

SOMMAIRE

SNAKING BY LE MADRIGAL

LES COCKTAILS « SANS ALCOOLS »	1
LES INCONTURNABLES	2
LES HIGHBALLS	2
LES ORIGINAUX	3
LES CHAMPENOIS	4
LES MOJITOS	5
LES CLASSIQUES	6
LES WHISKIES	7 / 8
LES ALCOOLS	9
LES APERITIFS	10
LES VINS	11
LES SODAS/JUS DE FRUITS	12
LES BIERES	13
LES BOISSONS CHAUDES	14
LES DIGESTIFS	15
LES CHAMPAGNES	16



MADRIGAL
— Lounge Bar —

**HEURES D'OUVERTURE
ET FERMETURE DU BAR**

Opening hours

DU DIMANCHE AU JEUDI : 12h00-01h00

Sunday through Thursday

VENDREDI ET SAMEDI : 12h00- 02h00

Friday and Saturday

Snacking by Le Madrigal

Côté ... Salé

<i>* Saumon d'Ecosse gravelax, tzatziki et blinis tiède</i>	<i>13€</i>
<i>* L'Assiette de tapas à partager : Sardinillas, légumes grillés et confits, mélange d'olives</i>	<i>22€</i>
<i>* Le Pantin de Chartres en croûte à partager pour 2 ou 4</i>	<i>26€</i>
<i>* Planche de charcuterie et fromages à partager</i>	<i>26€</i>
<i>Cornet de 10 crevettes croustillantes, ketchup thaï</i>	<i>15€</i>
<i>Assiette de 3 fromages</i>	<i>10€</i>

Côté ... Sucré

<i>*Baba au rhum à partager</i>	<i>14€</i>
<i>*Compote maison</i>	<i>6€</i>
<i>*L'entremet chocolat framboise</i>	<i>8€</i>
<i>*Café gourmand</i>	<i>9€</i>

** Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts*



Bières locales de la Microbrasserie Bacquet (Maintenon)

- FAUSSE FOURRURE (7.5%)** **6**
Bière brune, complexe et liquoreuse, doucement pétillante, légèrement amère, aux saveurs de cacao, de café et de fruits
Dark beer, complex and syrupy, gently sparkling, slightly bitter, with flavors of cocoa, coffee and fruit
- COCON (5%)** **6**
Une bière blanche onctueuse et acidulée, notes de pamplemousse de citron vert
A creamy and tangy white beer, lime grapefruit notes
- MAGNITUDE ABSOLUE (7%)** **6**
Bière ambrée pur malt de style Red Ale. Bière aux saveurs d'agrumes, de fruits exotiques, de biscuit avec un goût discret de caramel. Belle pétillance, légère amertume
Red Ale style pure malt amber beer. Beer with flavors of citrus, exotic fruit, biscuit with a slight taste of caramel. Beautiful sparkle, slight bitterness

LES COCKTAILS « SANS ALCOOLS »

