



Le Bar des Philosophes

Bienvenue au Bar des Philosophes, l'écrin pétillant des Lumières dont le décor, de doré vêtu, s'inspire du costume de danse de Louis XIV et de sa grandeur. Ici, c'est chaque jour le grand soir, l'effervescence d'un moment agréable, le goût du terroir, de la vigne au verre.

À la flûte, dégustez notre sélection raffinée de Blancs de blancs, de champagnes rosés ou Blancs de noirs, soigneusement choisis pour leur qualité et leur caractère unique. Au verre, découvrez nos boissons mettant en avant la diversité et la qualité des différents terroirs français.

Au Bar des Philosophes, chaque gorgée donne de la profondeur au moment, un goût inimitable d'éternité.

Welcome to the Bar des Philosophes, our sparkling showcase of the Age of Enlightenment, whose gilded décor is inspired by the ballroom outfits of Louis XIV and his grandeur. Here, every day is a big night, the effervescence of a pleasant moment, the taste of terroir, from vine to glass.

Taste our refined selection of Blancs de blancs, rosé champagnes and Blancs de noirs, carefully chosen for their quality and unique character. By the glass, discover our drinks expressing the diversity and quality of the different French terroirs.

At the Bar des Philosophes, every sip leaves you with an inimitable taste of eternity.



UNE MAISON 21 COLLECTION



RELAIS &
CHATEAUX

Prix nets - Service compris



Le Bar des Philosophes

Dans l'assiette

Croquettes Jambon - Crème - Oignons <i>Fried Ham - Cream - Oignons</i>	18€
Houmous de carottes - Crackers de graines <i>Carrot hummus</i>	12€
Le Croque-truffe des Lumières <i>Truffle toasted sandwich</i>	19€
Frites fraîches - Mayonnaise à la truffe <i>French Fries – Truffle Mayonnaise</i>	10€
Salade César Volaille ou Gambas <i>Cesar salad - Chicken or Gambas</i>	26€ / 28€
Sélection de charcuteries (Jambon de Paris – Andouillette – Rillauds d'Anjou – Saucisse ficelle) <i>Selection of cured meats</i>	20€
Sélection de fromages (Comte Jeune – St Nectaire – Camembert – St Maure) <i>Selection of cheeses</i>	23€
Mini beignets Fruits d'Automne <i>Pear and Apple Fritter</i>	10€
Compotée poire - Pommes cannelle - Crumble d'amandes <i>Pear compote - Apple cinnamon - Almond crumble</i>	12€
Mousse duo chocolats - Grué de cacao gourmand <i>Duo of chocolate mousse</i>	14€



Prix nets - Service compris



Le Bar des Philosophes

Champagnes 12cl

Champagne Brut - Deutz	22€
Champagne Blanc de blanc - Adrien Bergère - Terres blanches	22€
Champagne Nature - Nathalie Falmet	20€
Champagne Brut Rosé - Deutz	26€

Vins au verre 12cl

BLANCS

Gewurztraminer Vendanges Tardives 2018 - Domaine Pierre Yves Meyer	15€
Chablis 1er Cru 2022 - Domaine Grossot - Chardonnay	16€
Sancerre 2021 - Domaine Reverdy - Le Paradis - Sauvignon Blanc	16€
IGP Bouches-du-Rhône 2023 - Château de Fonscolombe - Clairette	9€
IGP Collines Rhodaniennes 2023 - Montez - Le Blanc d'en Face - Viognier	12€

ROUGES

Savigny les Beaune 2022 - Domaine Fery - Sous la Cabotte - Pinot noir	16€
Morgon 2022 - Domaine Striffling - Les Charmes - Gamay	13€
Côtes-du-Roussillon 2023 - Clos des Fées - Sorcière - Syrah-Grenache	12€
Saint-Emilion 2017 - Château Fonplégade Grand Cru Classé - Merlot	18€
IGP Bouches-du-Rhône 2022 - Château de Fonscolombe - Cab. Sauvignon	9€

