

## NOS ALCOOLS

|  |     |
|--|-----|
|  | 4cl |
| Gin Monkey 47 Dry - 47%  | 10€ |
| Gin Gibson - 37,5%   | 8€  |
| Gin Generous coriandre & combava -<br>made in France - 44% (bio) | 11€ |
| Rhum Havana Club 3 ans - 40%                                     | 8€  |
| Rhum Don papa - 40%  | 13€ |
| Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva -<br>40% - 70cl               | 13€ |
| Rhum Doorly's XO - 43%   | 13€ |
| Rhum Mezan - 42%   | 12€ |
| Rhum Elephantom - 43%  | 12€ |
| Rhum Nektar arrangé - 28%  | 8€  |
| Vodka Absolut - 40%  | 8€  |
| Tequila Olmeca - 38%   | 8€  |
| Liqueur St Germain- 20%  | 10€ |

### WHISKY LOCAL 10€

#### Whisky local Single malt "Maison Mabilot"

Whisky français élevé en fûts de chêne à partir d'une orge cultivée, brassée et distillée au sein de la distillerie à Sainte-Lizaigne (36).  
Cuvée Artry élevé en fûts de chêne américain 46%  
Cuvée Mérolles élevé en Ex-fûts de bourbon 46%  
Cuvée Bellevue tourbé élevé en fûts de chêne américain neufs 46%  
Cuvée Les Dordans élevé en fûts de chêne français 46%

### WHISKIES BLEND - 4CL

|                           |    |
|---------------------------|----|
| Whisky J&B rare - 40%     | 7€ |
| Chivas Regal 12 ans - 40% | 9€ |

### WHISKIES CLASSIC MALT

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| Talisker 10 ans - 45,8% | 10€ |
| Aberlour 10 ans - 40%   | 8€  |

### AMERICAN WHISKIES

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Jack Daniel's - 40%              | 8€ |
| Bourbon Bulleit Rye - 45% - 70cl | 8€ |

### IRISH WHISKEY

|               |       |
|---------------|-------|
| Jameson - 40% | 7,50€ |
|---------------|-------|

### SCOTCH WHISKEY

|                         |    |
|-------------------------|----|
| Haig Club Clubman - 40% | 9€ |
|-------------------------|----|

## NOS DIGESTIFS

### COGNAC

|                   |        |
|-------------------|--------|
|                   | 4cl    |
| Hennessy VS - 40% | 10,50€ |
| Hennessy XO - 40% | 14,50€ |

### ARMAGNAC

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| Château de Laubade Hors d'Age - 40% | 9€    |
| Château de Laubade VSOP - 40%       | 7,50€ |

### CALVADOS

|              |    |
|--------------|----|
| Drouin - 40% | 8€ |
|--------------|----|

### EAUX DE VIE

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Mirabelle Cartron - 45%      | 8€ |
| Poire Williams Cartron - 43% | 8€ |
| Vieille prune Roques - 42%   | 9€ |

### LIQUEURS

|                        |    |
|------------------------|----|
| Get27 - 21%            | 7€ |
| Cointreau - 40%        | 7€ |
| Chartreuse verte - 55% | 9€ |
| Pulpeuse - 15%         | 7€ |
| Bailey's - 17%         | 8€ |

## NOS BOISSONS FROIDES

### Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

#### EAUX MINÉRALES

|                |      |       |       |
|----------------|------|-------|-------|
|                | 33cl | 50cl  | 1l    |
| Vittel         |      | 3,60€ | 4,60€ |
| San Pellegrino |      | 3,60€ | 4,60€ |
| Perrier        | 4€   |       | 4,50€ |

#### SODAS

|   |  |       |
|---|--|-------|
|   |  | 4,50€ |
| Coca-Cola / Coca-Cola Cherry / Coca-Cola sans<br>sucre 33cl                 |  |       |
| Oasis tropical, Fanta orange, Sprite, Orangina 33cl                         |  |       |
| Schweppes agrumes, Schweppes Indian tonic,<br>Red bull, Fuze Tea pêche 25cl |  |       |

#### NECTARS ET JUS DE FRUITS GRANINI

|  |       |
|--|-------|
|  | 7,50€ |
| Jus de tomate, orange ou pomme 25cl                            |       |
| Nectar de pamplemousse rose, ananas, fraise ou<br>abricot 25cl |       |

