louis XV qui trouvaient que, lorsqu'il en buvait, le roi les embrassait bien et réciproquement. C'est le lieu de la frivolité, de la légèreté. »

“Champagne was not invented by wine experts, nor by financiers, nor professors. It was, primarily, the invention of the mistresses of Louis XIV and Louis XV, who discovered that when the king drank it, his embraces were a delight, reciprocal. This was where frivolity could be found, light-heartedness.”

*Pierre-Emmanuel Taittinger*

### CHAMPAGNES & VOUVRAY

	Verre Glass 12cl	Bouteille Bottle 75cl
Vouvray Brut « Feuilles d'Or » Domaine d'Orfeuilles	12 €	61 €
Vouvray Brut « Louise de La Vallière »	13 €	59 €
Brimoncourt Blanc de Blanc	23 €	108 €
Marc Brut « Perla Nera » Grand Cru	28 €	141 €
Gosset « Grande Réserve »	25 €	121 €
Taittinger Brut « Prestige Rosé »	45 €	220 €
Laurent Perrier Brut nature « Ultra-Brut »	37 €	210 €
Ruinart Brut, Blanc de Blancs	52 €	256 €

## BIERES AND APERITIFS

### BEERS AND APERITIFS

« La bière n'est composée que d'orge, de bonne eau et de fleurs de houblon, c'est certainement une boisson salubre, qui nourrit, engraisse, rafraîchit, qui tient le ventre libre, et qui convient à presque tous les tempéraments [...]. L'on prétend que la vie de l'homme serait plus longue, s'il ne buvait que de la Bière »

“Beer is composed only of barley, good water and hop flowers, it is certainly a healthy drink, which nourishes, fattens, refreshes, keeps the stomach free, and is suitable for almost all temperaments [...]. It is said that a man's life would be longer if he drank only Beer”

### BIÈRES / BEERS

Bière sans alcool (33cl)	5 €
Heineken (33cl)	7 €
Art is an Ale Iridescent, IPA Blonde (33cl)	9 €
De Moelen Bommen & Granaten, Brune (33cl)	11 €
Art is an Ale Abstract, Ambrée (33cl)	11 €
Art is an Ale, Sepia Stout (33cl)	11 €
La Débauche Demi-mondaine (33cl)	14 €

## APÉRITIFS

### PORTO 5CL

Niepoort White	8 €
<b>Quinta Do Noval</b>	
10 ans Tawny	10 €
Colheita 1976	80 €
Vintage 1994	85 €
<b>Ramos Pinto</b>	
Quinta Bom Retiro 20 ans	15 €
Ramos Pinto 2007	20 €
Ramos Pinto 1982	30 €

### VERMOUTHS 6CL

Noilly Prat	10 €
Martini Bianco	10 €
Martini Rosso	10 €
<b>Del Professore</b>	
Vermouth Bianco	12 €
The Gibson Pickled	12 €

<b>Mulassano</b>	
Mulassano rosso	12 €

### ANISES 2CL

Ricard	6 €
--------	-----

# COCKTAILS

## COCKTAILS

### COCKTAILS SIGNATURES SIGNATURE COCKTAILS

*A base de vins de Champagne ou de vins de Vouvray, nos cocktail signatures vous racontent l'histoire des rois, reines et favorites.*

*Made with Champagne or Vouvray wines, our signature cocktails are inspired by the history of kings, queens, and favourites.*

#### **LA ROSÉE 20€ (12CL)**

*Un Bellini revisité*

*A Bellini revisited*

*Liqueur de Chambord / Chambord liquor  
Vouvray pétillant / Sparkling Vouvray wine  
Sirop de pêche / Peach syrup  
Lime & Orleans bitter*

#### **L'ABESSE 20€ (14CL)**

*Orangé & doux-amer*

*Orange & bitter-sweet*

*Grand Marnier Cordon Rouge  
Jus d'orange / Orange juice  
Pamplemousse bitter / Grapefruit bitter  
Extra-dry Champagne*