PHOENIX 8.5

Jus de yuzu, jus d'abricot, jus de cerise, sirop de rose

Yuzu juice, apricot juice, cherry juice, rose syrup

MÉDITERRANÉE 8.5

*Jus d'orange, jus de pamplemousse, sirop de figue,
Schweppes agrum'*

Orange juice, Grapefruit juice, fig syrup, Schweppes agrum

SPA ATTITUDE 8.5

Jus de fraise, jus de framboise, jus de cranberry

Strawberry juice, Raspberry juice, Cranberry juice

TYPHON 8.5

*Jus de mojito, jus de pomme, sirop de kiwi,
crème de noix de coco*

Mojito juice, apple juice, kiwi syrup, coconut cream

LES COCKTAILS

LES INCONTOURNABLES

PINA-COLADA	11
<i>Rhum blanc, jus d'ananas, crème de coco</i>	
White rum, pineapple juice, coconut cream	
PLANTEUR	11
<i>Rhum blanc, rhum brun, jus d'ananas, jus de goyave, jus de mangue, sirop de sucre de canne, épices</i>	
White rum, dark rum, pineapple juice, guava juice, mango juice, sugar cane syrup, spices	
CAÏPIRINHA	11
<i>Cachaça, citron vert pilé, sucre de canne</i>	
Cachaça, crushed lime, cane sugar	
AMERICANO MAISON	11
<i>Campari, vermouth rouge, ambassadeur, gin</i>	
Campari, red vermouth, ambassadeur, gin	
SPRITZ	10
<i>Apérol, Prosecco, soda</i>	
Apérol, Prosecco, soda	
IRISH COFFEE	11
<i>Whiskey Irlandais, sucre, café expresso, crème fraîche</i>	
Irish whiskey, sugar, espresso coffee, whipped cream	

LES HIGHBALLS

<i>Gin tonic, whisky coca, Campari orange, vodka orange...</i>	10
--	-----------

LES COCKTAILS
LES ORIGINAUX

- PALOMA** 11
Crème de pamplemousse rose, sirop de framboise, Tequila, Schweppes tonic
Pink Grapefruit cream, raspberry syrup, tequila, Schweppes tonic
- NALE (parrainage du lion de « La Tanière »)** 11
Gin, crème de griotte, jus de citron, ginger ale
Gin, sour cherry cream, lemon juice, ginger ale
- ELDORADO** 11
Vodka, liqueur d’ananas des Caraïbes, jus de mangue, crème de vanille de Madagascar, jus de goyave, sirop de fruits de la passion
Vodka, Caribbean pineapple liquor, mango juice, guava juice, Madagascar vanilla cream, passion fruit syrup
- ÉCLIPSE** 11
Rhum blanc, Cointreau, jus de citron pressé, curaçao bleu, soda
White rum, Cointreau, fresh lemon juice, blue curaçao, soda

LES COCKTAILS
LES CHAMPENOIS

ETINCELLE **12**

*Lillet blanc, crème de pêche de vigne,
liqueur d'essence de romarin, champagne*

Lillet blanc, peach cream, rosemary liquor, champagne

RUBY **12**

*Liqueur de Chambord, jus de cranberry,
sirop de violette, champagne*

Liquor of Chambord, cranberry juice, violet syrup, champagne

FRAISERIE **12**

*Crème de fraise des bois, Passoa, jus de citron pressé
champagne*

Wil strawberry cream, Passoa, fresh lemon juice, champagne

COCKTAIL LA COUR **12**

*Jus d'Aloe vera, sirop de fleur de sureau et de rose,
bubble gum, champagne*

Aloe vera juice, elderberry and rose syrup, bubble gum,
champagne

LES COCKTAILS

LES MOJITOS

- CLASSIQUE MOJITO** 10
Rhum cubain, menthe fraîche, soda, sucre de canne, jus de citron vert
Havana club anejo especial, fresh mint, soda, sugar cane, lime juice
- MANZANITO** 10
Menthe fraîche, liqueur de pomme verte, gin Alpha, jus de citron vert, sirop, sucre de canne, tonic
Fresh mint, green apple liqueur, Alpha gin, lime juice, syrup, cane sugar, tonic
- BLACK MOJITO** 10
Menthe fraîche, Chambord, Eristoff black, soda jus de citron vert, sucre de canne
Fresh mint, Chambord, Eristoff black, soda lime juice, sugar cane
*
- BASILICO** 10
Basilic frais, Havana club anejo especial, jus de citron pressé, purée de fraise
Fresh basil, Havana club anejo especial, squeezed lemon juice, strawberry puree
- MINT JULEP REVISITÉ** 10
Ballantine's, jus de citron pressé, Passoa, sirop de sucre de canne, menthe fraîche, Tonic
Ballantine's, squeezed lemon juice, Passoa, cane sugar syrup, fresh mint, Tonic

