



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

Spicy Stormy (20cl) - 17€

Rhum vieux, ginger beer, sirop spéculoos & épices
Dark rum, ginger beer, homemade spicy speculoos syrup

Madras (18cl) - 18€

Rhum blanc, apéritif, cherry brandy, jus d'ananas, gingembre, ginger beer
White rum, aperitif, cherry brandy, pineapple juice, fresh ginger, ginger beer

Winter Sour (15cl) - 19€

Eau de vie de Poire Williams, jus de pomme pressé, blanc d'œuf,
sirop d'érable, jus de citron
Pear spirit, fresh apple juice, maple syrup, lemon juice, egg white

Emilie (12cl) - 19€

Gin, liqueur de fleur de sureau St Germain, liqueur de cerise,
sirop saveur fraise, jus de citron
Gin, cherry liquor, strawberry syrup, elderflower liquor, lemon juice

Cedar Mez (12cl) - 20€

Mezcal, falernum amaretto ananas, noix de coco, sirop de sucre
Mezcal, falernum amaretto pineapple, coconut simple syrup

Ambroise (16cl) - 19€

Whiskey, jus d'abricot, chocolat, sirop d'orgeat, crème fouettée cannelle
Whiskey, apricot juice, chocolate, orgeat syrup, cinnamon whipped cream

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

Ecolier (12cl) - 12€

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

Marie-Louise (12cl) - 13€

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

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	19€
Abelé 1757	23€
Moët & Chandon Brut Impérial	26€



Rosés

Abelé 1757 Rosé	25€
-----------------	-----

Les vins au verre *Wine by the glass*

Les vins blancs

Languedoc-Roussillon

Chardonnay La Cavalière, Domaine Laroche, IGP	10€
---	-----

Vallée de la Loire

Sancerre, Domaine Olivier Foucher, AOC	16€
--	-----

Vin des Yvelines

Bouche du Roi Blanc, Chenin, Domaine La Bouche du roi, IGP	18€
--	-----

Bourgogne

Chablis « Les Chanoines », AOC	18€
--------------------------------	-----

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	10€
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	7€
Martini Rosso, Martini Bianco	8€
Campari	8€
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	11€
La Parisienne Blanche bio, La Parisienne Rousse bio	11€
Aubrac Ambrée bio	11€
La Brasserie du Roi - La Royale (Lager 4,5°) bio	13€
La Brasserie du Roi - Les Trois Mousquetaires (Triple 8°) bio	13€
La Brasserie du Roi - L'Impériale (Blonde IPA 6°) bio	13€

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€
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€
JM brut de fût 2013	27€

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 & Mezcal 4cl

Olmeca Silver	12€
Olmeca Reposado	14€
Don Julio Reposado	16€
Patron Silver	22€
Del Maguey	18€

Eaux de vie & Liqueurs 4cl

Get 27	11€
Baileys Irish Cream	11€
Limoncello	11€
Mirabelle	12€
Poire Williams	12€
Calvados Drouin	12€
Bas Armagnac Gelas VSOP	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	7€
Coca Cola Zero 33cl	7€
Sprite 33cl	7€
Fuze Tea 25cl	7€
Orangina 25cl	7€
Fever Tree Tonic 20cl	9€
Fever Tree Ginger Ale 20cl	9€
Fever Tree Ginger Beer 20cl	9€
Redbull 25cl	9€

Eaux Minérales naturelles

Mineral water

Perrier 33cl	7€
Evian 50cl	5,50€
Evian 1l	8€
Badoit 50cl	5,50€
Badoit 1l	8€

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 Cafétérie

Coffee drinks

Espresso	5€
Espresso décaféiné	5€
Espresso double	8€
Ristretto	5€
Allongé	5€
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 à la Menthe Bio	6€
Thé vert au Jasmin	6€
Thé rooïbos 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 élaborées par notre chef pâtissier.

La gourmandise du Cèdre - 14€

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

The Chef Delicacie - 14€



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 champêtre - 30€

Sélection de charcuteries, fromages, pickles et cornichons, pain de campagne doré
Country platter

Selection of cured meats, cheeses, pickles and gherkins, golden brown bread.

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

Snacks

Snacks

Dolce cheeseburger - 30€

Bœuf charolais, Tome de brebis, pain brioché, mayonnaise aux épices,
pommes frites maison, salade verte

Charolais beef, Tome de brebis, homemade bun, spicy mayonnaise,
home fries, green salad

Club sandwich poulet - 28€ saumon - 30€

Filet de poulet ou saumon fumé au bois de hêtre, pommes frites maison,
salade verte

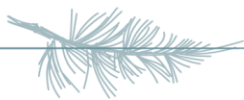
Chicken breast or smoked salmon, home fries, green salad

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

Velouté de Potiron - 16€

Crispy de châtaignes, mouillettes de pain de campagne
Pumpkin velouté, chestnut crispy, farmhouse bread mouillettes

Tartare de daurade grise et avocats acidulé - 20€

Roquette fraîche et éclats de parmesan
Tartar of sea bream and tangy avocado, fresh arugula and Parmesan shavings

Le saumon fumé au bois de hêtre - 26€

Crème au herbes, blinis
Beechwood-smoked salmon, herb cream, blinis

Nos salades

Salads

Salade César - entrée 16€ ou plat 22€

Salade césar nature

Supplément poulet - entrée +4€, plat +6€

Supplément saumon au bois de hêtre - entrée +6€, plat +8€

Caesar salad

Extra chicken - starter +4€, main course +6€

Extra smoked salmon - starter +6€, main course +8€

Poke Bowl - 28€

Saumon fumé, riz, quinoa, edamame, avocat, carottes râpées, tomates, noix,
vinaigrette ponzu, mayonnaise épicée

Smoked salmon, rice, edamame, quinoa, avocado, grated carrots, tomatoes, walnuts,
ponzu vinaigrette, spicy mayonnaise.



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 plats

Main courses

Tartare de Bœuf charolais au couteau (180g) - 29€

Relevé à votre convenance, Pommes frites maison, salade verte
Charolais beef tartare (180g) with your choice of spices, home fries, green salad

Dos de saumon rôti au sautoir - 32€

Lentilles vertes mijotées façon paysanne, jus réduit
Sautoir-roasted salmon back, green lentils simmered

Paleron de veau fondant - 36€

Cuit basse température à la façon d'un pot-au-feu, gribiche aux épices
Melt-in-the-mouth veal chuck cooked at low temperature like a pot-au-feu,
spiced gribiche sauce

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.

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 douceurs

Sweets

Fondant au chocolat (10 minutes de cuisson) - 14€

Chocolate lava cake (10' cooking time)

Mont blanc - 14€

Mont blanc

Café gourmand - 14€

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!