#### **LE XIV 20€ (14CL)**

*Un White Russian revisité*

*A White Russian revisited*

*Vodka  
Chambord Liqueur / Chambord liquor  
Crème / Cream  
Sirop de vanille / Vanilla syrup*

#### **LE SAINT-ÉVREMOND 20€ (12CL)**

*Doux & pétillant*

*Sweet & sparkling*

*Vodka  
Sirop de vanille / Vanilla syrup  
Extra-dry Champagne*

#### **LE TORRENT 20€ (14CL)**

*Fruité & pétillant*

*Fruity & sparkling*

*Vodka  
Sirop de vanille / Vanilla syrup  
Jus de fraise / Strawberry juice  
Extra-dry Champagne  
Fire tincture bitter*

#### **GRAND SIÈCLE 25€ (8CL)**

*Doux & fumé*

*Sweet & smoked*

*Westward Whiskey  
Sirop de caramel / Caramel syrup  
Fire tincture bitter  
Paillettes d'or / Gold flakes*

### COCKTAILS CLASSIQUES 15€ CLASSIC COCKTAILS 15€

*Parmi les classiques / Among the classics*

**MOJITO ROYAL (12CL)**

**APEROL SPRITZ (18CL)**

**DAIQUIRI (10CL)**

**MARGARITA (10CL)**

**MANHATTAN (7CL)**

**BLOODY MARY (16CL)**

**OLD FASHIONED (10CL)**

**BELLINI (15CL)**

**NEGRONI (9CL)**

**MOSCOW MULE (12CL)**

### COCKTAILS SANS ALCOOL 12€ VIRGIN COCKTAILS 12€

*Notre barman vous composera le cocktail sans alcool de votre choix et selon vos goûts.*

*Our barman will be pleased to compose your virgin cocktail according to your preferences.*

## ALCOOL 4CL

### ALCOHOL 4CL

#### VODKA

<i>Fair Quinoa Bio</i>	9 €
<i>Ciroc</i>	10 €
<i>Belvedere</i>	12 €
<i>Grey Goose</i>	15 €

#### TEQUILA & MEZCAL

<i>Mezcal Herencia de Sanchez</i>	8 €
<i>Patron Silver</i>	17 €
<i>Patron Reposado</i>	18 €
<i>Don Julio 1942</i>	60 €

#### GIN

<i>Beefeater (notes d'agrumes, pin, genièvre)</i>	8 €
<i>Bombay Sapphire (frais, agrumes, genièvre)</i>	8 €
<i>Citadelle Jardin d'Été (frais, agrumes)</i>	10 €
<i>Citadelle classic (floral, jasmin)</i>	10 €
<i>Scapegrace Black Gin (floral, épicé, terreux)</i>	10 €
<i>Del Professore Madame (végétal, épicé)</i>	12 €
<i>Del Professore Monsieur (rose, genièvre)</i>	12 €
<i>Hendrick's (rose et concombre)</i>	12 €
<i>Hendrick's Lunar (chaleureux, épicé et florale)</i>	12 €
<i>The Botanist Islay Dry Gin (genièvre, fruité)</i>	14 €
<i>Gin Mare (herbacé, agrumes)</i>	14 €
<i>London Dry Gin Nb3 (agrumes, floral)</i>	18 €

#### LIQUEURS & CRÈMES 6CL

<i>Merlet cassis</i>	8 €
<i>Merlet mûres sauvages</i>	8 €
<i>Campari</i>	8 €
<i>Cointreau</i>	9 €
<i>Amaretto Disaronno</i>	12 €
<i>Liqueur de Marasquin Luxardo</i>	12 €
<i>Grand Marnier Cordon Rouge</i>	12 €
<i>Liqueur de Chambord</i>	12 €
<i>Chartreuse verte</i>	14 €
<i>Chartreuse Jaune</i>	14 €