LES COCKTAILS

LES CLASSIQUES

GIN FIZZ	11
<i>Jus de citron, sucre, gin, soda</i> Lemon juice, sugar, gin, soda	
MOSCOW MULE	11
<i>Dés de citrons verts pilés, Vodka Faronville, ginger beer</i> Diced crushed lime, vodka, ginger beer	
LONG ISLAND	11
<i>Tequila, rhum, Vodka, jus de citron vert, Cointreau, Coca-Cola</i> Tequila, rum, Vodka, lime juice, Cointreau, Coca-Cola	
DAÏQUIRI	11
<i>Sirop de sucre de canne, jus de citron vert, rhum blanc (des variantes aux fruits vous sont également proposées, n'hésitez pas à nous consulter)</i> Cane sugar syrup, lime juice, white rum (<i>fruit variants are also available, do not hesitate to ask us</i>)	
MANHATTAN	11
<i>Rye Whiskey, Vermouth rouge, angostura bitter, cerises à l'eau de vie</i> Rye Whiskey, Red Vermouth, angostura bitter, Cherry brandy	
COSMOPOLITAN	11
<i>Vodka, jus de citron vert, triple sec, jus de cranberry</i> Vodka, lime juice, triple sec, cranberry juice	
BLOODY MARY	11
<i>Vodka, jus de citron, jus de tomate, épices</i> Vodka, lemon juice, tomato juice, spices	
MAÏ-TAÏ	11
<i>Rhum brun, rhum blanc, jus de citron vert, jus d'ananas, sirop d'orgeat, Cointreau</i> Dark rum, white rum, lime juice, pineapple juice, almond syrup, Cointreau	

LES WHISKIES

MALTS DES HIGHLANDS

<i>Glendfiddich 12 ans</i>	9
<i>Cardhu 12 ans</i>	9
<i>Oban 14 ans</i>	12
<i>Aberlour 10 ans</i>	10
<i>Macallan 12 ans Double Cask</i>	15
<i>Knockando 12 ans</i>	10
<i>Glenlivet 18 ans</i>	13.5
<i>Aberlour A'Bunadh</i>	14.5
<i>Tormore (Speyside) 16 ans</i>	14.5
<i>Glen Scotia Double Cask</i>	12.5
<i>Tullibardine Sherry</i>	10

MALTS DES ILES

<i>Lagavulin 16 ans (Islay)</i>	15
<i>Talisker 10 ans (Isles of skye)</i>	10
<i>Octomore 10.1</i>	38
<i>Scapa (Isles of Orkey)</i>	14.5
<i>Port Charlotte Scottish Barley</i>	13
<i>Bruichladdisch (Classic ladie's)</i>	14

*Une sélection de whisky est à votre disposition,
demandez conseil au barman*



-Prix nets (T.V.A 20%) service compris -
- *Net price (VAT 20%) service included* -

LES WHISKIES

SCOTCH " OLD BLENDED "

<i>Chivas Regal 12 ans</i>	9
<i>Johnnie Walker (Black label 12 ans)</i>	9

SCOTCH " BLENDED "

<i>JB</i>	6.5
<i>Ballantine's</i>	6.5
<i>Johnnie Walker (Red label)</i>	6.5

WHISKEY " CANADIEN "

<i>Crown Royal</i>	9
--------------------	---

WHISKEY " DES INDES "

<i>Paul John Peated Select Cask</i>	14.5
-------------------------------------	------

WHISKEY " JAPONAIS "

<i>Togouchi Kiwami</i>	10
------------------------	----

WHISKEY " IRLANDAIS "

