

Le
Lys

BAR À COCKTAILS

Carte Cocktails & Mets

Note du mixologue





Le Château de Cognac s'engage dans une consommation responsable des spiritueux, à travers son programme Slow Drinking. Celui-ci privilégie la qualité à la quantité, éduque à la consommation modérée autour des valeurs de partage et de convivialité. Nous vous suggérons d'accompagner votre dégustation avec un verre d'eau et quelques mets locaux associés.



BAR À COCKTAILS





COCKTAILS SIGNATURE

Des créations signature imaginées au cœur du Château, entre tradition et modernité.

	D'USSÉ'SPRESSO 14 cl - Intense et Velouté Cognac D'USSE VSOP, liqueur de café, espresso, sirop d'érable.	12,00 €
	FRANÇOIS IER 14 cl - Frais et épicé Cognac BARON OTARD VSOP, pineau blanc, verjus, sirop cinq épices, eau pétillante.	12,00 €
	FEELING PEACHY 15 cl - Fruité et pétillant Cognac D'USSE VSOP, sirop de pêche, jus de citron jaune frais, bitter chocolat, eau pétillante.	12,00 €
	SAINT LÉGER 14 cl - Vif et épicé Cognac BARON OTARD VS, sirop de coing, jus de citron vert frais, ginger beer.	10,00 €

Note du mixologue

Chaque verre est fait pour accompagner le cocktail : forme, ouverture et volume influencent directement la perception des arômes et de l'équilibre.

	SPICY GARDEN 14 cl - Relevé et frais Rhum Bacardi infusé au piment, sirop de basilic, jus de citron, sirop de sucre, limonade.	12,00 €
	GOLDEN CLASH 9 cl - Puissant et épicé Whisky Dewars, tequila Patron, sirop d'agave, angostura bitter, mexican bitter.	14,00 €
	BERRY KISS 19 cl - Floral et fruité Gin Bombay Sapphire, liqueur St-Germain, shrub framboise-myrtille, sirop de sucre, eau pétillante.	13,00 €
	COGNAC PASSION 14 cl - épicé et exotique Cognac D'USSE VSOP, jus de citron, liqueur de safran, jus de fruit de la passion, angostura bitter.	12,00 €

Note du mixologue

*La glace détermine la vitesse de refroidissement et le rythme de dilution.
En quantité suffisante, elle stabilise rapidement le cocktail et en préserve l'équilibre.
C'est un outil de contrôle, jamais un simple remplissage.*



BAR À COCKTAILS

COCKTAILS DAISY

Héritage des cocktails qui ont défini la culture du bar à son commencement au XIXe siècle, les Daisy allient fraîcheur citronnée et finesse des liqueurs et fruits. Au Château, D'USSÉ honore la tradition, et propose une interprétation contemporaine de ce classique intemporel. Sélection de Daisy, vous invitant à découvrir la versatilité de D'USSÉ en cocktails, réalisée par notre ambassadeur monde Sullivan Doh.



D'USSÉ DAISY : THE BLUEPRINT

15 cl - Floral et herbacé

Cognac D'USSÉ VSOP, liqueur St-Germain, liqueur Bénédictine, jus de citron jaune frais, eau pétillante.

12,00 €



DEAR SUMMER

16 cl - Fruité et floral

Cognac D'USSÉ VSOP, liqueur St-Germain, sirop de goyave, jus de citron jaune frais, prosecco.

12,00 €



MARCY DAISY

16 cl - Gourmand et fruité

Cognac D'USSÉ VSOP, liqueur de cerise, sirop d'agave, jus de citron, liqueur de café, eau pétillante.

12,00 €



CODE 30

15 cl - Exotique et doux

Cognac D'USSÉ VSOP, amaretto, sirop d'ananas, jus de citron jaune frais, eau pétillante.

12,00 €

Note du mixologue

Le spiritueux constitue la colonne vertébrale du cocktail.

Son origine, son élevage et son profil aromatique orientent l'ensemble de la recette.

SPRITZ ET CRÉATIONS À PARTAGER

Fraîcheur, effervescence et convivialité. Des formats généreux pensés pour être partagés, dans un esprit élégant et festif.



LES SPRITZ

16 cl - frais et effervescent

St-Germain spritz ou Noilly prat ambré spritz ou Grey Goose berry spritz

Le verre 9,50 €

La carafe 37,00 €



D'USSÉ PUNCH

16 cl - Frais et équilibré

Cognac D'USSÉ VSOP, thé hibiscus, sirop de sucre, jus de citron jaune frais, tonic.

Le verre 10,00 €

La jarre 50,00 €

COCKTAILS SANS ALCOOL

Version à l'italienne pour ces vermouths sans alcool, servis en version long drink pour ouvrir les sens.



FLOREALE

13 cl - Frais et fruité

Martini Floreale sans alcool, sirop de pêche, jus de citron jaune frais, limonade

9,00 €



RUBIS FRAIS

11 cl - Floral et doux

Martini Vibrante sans alcool, shrub de fruits rouges, sirop de sucre, ginger beer, jus de citron jaune frais.

9,00 €

Ouvert du jeudi au dimanche de 17 h 00 à 23 h 00

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



BAR À COCKTAILS

MISES EN BOUCHE

Une sélection de produits artisanaux et locaux pour débiter la soirée.

BISCUITS SALÉS

Crackers aux graines, ou sablés ossau iraty AOP & paprika fumé

5,00 €

OLIVES VERTES

Olives vertes Lucques AOP du Languedoc

5,00 €

TARTINABLES DE LA TERRE OU DE LA MER

Sélection au choix sur conseil

8,00 €

MELON CHARENTAIS AU PINEAU

Disponibilité selon saisonnalité

9,00 €

FROMAGE CHARENTAIS AU LAIT DE VACHE

Accompagné de tomates cerise, olives

13,00 €

Note du mixologue

Les accords mets et cocktails jouent sur les contrastes et les équilibres : une bouchée peut adoucir, révéler ou prolonger un arôme.

Chaque association est pensée pour enrichir l'expérience et transformer chaque gorgée.

TERRINES ET CHARCUTERIES

C'est grâce aux Terroirs des Fermiers Charentais que vous trouverez cette sélection de terrines et charcuteries au goût authentique, pour le plaisir de vos papilles.

PLANCHES MIXTES

Assortiment de charcuteries et fromages du moment - Pour 2 personnes

19,00 €

SAUCISSONS CHARENTAIS

Variétés au choix selon disponibilité du moment

8,00 €

PATÉS CHARENTAIS

Variétés au choix selon disponibilité du moment

8,00 €

Ouvert du jeudi au dimanche de 17 h 00 à 23 h 00

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.