# ALCOOL 4CL

## ALCOHOL 4CL

### RHUM

<i>Zacapa 23 ans (gourmand, sucré)</i>	18 €
<i>Barbados 2011/2022 Bristol Classic (pâtissier, gourmand)</i>	20 €
<i>Diplomatico Collection n°1 (boisé, fruité)</i>	23 €
<i>Diplomatico Collection n°2 (boisé, agrumes)</i>	24 €
<i>Zacapa XO (équilibré, gourmand, épicé)</i>	32 €
<i>Caroni 20 ans Bristol Classic (mélasse, équilibré, boisé)</i>	90 €
<i>Rhum Hardy Martinique AOC Vieux XO</i>	157 €
<i>Rum Nation 1990 Versailles 30 Ans (minéral, fumé, réglisse)</i>	200 €
<i>Black Tot Last Consignment (exotique, épicé, floral)</i>	250 €

### WHISKIES

<i>Johnnie Walker Black 12 ans</i>	12 €
<i>Caol Ila 12 ans (très tourbé)</i>	13 €
<i>Penderyn Rich Oak (gourmand, onctueux)</i>	18 €
<i>Connemara 12 ans (tourbé, doux)</i>	20 €
<i>Kilgarny 12 ans (tourbé, fruité)</i>	20 €
<i>Suntory Toki (rond, doux, agrumes)</i>	22 €
<i>Westward Single Malt (fruité, gourmand)</i>	26 €
<i>Ardmore 2008/2021</i>	24 €
<i>Orcines Blair Athol Refill 13 ans (délicat, fin, frais)</i>	35 €
<i>Nikka Pure Malt Black (fruité, épicé, tourbé)</i>	35 €
<i>Suntory Chita Single Grain (frais, doux et soyeux)</i>	38 €
<i>Puni Aura 02 Limited Edition (épicé, fruité, gourmand)</i>	40 €
<i>Akkeshi Blend (tourbé, agrumes, iodé)</i>	48 €
<i>Arran 1996/2021</i>	56 €
<i>Orcines Port Charlotte 15 ans (tourbé, iodé, végétal)</i>	80 €
<i>Aberlour 21 ans (frais et gourmand)</i>	134 €
<i>Ardmore 2008 2021 Single Malt</i>	200 €
<i>Peat's Beast Whisky</i>	225 €
<i>Arran 1996 2021 Single Malt</i>	280 €

### RYE WHISKIES

<i>Platte Valley Corn Whiskey (floral, fruité)</i>	11 €
<i>FEW 4 ans Sauternes Finish (épicé, gourmand)</i>	60 €

## DIGESTIF 4CL

### DIGESTIVE 4CL

#### ARMAGNAC

<i>Lhéraud 1992 (boisé, frais)</i>	30 €
<b>Dartigalongue</b>	
<i>Carafe Diva Hors d'âge (gourmand, vanillé)</i>	15 €
<i>Dame Jeanne 25 ans (gourmand, épicé)</i>	17 €
<i>Bas-Armagnac 20 ans (fruité, florale)</i>	25 €
<i>Bas-Armagnac 1982 (suave, rond)</i>	25 €
<i>Bas-Armagnac 1972 (ronde, souple, fumé)</i>	38 €
<i>Carafe Louis-Philippe 180ème Anniversaire (réglisse, fumé)</i>	48 €
<i>Bas-Armagnac 1962 (boisé, fruité)</i>	75 €
<i>Bas-Armagnac 1952</i>	170 €
<i>Bas-Armagnac 1942</i>	210 €

#### COGNAC

<i>Rémy Martin 1738 (boisé, onctueux et rond)</i>	17 €
<i>Hennessy XO (cacaoté, boisé)</i>	44 €
<i>Lhéraud XO Charles VII (fruité, cassis)</i>	48 €
<i>Lhéraud Fins Bois 1971 (épicé, fruité, cacaoté)</i>	90 €
<i>Hennessy Paradis (miel, fleur, truffe)</i>	190 €

#### CALVADOS

<i>Christian Drouin 1990 Pays d'Auge (fruité)</i>	72 €
<i>Comte Louis Lauriston 1972 Domfrontais (souple et moelleux)</i>	120 €
<i>Christian Drouin AOC 1961 (délicate et soyeuse)</i>	170 €