<i>Paddy</i>	9
<i>Jameson</i>	11

BOURBON WHISKEY

<i>Knob creek</i>	10
<i>Bulleit</i>	10

TENNESSE WHISKEY

<i>Jack Daniel's</i>	10
----------------------	----

WHISKY FRANCAIS

<i>Over aged (couvreur)</i>	14
-----------------------------	----

LES ALCOOLS

GINS

<i>Bombay Sapphire</i>	8
<i>Tanqueray n°10</i>	10p
<i>Gordon's</i>	6.5
<i>Black woods vintage</i>	10
<i>Bulldog</i>	8
<i>Roku Gin (Japon)</i>	10

GINS FRANCAIS

<i>Alpha Spirit Navy 57° (Normandie)</i>	8
<i>Ginetic (Charentes)</i>	6.5

VODKAS

<i>Belvédère</i>	10
<i>Zubrowska</i>	8.5
<i>Wyborowa Exquisite (premium)</i>	8.5
<i>Absolut</i>	6.5
<i>Wyborowa</i>	6.5

VODKA BEAUCERONNE

<i>Vodka Faronville (à base de pommes de terre)</i>	9
---	---

RHUMS

<i>Havana Club Anejo Especial</i>	6.5
<i>Rhum Pacto Navio (Cuba)</i>	9
<i>Rhum Blanc Clément 50° (Martinique)</i>	6.5
<i>Rhum Brun Clément XO (Martinique)</i>	22
<i>Zacapa 23 ans (Guatemala)</i>	13
<i>Rhum Six Saints (Ile Grenade)</i>	9
<i>Rhum Malecon (Panama)</i>	9
<i>Rhum Quorhum (Caraïbes)</i>	10
<i>Rhum Ryoma (Japon)</i>	11

TEQUILA

<i>Don Julio Blanco 38° (goût légèrement sucré)</i>	10
<i>Altos Reposado 38°</i>	10
<i>(vieillie en fût de chêne à Bourbon, notes d'agrumes)</i>	
<i>Herradura 40°</i>	12
<i>(vieillissement de 11 mois, notes de fruits, d'épices et d'anis)</i>	

LES APERITIFS

<i>Ricard, Pastis 51, Pontarlier, Pernod</i>	5.5
<i>Absinthe</i>	10
<i>Ambassadeur, Suze</i>	6
<i>Martini (rouge, blanc, rosé, dry)</i>	6
<i>Campari</i>	7
<i>Porto (rouge et blanc)</i>	7
<i>Porto rouge millésimé</i> Red vintage port	14
<i>Pineau des Charentes (blanc)</i>	7
<i>Banyuls, Sherry (dry)</i>	7
<i>Lillet</i>	7
<i>Muscat de Rivesaltes</i>	7
LES KIRS	
<i>Kir Vin Blanc (Bourgogne Aligoté)</i>	6
<i>Kir Vin Rouge (Cardinal)</i>	6
<i>Kir pétillant au crémant</i>	8
<i>Kir Royal</i>	12

LES VINS

VIN ROUGE (Red wine)

<i>Vin Rouge du moment</i>	7
<i>Bourgueil « Secret de famille » 2017</i>	6
<i>Bordeaux du moment</i>	8

VIN BLANC (White wine)

<i>Vin Blanc du moment</i>	6
<i>Côteaux du Layon Ch. De Passavant</i>	6
<i>Bourgogne Aligoté Dom. Maratray-Dubreul</i>	7

VIN ROSE (Rose wine)

<i>Vin Rosé du moment</i>	7
---------------------------	---

COUPE DE CRÉMANT DE LOIRE

<i>Brut</i>	7
<i>Rosé</i>	8

PROSECCO 7

CIDRE

<i>Cidre brut ou doux Thurel (Loiret) 75cl</i>	24
<i>Cidre demi-sec 33cl</i>	11

CHAMPAGNE

<i>Coupe</i>	11
Glass	
<i>Coupe Champagne Rosé</i>	14
<i>(Champagne du moment)</i>	
House Rosé champagne	

Bouteille
(une sélection vous est proposée en dernière page)