ROSÉ

IGP Bouches-du-Rhône 2023 - Châteaux de Fonscolombe - Cinsault	9€
--	----



Prix nets - Service compris



Le Bar des Philosophes

Nos Cocktails Made in France

Cosmophilo	18€
<i>Vodka Nuage, Infusion verveine framboise Bienfait, Cointreau</i>	
Light Negroni	21€
<i>Yu Gin, Vermouth blanc La Quintinye, Liqueur de gentiane De Michellot</i>	
Vent d'Ouest	22€
<i>Calvados C. Drouin VSOP, Infusion sarrasin, Sirop de miel, Blanc d'oeuf</i>	
French Star Martini	21€
<i>Vodka Nuage, Purée de framboises, Infusion verveine framboise Bienfait, Crème de cassis, Blanc d'oeuf</i>	
Old Cognac	21€
<i>Cognac Palin VSOP, Liqueur cacao, Bitter chocolat, Sirop de sésame</i>	
Façon Margarita Mezcal	26€
<i>Vulson EDV de seigle, Liqueur Giffard piment d'Espelette, Infusion sarrasin</i>	
Piste Noire	19€
<i>Chartreuse verte, Ginger Beer, Purée de myrtilles</i>	

Nos Bulles Made in France

Le Champenois	24€
<i>Champagne Deutz, Purée de framboise, Crème de cassis et de mirabelle</i>	
Esprit Spritz	19€
<i>Chambord, Tonic sureau Hysope, Vouvray pétillant</i>	
St-Germain Spritz	24€
<i>Liqueur Saint-Germain, Vouvray pétillant, Eau pétillante</i>	



Prix nets - Service compris



Le Bar des Philosophes

Nos propositions sans alcool

Nos mocktails créations :

Le Poirier du Jardin 15€

Jus de poire, Menthe fraîche, Limonade

Piste Verte 15€

Infusion de sauge, Purée de myrtilles, Tonic citron Hysope

Souvenir d'été 15€

*Yu No Gin sans alcool, Infusion verveine framboise Bienfait, Sirop de pêche
Blanc d'oeuf*

Nos découvertes sans alcool :

Infusion Bienfaits "Calm" 25cl (491km) 11€

Feuilles de verveine, Jus de framboise

Infusion Bienfaits "Digest" 25cl (491km) 11€

Feuilles de menthe poivrée, jus de pomme

Bière Toussaint 0% 33cl (7,3km) 10€

Micro IPA



Prix nets - Service compris



Le Bar des Philosophes

Softs

Evian 50cl (491km)	5€
Perrier Fines Bulles 50cl (670km)	5€
Breizh cola 33cl – Breizh cola 0 33cl (393km)	8€
Ice Tea Zenat 33cl (16,3km) <i>Thé pêche Bio "Harmonie"</i>	8€
Limonade Phenix 25cl (755km)	8€
Hysope Ginger Beer 20cl (538km)	8€
Hysope Tonic 20cl (<i>Water ; Sureau ; Citron ; Concombre</i>) (538km)	8€
Les jus de Alain Millat 20cl (544km) Orange – Pomme – Tomate <i>Orange – Apple – Tomato</i>	10€
Les nectars de Alain Millat 20cl (544km) Abricot – Poire <i>Apricot – Pear</i>	10€

Boissons chaudes

Notre café est torréfié à 23,8km par la maison L'Arbre à Café

Expresso	5€
Américano / Allongé - Double expresso	7€
Café Latte – Cappuccino	7€
Chocolat chaud	8€



Prix nets - Service compris



Le Bar des Philosophes

Thés et Infusions

8€

THÉS NOIRS

London 7am Bio (*Earl Grey Maison, morceaux de vanille*)

Tarry Souchong (*Thé noir fumé de Taïwan*)

Au petit bonheur Bio (*Thé noir, pêche, romarin*)

