



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 conceals a wealth of plant life to be discovered with wonder along the paths and in the gardens.

Look out of your window... the majestic bicentenary cedar sits enthroned 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 its hushed, woody ambience.

Let our mixology experts guide you, and succumb to our gustatory inspirations.





Cocktails Signature

Spicy Stormy 20cl - 17€

Rhum vieux, ginger beer, sirop spéculos & épices
Aged rum, ginger beer, homemade spicy speculoos syrup

Madras 18cl - 18€

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

Winter Sour 15cl - 19€

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

Emilie 12cl - 19€

Gin, liqueur fleur de sureau, 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, chocolat, orgeat syrup, cinnamon whipped cream

Le Sur-Mesure 12cl / 15cl - 25€

Bespoke

Nos experts en mixologie connaissent leurs classiques.
Sollicitez-nous pour votre cocktail classique préféré !
We've got a selection of classic cocktails, feel free to ask for your favorite 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

Christophe-Philippe (15cl) - 12€

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

Les Indiennes (17cl) - 14€

Lait de coco, purée de mangue maison, jus de citron vert,
écume saveur rose & curry
Coconut milk, homemade mango purée, lime juice, foam rose & curry flavour

Souvenir du verger (15cl) - 13€

Jus de pomme du verger de Viltain, groseille,
sirop de rhubarbe maison
Apple juice from the Viltain orchard, redcurrant, homemade rhubarb syrup

Hélène (18cl) - 12€

Jus de cranberry, jus de pomme, sirop de vanille, sirop de cassis,
jus de citron vert, eau pétillante
Cranberry juice, apple juice, vanilla syrup, blackcurrant syrup,
lime juice, sparkling water

Jardin Pittoresque (15cl) - 14€

Lait d'amande au matcha, jus de citron vert,
sirop de basilic maison, eau infusée au concombre
Matcha almond milk, lime juice, homemade basil syrup, cucumber-infused water



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

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



Les champagnes à la coupe

Champagne by the glass

Bruts

Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut	15cl	17€
Abelé 1757		21€
Moët & Chandon Brut Impérial		22€

Rosés

Abelé 1757 Rosé		22€
-----------------	--	-----

Les vins au verre

Wine by the glass

Les vins blancs

Côte de Provence

Minuty Blanc, Domaine Minuty 2024, AOP	12,5cl	9€
--	--------	----

Vallée de la Loire

Sancerre, Domaine Olivier Foucher, AOC		12€
--	--	-----

Vin des Yvelines

Le Grand Lever Chenin, Domaine La Bouche du Roi 2023, IGP		15€
---	--	-----

Bourgogne

Chablis « Les Chanoines », AOC		15€
--------------------------------	--	-----

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€
---	--	-----

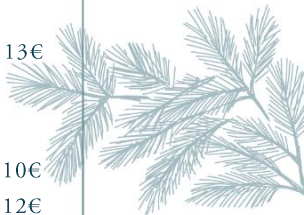
Bourgogne

Hautes Côtes de Beaune, Domaine Billard		13€
---	--	-----

Les vins rosés

Provence

Côte de Provence, Presqu'île de Saint-Tropez, Romain Desbastides, AOP Bio	10cl	10€
Côte de Provence, Minuty Prestige, AOP		12€



Boissons Avec Alcool

Alcoholic Beverages



Apéritifs 4cl

Aperitifs

Pastis Ricard	7€
Martini Rosso ou 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

Draught 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€



Spiritueux^{4cl}

Spirits

Whisky Blend

Jameson	12€
Bushmills Black	14€
Chivas Regal 18ans	16€

Whisky Single Malt

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

Whiskey Bourbon/Rye

Bulleit Rye	13€
Maker's Mark	14€
WhistlePig 10ans	18€
Blanton's	29€

Rhums

Havana Club 3 ans	12€
Havana Club 7 ans	15€
Diplomatico	16€
Eminente	18€
Santa Teresa	20€
Zacapa	26€
JM Brut de fût 2013	27€
Cachaca Janeiro	14€

Vodkas

Absolut	12€
Fair	18€
Grey Goose	20€

Gins

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

Tequilas & Mezcal

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

Eaux de vie & Liqueurs

Get 27	11€
Baileys Irish Cream	11€
Limoncello	11€
Mirabelle	14€
Poire Williams	14€
Bas Armagnac Gelas VSOP	14€
Chartreuse verte	14€
Calvados Drouin	12€
Cognac Hennessy VS	18€
Cognac Remy Martin VSOP	22€
Cognac Hennessy XO	42€



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	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, pomme, pamplemousse, citron

Orange, apple, 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





Boissons Chaudes Hot Beverages

La Caf  terie

Coffee drinks

Espresso	5��
Espresso décaféiné	5��
Espresso double	8��
Ristretto	5��
Allongé	5��
Espresso macchiato	5,5��
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�� rooibos fruits RougesBio	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   tissier.