#### EAUX DE VIES

<i>Lhéraud Pineau vieux 15 ans</i>	10 €
<i>Kirch</i>	14 €
<i>Framboise</i>	14 €
<i>Poire William</i>	14 €
<i>Vieille Prune</i>	17 €
<i>Vieille Orange</i>	17 €

## BOISSONS FROIDES

### COLD DRINKS

#### **JUS & NECTAR « PATRICK FONT » 25CL « PATRICK FONT » JUICES & NECTARS 25CL**

<i>Nectar de fraise / Strawberry nectar</i>	6 €
<i>Nectar d'abricot / Apricot nectar</i>	6 €
<i>Nectar de poire Williams / Pear nectar</i>	6 €
<i>Jus de tomate / Tomato juice</i>	6 €
<i>Nectar de pêche blanche / Peach nectar</i>	8 €
<i>Nectar de cassis noir de Bourgogne / Burgundy Black Blueberry nectar</i>	8 €
<i>Nectar de cranberry / Cranberry nectar</i>	8 €

#### **JUS FRAÎCHEMENT PRESSÉS FRESHLY SQUEEZED JUICES**

<i>Orange, Pamplemousse / Grapefruit 15cl</i>	6 €
<i>Citron Jaune / Citron Vert 5cl</i>	4 €

### SODAS

<i>Coca-cola, Coca-cola zero 33cl</i>	6 €
<i>Orangina 25cl</i>	6 €
<i>Lipton ice tea pêche 25cl</i>	6 €
<i>Sprite 25cl</i>	6 €
<i>Pepsi cola 33cl</i>	6 €
<i>Schweppes tonic 20cl</i>	6 €
<i>Fever tree Indian tonic 20cl</i>	6 €
<i>Fever tree Ginger Ale 20cl</i>	6 €
<i>Fever tree Ginger Beer 20cl</i>	6 €

### EAUX

<i>Evian 50cl</i>	4 €
<i>Perrier 33cl</i>	5 €
<i>Eau plate « La Vallière »</i>	5 €
<i>Eau pétillante « La Vallière »</i>	6 €
<i>Voss plate 37cl</i>	7 €
<i>Voss gazeuse 37cl</i>	7 €
<i>Evian 75cl</i>	8 €
<i>Chateldon 75cl</i>	10 €
<i>Voss plate 80cl</i>	12 €
<i>Voss gazeuse 80cl</i>	12 €

### SIROPS, MAISON MONIN

<i>Grenadine / Menthe Mint / Pêche Peach / Citron Lemon / Fraise Strawberry</i>	3 €
---	-----

# BOISSONS CHAUDES

## HOT DRINKS

*Le café apparaît au XVII<sup>ème</sup> siècle, apparition du, apporté par l'ambassadeur de Turquie en 1669. Il se boit à la turque en laissant le marc de café se déposer dans le fond de la tasse. En 1672, le premier café ouvre à Paris. Il est servi dans des verseuses et les premières cafetières apparaîtront au XVIII<sup>ème</sup> siècle. Le chocolat fait son entrée en France grâce à la reine Anne d'Autriche, princesse espagnole. A Versailles, il se boit poivré avec du gingembre et autres épices aphrodisiaques. L'Eglise s'inquiète de ses vertus.*

*In the 17<sup>th</sup> century, coffee was introduced by the Turkish ambassador in 1669. It was drunk according to the Turkish method, with the coffee grounds remaining at the bottom of the cup. In 1672, the first coffee shop opened in Paris. It was poured into coffee pots and the first coffee machines appeared in the 18<sup>th</sup> century. Meanwhile, chocolate was introduced to France by Queen Anne of Austria, a Spanish princess. In Versailles, it was drunk with pepper, ginger and other aphrodisiac spices that made the Church worried about its virtues.*