THÉS VERTS

Sencha Bio (*Thé vert iodé et végétal*) Kagoshima, Japon

Rehab Bio (*Thé vert, citronnelle, gingembre, écorces de citron*)

Ecole Buissonnière (*Thé vert, abricots, lavande*)

THÉ BLANC

La part des Anges (*Thé blanc, amandes, maïs soufflé*)

INFUSIONS

A poings fermés Bio (*Camomille, mélisse, citronnelle*)

Des lendemains qui chantent Bio (*Menthe, réglisse, écorces de citron*)

Près du Cœur Bio (*Rooibos, abricot, thym*)

La Vie comme elle Vient (*Hibiscus, pomme, orange sanguine*)

Sobacha Bio (*Sarrasin grillé et concassé*)



Prix nets - Service compris



Le Bar des Philosophes

Bières de La Brasserie Toussaint (7,3km)

	33 cl
La Blonde 5%	10€
La Blanche 5%	10€
La French Pale Ale 5,5%	10€
L'IPA Numéro 1 6,2%	11€
La Triple 7,5%	11€

Apéritifs

Ricard 2cl (755km)	8€
Gentiane De Michellot 6cl (613km)	10€
Lillet Blanc 6cl (552km)	10€
Lillet Rouge 6cl (552km)	10€
Vermouth Rouge La Quintinye 6cl (430km)	10€
Vermouth Blanc La Quintinye 6cl (430km)	10€
Vermouth Extra Dry La Quintinye 6cl (430km)	10€
Saint-Germain 6cl (183km)	15€
Chambord 4cl (170km)	15€



Prix nets - Service compris



Le Bar des Philosophes

Gins	4 cl
Distillerie de Paris « Batch#1 » (20,2km)	20€
Distillerie de Paris « Bel Air » (20,2km)	20€
Le Gin Christian Drouin (170km)	15€
Yu Gin (416km)	14€
L'Acrobate (417km)	15€
G'Vine Floraison (430km)	16€
Acme (810km)	12€
Gin 44 (810km)	26€

*Nos gins sont accompagnés des tonics de la maison Hysope,
Nos barmens vous proposeront leurs accords parmi les parfums :
Tonic, Citron, Concombre, Fleur de sureau*

Rhums	4 cl
Distillerie de Paris « Panela » (20,2km)	18€
Distillerie de Paris « Ambre » (20,2km)	18€
Clement VSOP (6845km)	14€
Clement XO (6845km)	20€
Clement 10ans (6845km)	28€

Vodkas	4 cl
Guillotine (157km)	12€
Guillotine Heritage (157km)	18€
Ciroc (430km)	16€



Prix nets - Service compris



Le Bar des Philosophes

Whisky

4 cl

BLENDED

Michel Couvreur « Cap a pie » (309km) 16€

MALT WHISKY :

Michel Couvreur « Overaged » (309km) 20€

CEREAL WHISKY :

Michel Couvreur « Intravaganza » (309km) 18€

SINGLE MALT :

Michel Couvreur « Blossoming auld sherried » (309km) 38€

Glann Ar Mor (456km) 23€

TRIPLE MALT :

Bellevoie « Grain Fin » (417km) 14€

Bellevoie « Sauternes » (417km) 15€

Bellevoie « Calvados » (417km) 22€

Bellevoie « Prune » (417km) 20€

Cognacs

4 cl

Jean-Luc Pasquet Organic 07 (436km) 18€

Jean-Luc Pasquet Organic 10 (436km) 25€

Hennessy XO (431km) 48€



Prix nets - Service compris



Le Bar des Philosophes

Bas Armagnac

4 cl

Château de Laubade 12ans (656km)

14€

Château de Laubade XO (656km)

20€

Calvados

4 cl

Christian Drouin VSOP (170km)

18€

Christian Drouin XO (170km)

25€

Digestifs

4 cl

Chartreuse Verte (532km)

15€

Bénédictine (183km)

15€

Verveine De Michellot (613km)

11€

Vulson EDV de Seigle (589km)

25€



Prix nets - Service compris