Le café gourmand du Cèdre - 13  

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

Le café gourmand du Cèdre - 13  



À la carte



NOTRE COMPTOIR CHAUD

Frites - 9€

French fries

NOS PLANCHES

Aperitif platters

Planche champêtre - 28€

Sélection de charcuteries, fromages, pickles, cornichons, pain de campagne doré
Selection of cold cuts, cheeses, pickles, gherkins, golden brown country bread

Planche gourmande - 36€

Cubes de saumon fumé en croûte de sésame noir, foie gras mi-cuit, tarama à la truffe noire, tomates confites épicées, pain de campagne dorée
Black sesame-crusted smoked salmon, semi-cooked foie gras, black truffle tarama, spicy tomato confit, golden brown country bread

NOS DOUCEURS

Sweets

Café gourmand - 13€

Boisson chaude au choix accompagnée d'un assortiment de mignardises élaborées
par notre Chef Pâtissier
Hot beverage of your choice served with selection of sweet treats
created by our Pastry Chef



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

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

À la carte



NOTRE COMPTOIR CHAUD

Cromesquis de queue de bœuf - 13€

Mayonnaise épicée,
Spicy mayonnaise

Nuggets de poulet - 14€

Sauce barbecue au paprika fumé
Smoked paprika barbecue sauce

Gambas en croûte de Panko - 15€

Sauce Thaï douce et pimentée
Thai sweet and spicy sauce

Crispy d'anneaux de calamars - 16€

Poivre de Sichuan, sauce tartare, citron lime
Sichuan pepper, tartar sauce, lime

Frites maison - 11€

Homemade French fries

NOTRE COMPTOIR FROID

Houmous - 13€

Pépites de grenades, huile parfumée, pain pita
Pomegranate chips, fragrant oil, pita bread

Déclinaison de tapenades - 14€

Purée d'artichauts, confit de tomates séchées, caviar d'aubergines, pain doré Lalos
Artichoke purée, sun-dried tomato confit, eggplant caviar, Lalos French toast

Stracciatella de Burrata - 17€

Tomates cerises, huile d'olive Kalamata, fleur de sel
Cherry tomatoes, Kalamata olive oil, fleur de sel

Tartare de daurade - 20€

Herbes fines, avocat, vinaigrette au yuzu
Fine herbs, avocado, yuzu vinaigrette



NOS PLANCHES

Aperitif platters

Planche du Maître Fromager - 14€

Comté affiné 6 mois, Camembert à la louche, Sainte Maure de Touraine, Mesclun
Comté ripened 6 months, Camembert à la louche, Sainte Maure de Touraine, Mesclun

Planche champêtre - 28€

Sélection de charcuteries, fromages, pickles, cornichons, pain de campagne doré
Selection of cold cuts, cheeses, pickles, gherkins, golden brown country bread

Assiette du terroir ibérique - 34€

Lomo, Jamon Iberico, chorizo

Planche gourmande - 36€

Cubes de saumon fumé en croûte de sésame noir, foie gras mi-cuit, tarama à la truffe noire, tomates confites épicées, pain de campagne dorée
Black sesame-crusted smoked salmon, semi-cooked foie gras, black truffle tarama, spicy tomato confit, golden brown country bread

Découverte Maison Petrossian



Tarama au crabe royal - 16€

Mini blinis
Royal crab tarama, mini blinis

Sardines à l'huile d'olive - 22€

Galettes au seigle croustillantes
Sardines with olive oil, crispy rye galettes

Caviar « Ossetra » - 145€

30 grammes, crème d'Isigny, mini blinis
30 grams, Isigny cream, mini blinis



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

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



NOS PLANCHES

Aperitif platters

Planche du Maître Fromager - 14€

Comté affiné 6 mois, Camembert à la louche, Sainte Maure de Touraine, Mesclun
Comté ripened 6 months, Camembert à la louche, Sainte Maure de Touraine, Mesclun

Planche champêtre - 28€

Sélection de charcuteries, fromages, pickles, cornichons, pain de campagne doré
Selection of cold cuts, cheeses, pickles, gherkins, golden brown country bread

Assiette du terroir ibérique - 34€

Lomo, Jamon Iberico, chorizo

Planche gourmande - 36€

Cubes de saumon fumé en croûte de sésame noir, foie gras mi-cuit, tarama à la truffe noire, tomates confites épicées, pain de campagne dorée
Black sesame-crusted smoked salmon, semi-cooked foie gras, black truffle tarama, spicy tomato confit, golden brown country bread

Découverte Maison Petrossian



Tarama au crabe royal - 16€

Mini blinis

Royal crab tarama, mini blinis

Sardines à l'huile d'olive - 22€

Galettes au seigle croustillantes

Sardines with olive oil, crispy rye galettes

Caviar « Ossetra » - 145€

30 grammes, crème d'Isigny, mini blinis

30 grams, Isigny cream, mini blinis



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

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

NOS DOUCEURS

Sweets

Fondant au chocolat (10 minutes de cuisson) - 12€

Chocolate lava cake (10' cooking time)

Déclinaison de fruits tranchés - 13€

Sliced fruits

Café gourmand - 14€

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

Hot beverage of your choice served with selection of sweet treats
created by our Pastry Chef

TEA-TIME

Gourmand - 28€

Champagne - 40 €

1 Jus de Fruits frais pressés à froid 25cl
Orange, pomme, pamplemousse, citron

1 boisson chaude de votre choix

Sélection de 3 gourmandises sucrées et 2 en-cas salés

Fresh fruit juices

Orange, apple, grapefruit, lemon

1 hot beverage of your choice.

3 sweet treats and 2 savory snacks.

Laissez vous tenter par une expérience savoureuse et
pétillante avec le tea-time champagne 40 €.

Treat yourself to an unforgettable experience with
the Champagne Tea-Time for €40.

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

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