JUS DE FRUITS, SODAS ET EAUX MINERALES

JUS DE FRUITS PRESSES

<i>Orange</i>	6.5
Fresh orange juice	
<i>Citron</i>	5.5
Fresh lemon juice	

JUS DE FRUITS DIVERS

4		
<i>Abricot</i>	<i>Pamplemousse</i>	<i>Fraise</i>
Apricot	Grapefruit	Strawberry
<i>Banane</i>	<i>Ananas</i>	<i>Framboise</i>
Banana	Pineapple	Raspberry
<i>Pomme</i>	<i>Fruits de la passion</i>	<i>Pinã colada</i>
Apple	Passion fruit	Pinã colada
<i>Poire</i>	<i>Mangue</i>	<i>Cranberry</i>
Pear	Mango	Cranberry
<i>Pêche</i>	<i>Goyave</i>	<i>Kiwi</i>
Peach	Guava	Kiwi
<i>Cerise</i>		
Cherry		

SIROP A L'EAU

2.5			
<i>Menthe</i>	<i>Grenadine</i>	<i>Fraise</i>	<i>Pêche</i>
Mint	Red fruit	Strawberry	Peach
<i>Violette</i>	<i>Caramel</i>	<i>Choco blanc</i>	<i>Framboise</i>
Violet	Toffee	White chocolate	Raspberry
<i>Orange</i>	<i>Cassis</i>	<i>Cannelle</i>	<i>Bubble gum</i>
Orange	Blackcurrant	Cinnamon	Bubble gum
<i>Citron</i>	<i>Kiwi</i>	<i>Banane</i>	<i>Cerise</i>
Lemon	Kiwi	Banana	Cherry
<i>Coco</i>	<i>Orgeat</i>	<i>Rose</i>	<i>Figue</i>
Coco	Almond	Rose	Fig
<i>Passion</i>			
Passion			

Jus de tomate avec assaisonnement 4
Virgin mary

Coca-cola, limonade, Coca zéro, Orangina 4

1/4 Perrier 4

Schweppes, Schweppes agrum', Ginger Ale 4

Red bull 6.5

Thé glacé maison/ café frappé maison 7

Iced tea/ Iced coffee

Ice Tea pêche 3.8

Verre de lait 2.8

LES BIERES

BIERES LOCALES L'EURELIENNE Local brewery



<i>Bière Blanche</i>	<i>5.5°</i>	<i>33cl</i>	6
<i>Bière Brune</i> Brown ale	<i>7°</i>	<i>33cl</i>	6
<i>Bière Blonde</i> Lager	<i>6.5°</i>	<i>33cl</i>	6

BIERE DU MONDE (REPUBLIQUE TCHEQUE)

« <i>Bernard</i> »	<i>8.5°</i>	<i>33cl</i>	6
--------------------	-------------	-------------	----------

Bière réputée dans le monde, parfum fruité, avec une pincée de coriandre épicée et une subtile chaleur en fin de bouche.

BIERES A LA PRESSION

<i>Bière de Chartres</i>	<i>30cl</i>	5
	<i>50cl</i>	8.5
<i>Wendelinus</i>	<i>30cl</i>	5.5
Bière blonde d'abbaye française avec une rondeur en bouche puissante	<i>50cl</i>	9
<i>Picon+bière</i>	<i>30cl</i>	5.5
	<i>50cl</i>	9
<i>Panaché/ Monaco</i>	<i>30cl</i>	4.2
BIERE SANS ALCOOL	<i>25cl</i>	4

LES BIERES

BIERES A LA PRESSION

<i>Bière 1664</i>	<i>30cl</i>	4.2
	<i>50cl</i>	6.6
<i>Bière 1664</i>	<i>30cl</i>	5.5
	<i>50cl</i>	10
<i>Affligen Rouge</i>	<i>30cl</i>	6.8
	<i>50cl</i>	12
<i>Picon+bière</i>	<i>30cl</i>	5.5
<i>Panaché/ Monaco</i>	<i>30cl</i>	4.2
BIERE SANS ALCOOL	<i>25cl</i>	4