## CAFÉS / COFFEES

Ristretto ou Espresso	4 €
Café Allongé	5 €
Décaféiné / Decaffeinated	5 €
Americano	5 €
Double espresso	7 €
Blue Mountain	9 €
Café filtre infusé à la main / Hand-brewed filter coffee	9 €
Espresso Macchiato	6 €
Cappuccino	7 €
Latte	8 €
Latte goût noisette, vanille ou caramel	10 €
Chocolat chaud / Hot chocolate	8 €

## DAMMANN FRÈRES THÉS / TEAS

*En 1692, Louis XIV accorde au Sieur Damame le privilège de la vente en France « de café, thé, sorbec & chocolat »*

*In 1692, Louis XIV granted Sieur Damame the privilege of selling coffee, tea, ice-cream and chocolate in France*

### ***Thé Vert / Green Tea***

Gunpowder	6 €
Menthe / Mint	7 €
Nuit à Versailles	7 €
1, 2, 3... Je m'en vais au bois	8 €
Chai	8 €
Maté du Brésil / Brazilian Mate	8 €
Sencha Fukuyu	10 €
Jasmin Pearl	10 €
Thé matcha	12 €

### ***Thé Noir / Black Tea***

Earl Grey	6 €
Smokey lapsang	6 €
4, 5, 6... Cueillir des cerises	7 €
Citron-caviar rose	8 €
Ceylan op supérieur	8 €

### ***Thé Oolong / Oolong Tea***

Passion de fleurs / Flowers passion	10 €
--	------

## DAMMANN FRÈRES TISANES / INFUSIONS

Roiibos Cederberg	6 €
Verveine ou Camomille ou Menthe Poivrée ou Tilleul	7 €
Verbena Chamomille, Peppermint, Linden	
Boutons de roses / Rose buds	10 €



## *AFTERNOON TEA 39€*

*Une irrésistible invitation à une pause douceur,  
dans un lieu de rencontres sublime...*

*C'est à l'heure du thé que se racontent les réjouissances de la journée,  
dans les volutes enivrantes de la musique classique et des bavardages frivoles.*

*Dégustez les dernières créations salées et sucrées du  
Chef et de son Chef Pâtissier.*

*Sample the delights of our gourmet kitchen with afternoon tea, French style...*

*Tea-time is a time for confidences, for stories of the pleasures of the day,  
enfolded in the soft sounds of classical music, and gentle conversation.*

*Enjoy the latest assortments delights and pastries creations  
by our Chef and his Head Pastry chef.*

### **HORAIRES**

*De 15h à 18h*

*Votre Majordome sera ravi de s'occuper de votre réservation*

### **HOURS**

*From 3pm to 6pm*

*Your butler will be happy to take care of your reservation.*



## *DÉGUSTATION DE VINS ET « VINS QUI MOUSSENT » 100€*

*WINE AND SPARKLING CHAMPAGNE WINE TASTING 100€*

*Que le bouchon saute au plafond ou qu'il sorte du goulot avec un léger chuintement, ouvrir une bouteille de Champagne, c'est donner le signal de la fête. Rejoignez-nous au bar « Le Saint-Évremond » pour déguster l'une des cinquante références de champagnes sélectionnés pour vous, ou pour explorer notre exceptionnelle carte de vins de Bourgogne, de Bordeaux, des Côtes-du-Rhône et de la vallée de la Loire.*

*Whether the cork jumps to the ceiling or pops out of the neck with a slight hiss, opening a bottle of Champagne is a signal to celebrate. Join us at the "Le Saint-Évremond" bar to taste one of the fifty champagnes selected for you, or to explore the world of champagne, of champagnes selected just for you, or to explore our exceptional wine list from Burgundy, Bordeaux, Côtes-du-Rhône and the Loire Valley.*

### *HORAIRES*

*« Vin qui mousse » : tous les mercredis et vendredis*

*Vin : tous les mardis et jeudis*

*À partir de 18h*

*Votre Majordome sera ravi de s'occuper de votre réservation*

### *HOURS*

*Champagne wine: every Wednesday and Friday*

*Wine: every Tuesday and Thursday*

*From 6pm*

*Your butler will be delighted to take care of your reservation.*