#### UN ZESTE DE FRAÎCHEUR (33CL)

|  |       |
|--|-------|
|  | 7,50€ |
| Thé glacé maison                       |       |
| Soda artisanal Mona citron-citron vert |       |
| Pétillant pomme artisanal Mona         |       |
| Bio 100% naturel et peu sucrée         |       |

## NOS BOISSONS CHAUDES

### CAFÉ NESPRESSO

|                 |       |
|-----------------|-------|
| Espresso        | 2,50€ |
| Double espresso | 4€    |
| Cappuccino      | 4,90€ |

### THÉS KUSMI TEA

|   |    |
|---|----|
|   | 4€ |
| <b>Thés noirs</b>   |    |
| Thé Prince Wladimir (bio) Thé noir, agrumes, vanille et<br>épice        |    |
| English Breakfast (bio) Thé noir de Ceylan et d'Assam                   |    |
| Thé Earl Grey (bio) Thé noir à la bergamote                             |    |
| Thé Quatre Fruits Rouges (bio) Thé noir aux saveurs de<br>fruits rouges |    |

#### Thés verts

|  |    |
|--|----|
|  | 4€ |
| Thé Vert de Chine (bio) Thé vert Sencha de Chine   |    |
| Thé vert à la menthe (bio) Thé vert enrichi de feuilles<br>de menthe et aromatisé menthe |    |
| Thé Détox (bio) Mélange de thé vert, maté et citronnelle<br>aromatisé citron             |    |

### INFUSIONS

|  |    |
|--|----|
|  | 4€ |
| Infusion AquaRosa (bio) Mélange d'hibiscus, plantes et<br>fruits aromatisé fruits rouges |    |
| Infusion verveine  |    |
| Infusions camomille  |    |

### LATTÉS

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| Chocolat Commerce       |       |
| Équitable Monbana (bio) | 4€    |
| Latte Macchiato         | 5,50€ |

Prix nets (PR). Tous nos prix sont en euros et TTC.  
\* Produit décongelé / previously frozen L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant. BIO : Produits issus de l'agriculture biologique. Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée et à favoriser les achats responsables. Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive.



# LE TAZON

BAR - RESTAURANT





## NOS APÉRITIFS

| LES CHAMPAGNES                       | 12,5cl | 37,5cl | 75cl |
|--------------------------------------|--------|--------|------|
| Champagne Tsarine Premium Brut 12,5% | 9€     |        | 46€  |
| Laurent Perrier Brut Millésimé - 12% |        |        | 82€  |
| Laurent Perrier La Cuvée Brut - 12%  | 12€    | 36€    | 59€  |

## MÉTHODE TRADITIONNELLE

|                              |    |     |
|------------------------------|----|-----|
| Vouvray pétillant brut - 13% | 7€ | 25€ |
|------------------------------|----|-----|



### APÉRITIF

|   |       |
|---|-------|
| Porto Graham's rouge ou blanc - 19% 6cl                             | 6,50€ |
| Ricard - 45%, Pastis 51 - 45% 2cl                                   | 4€    |
| Martini bianco ou rosso - 14,4% 6cl                                 | 5,40€ |
| Campari - 25% 6cl   | 5,40€ |
| Kir au Bourgogne blanc - 15cl                                       | 7€    |
| Avec sa crème de Bourgogne Carton, cassis, mûre, framboise ou pêche |       |
| Lillet blanc - 17% 6cl  | 6€    |

### CIDRE

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| Appie brut de France - 4,7% 33cl | 6,50€ |
|----------------------------------|-------|

## NOS BIÈRES

| BIÈRES PRESSION    | 25cl  | 50cl  |
|--------------------|-------|-------|
| Heineken - 5%      | 4,60€ | 7,60€ |
| La bière du moment | 5,60€ | 8,60€ |

### BIÈRES BOUTEILLES

|   |       |
|---|-------|
| Bière artisanale locale « Brasserie Bos » Blonde, Blanche, IPA 33cl   | 7€    |
| Grimbergen ambrée bière d'abbaye, ronde & sucrée - 6,5% 33cl          | 5,50€ |
| Grimbergen blonde bière d'abbaye, agrumes et épices - 6,7% 33cl       | 5,50€ |
| Desperados original, notes d'agrumes et arômes de tequila - 5,9% 33cl | 5,50€ |
| Desperados virgin o.o, notes d'agrumes et citron - 0% 33cl            | 5,50€ |
| Heineken virgin 0,0 - 0% 33cl   | 5,50€ |
| Pelforth brune - caramélisée et de caractère - 6,5% 33cl              | 5,60€ |
| Chouffe blonde, riche & fruitée - 8% 33cl                             | 6,50€ |
| Lagunitas IPA, amère aux notes d'agrumes - 6,2% 35,5cl                | 6,50€ |