LES BOISSONS CHAUDES

Après 23h30,
le service des boissons chaudes n'est assuré
que pour les clients de nos restaurants et de l'hôtel.
*After 11.30, hot beverages will only be served
for the hotel and restaurants guests*

LES CAFES

<i>Expresso, café crème, décaféiné</i>	2.5
<i>Double Expresso</i>	4.8
<i>Capuccino, Moccha, Latte, Café Viennois</i>	5.5

LES THES

Ceylan, Earl Grey, Darjeeling, Breakfast 4

Thé vert ou à la menthe ou jasmin 4
Green tea, mint, jasmine

Rooibos vanilla ou citrus ou épices 4
Vanilla, citrus, spiced Rooibos tea

Thé aux 4 fruits rouges ou caramel 4
Red fruit tea, caramel

LE CHOCOLAT CHAUD 4.5

LE CHOCOLAT VIENNOIS 5.5

LES INFUSIONS

Verveine, Verveine menthe 4
Herbal tea, Herbal mint tea

Camomille, tilleul 4
Camomile

Infusion menthe 4
Mint tea

LES LIQUEURS

<i>Cerises à l'eau de vie</i>	6
<i>Bénédictine, Drambuie, Southern Comfort</i>	7
<i>Mandarine Napoléon, Pimm's, Amaretto</i>	7
<i>Manzana, Get 27, Get 31, Marie Brizard</i>	7
<i>Menthe-Pastille, Cointreau, Grand Marnier</i>	7
<i>Bailey's, Malibu, Kalhua, Limoncello</i>	7
<i>Chartreuse Verte</i>	9
<i>Chartreuse 1605</i>	9.5
<i>Chartreuse VEP Jaune</i>	15
<i>Chartreuse VEP Verte</i>	15
<i>Chartreuse MOF</i>	9

LES DIGESTIFS

LES EAUX DE VIE DE FRUITS

<i>Poire, mirabelle, framboise, vieille prune</i>	10
Pear William, golden plum, raspberry, aged plum	

LES CALVADOS

<i>Michel Huard 2005</i>	9
<i>Michel Huard 1992</i>	13
<i>Michel Huard 20 ans</i>	16
<i>Michel Huard Hors d'âge</i>	11

LES COGNACS

<i>Cognac Frapin VSOP</i>	10
<i>Cognac Frapin XO</i>	30
<i>Cognac Delamain VESPER</i>	27
<i>Cognac Delamain XO</i>	19
<i>Cognac Deau VSOP</i>	9
<i>Cognac Deau BLACK</i>	30

LES ARMAGNACS

<i>Bas Armagnac VSOP</i>	12
<i>Bas Armagnac millésimé</i>	18

LES MARCS

<i>Marc de Bourgogne, Grappa</i>	8
----------------------------------	---

LES CHAMPAGNES

	75 cl	37.5 cl	Mg
<i>Champagne Brut « Cuvée Blanche»</i>	65		127
<i>Veuve Clicquot Ponsardin Brut</i>	90	42	
<i>Billecart Salmon Brut</i>	85		
<i>Louis Roederer Brut 1er</i>	85		
<i>Deutz</i>	81		
<i>Champagne Rosé « Cuvée Blanche »</i>	75		146
<i>Deutz Rosé</i>	105	45	
<i>Billecart Salmon Rosé</i>	124		
<i>Gonet “Signature“ Blanc de Blanc</i>	70		
<i>Gonet Brut</i>		37	
<i>Veuve A. Devaux “D de Devaux“ Millésimé 2002</i>	120		

*Une sélection de champagnes millésimés et de cuvées
Prestiges sont à votre disposition.*

A selection of vintage champagne is also available
from the restaurant wine list.