

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 €
	BERRY KISS 19 cl - Floral et fruité Gin, liqueur St-Germain, shrub framboise-myrtille, sirop de sucre, eau pétillante.	13,00 €

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 infusé au piment, sirop de basilic, jus de citron, sirop de sucre, limonade.	12,00 €
	COCO VELVET 17 cl - Onctueux et gourmand Cognac D'USSE VSOP, sirop de sucre, Amaretto, bitter vanille, crème de coco.	14,00 €
	GOLDEN CLASH 9 cl - Puissant et épicé Whiskey, tequila, sirop d'agave, Angostura bitter, Mexican bitter.	14,00 €
	EZY MANGO 15 cl - Exotique et vif Cognac D'USSE VSOP, jus de citron, sirop de mangue, limonade.	12,00 €
	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.

Ouvert du jeudi au dimanche de 15 h 00 à 22 h 30
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.





BAR À COCKTAILS

COCKTAILS DAISY

Héritage des grands cocktails du XIXe siècle, les Daisy allient fraîcheur citronnée et finesse des liqueurs. Au Château, D'USSE bouscule les codes, et propose une interprétation contemporaine de ce classique intemporel. Sélection de cocktails réalisée par Sullivan Doh pour JAY-Z.



THE BLUEPRINT

15 cl - Floral et herbacé

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

12,00 €



DEAR SUMMER

16 cl - Fruité et floral

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

12,00 €



MARCY DAISY

16 cl - Gourmand et fruité

Cognac D'USSE 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'USSE 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, Noilly prat ambré, Bénédictine, Grey Goose Myrtille

Le verre 9,50 €

La carafe 37,00 €



D'USSE PUNCH

100 cl - 6 verres - Frais et équilibré

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

Le verre 10,00 €

La carafe 50,00 €

COCKTAILS SANS ALCOOL

Héritage des grands cocktails du XIXe siècle, les Daisy allient fraîcheur citronnée, finesse des liqueurs et élégance pétillante. Une interprétation contemporaine d'un classique intemporel.



FLOREAL

13 cl - Frais et fruité

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

9,00 €



RUBIS FRAIS

11 cl - Floral et doux

Shrub de fruits rouges, sirop de sucre, ginger beer, jus de citron jaune frais.

9,00 €





BAR À COCKTAILS

MISES EN BOUCHES

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 saveurs au choix	8,00 €
MELON CHARENTAIS AU PINEAU *Selon disponibilité du moment	9,00 €
BURRATA Burrata fraîche, tomates cerise, huile d'olive, sel, poivre	12,00 €

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, à la Maison Marthe et à Larignon 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 Saveurs au choix selon disponibilité - Pour 2 personnes	8,00 €
PATÉS CHARENTAIS Saveurs au choix selon disponibilité - Pour 2 personnes	8,00 €
FOIE GRAS DE CANARD Foie gras de canard entier au Cognac D'USSE - Pour 2 personnes	25,00 €