## NOS COCKTAILS

### NOS COCKTAILS CRÉATIONS

|  |     |
|--|-----|
| <b>LE TAZON</b> 10cl<br>Rhum, jus de citron vert, sucre de canne et purée de kiwi Monin              | 10€ |
| L'Abricot Envoûté 18cl<br>Gin, sirop basilic, jus d'abricot, purée de framboises, jus de citron vert | 10€ |
| Le Pêché Mignon 18cl<br>Tequila, jus de citron vert, purée de pêche Monin, Perrier                   | 10€ |
| Le Berry Island 18cl<br>Vodka, curaçao, jus de citron vert, purée de citron vert, sirop de fœnerum   | 10€ |

POUR LES CLASSIQUES  
N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER À NOTRE  
BARMAN

### NOS MOCKTAILS

|   |    |
|---|----|
| Virgin Mojito<br>Menthe, citron vert, sucre de canne Monin, Limonade                                  | 8€ |
| Virgin Colada<br>Jus d'ananas, purée de coco Monin  | 8€ |
| Everyday<br>Purée de fraise et de framboise Monin, jus d'ananas et de citron, sirop de noisette Monin | 8€ |

« Le tazon est une  
personne qui aime  
prendre son temps. »



## LES PETITES FAÏMS

|  |     |
|--|-----|
| Planche « Val de Loire »<br>(Rillons, terrine de sanglier, rillettes de Tours, saucisson à l'ail, Tomme de Touraine, Pyramide de Valençay, galette de pomme de terre.) | 25€ |
| Planche « du pêcheur »<br>(terrine de thon, truite fumée, perles marines au saumon, tataki de thon)  | 25€ |
| Croque-monsieur au comté*<br>accompagné de salade verte  | 15€ |
| Petites sardines en boîte, beurre et toast de pain   | 7€  |
| Trio de fromages de nos régions  | 11€ |

## NOS VINS ROUGES AOP

|   | 15cl  | 37,5cl | 75cl |
|---|-------|--------|------|
| AOP Menetou-Salon<br>« Les Thureaux » Joseph Mellot, 2024               | 8,50€ | 23€    | 39€  |
| AOP Reuilly<br>Mathieu & Renaud Mabilhot, 2024                          | 7€    |        | 31€  |
| AOP Bourgueil « Domaine Lorieux »<br>Pascal Lorieux, 2019               |       |        | 34€  |
| AOP Beaujolais Lancié « Domaine des nugues »<br>Gilles Gelin, 2022/2023 |       |        | 40€  |
| AOP Bordeaux « Château Reignac »<br>Yves Vatelot, 2020                  | 11€   |        | 48€  |
| AOP Minervois « Mas du loup »<br>2022                                   | 8€    |        | 36€  |

## NOS VINS BLANCS AOP

|   | 15cl  | 37,5cl | 75cl |
|---|-------|--------|------|
| AOP Menetou-Salon<br>« Les Thureaux » Joseph Mellot, 2024           | 8€    | 23€    | 37€  |
| AOP Reuilly<br>Mathieu & Renaud Mabilhot, 2024                      | 7€    |        | 31€  |
| IGP Pays d'Oc « Infini »<br>2024, 100% viognier                     | 7€    |        | 30€  |
| AOP Vouvray sec « Les Tuffes »<br>Maison Darragon, 2024             | 6,50€ |        | 28€  |
| AOP Chablis « Domaine du Colombier »<br>Guy Mothe et ses fils, 2023 | 11€   |        | 56€  |

## NOS VINS ROSÉS AOP

|  | 15cl  | 75cl |
|--|-------|------|
| AOP Reuilly gris<br>« Jean Michel Sorbe », 2023                                      | 7,50€ | 33€  |
| AOP Sable de Camargue « Domaine de Figueirasse »<br>Charles Saumade, 2024 <b>BIO</b> |       | 28€  |
| AOP Vouvray sec « Les Tuffes »<br>Christian Troin, 2024 <b>BIO</b>                   | 8€    | 35€  |

ET BIEN PLUS ENCORE...  
DEMANDEZ NOTRE CARTE CHIC DU TAZON !