

Guinguet'

MODERN ROOFTOP BY CHAIS MONNET HOTEL

*Bienvenue sur le Rooftop de l'Hôtel Chais Monnet & Spa.
Nous sommes ravis de vous accueillir et de vous faire découvrir nos créations estivales.
Pour cette collection été 2021, "L'été Charentais", nous avons mis à l'honneur les produits de saison, tout en intégrant des ingrédients locaux à nos cocktails.
Notre équipe est à l'écoute de vos envies, afin de vous faire vivre une expérience hors du temps sur les toits de Cognac.*

*Welcome to the Chais Monnet Hotel & Spa Rooftop.
We are glad to introduce you our cocktail list. Summer 2021 collection, "Summer in Charente", celebrates seasonal and local products.
Our Team is listening to your desires, for you to spend a moment out of time with the view over the roofs of Cognac.*

Roxanne Remmery



Nos Tapas

<i>Assiette de Saucisse Sèche de la Ferme des Vallons</i> <i>Dried Sausage Plate</i>	12€
<i>Sélection de Charcuterie de la Ferme des Vallons</i> <i>Jambon de Pays, Chorizo et Lomo</i> <i>Charcuterie Selection</i>	22€
<i>Sardines Millésimées Pointe de Penmarch</i> <i>Pain et beurre salé</i> <i>Vintage Sardines</i>	15€
<i>Assiette de Gouda Parfumé de L'Éloge de Nos Terroirs</i> <i>Gouda au Pesto, au Cumin, et Tomate-Olive</i> <i>Flavored Gouda Cheese Plate</i>	18€
<i>Sélection de Fromage de L'Éloge de Nos Terroirs</i> <i>Comté 18 mois, Brie de Meaux, Chabis Chèvre de Nord-Charente</i> <i>Cheese Selection</i>	22€
<i>Assortiment de Fromage et Charcuterie de nos Producteurs</i> <i>Cheese and Charcuterie Selection</i>	22€

Tous nos prix s'entendent en Euros TTC, taxes et service inclus.
All prices in Euros, service and all taxes are included

Nos cocktails au Cognac

Cognac-based Cocktails

La gabare 16€

Cognac, Cerise, Framboise, Citron, Romarin, Vin Effervescent Charentais
Cognac, Lime, Cherry, Raspberry, Romarin, Local Sparkling Wine

Sur les toits de Cognac 16€

Cognac, Aperol, Citron, Orange, Thym, Eau Gazeuse
Cognac, Aperol, Lemon, Orange, Tyme, Soda Water

Punch Charentais 16€

Cognac, Passion, Ananas, Orgeat, Citron, Gingembre, Vanille
Cognac, Passionfruit, Pineapple, Orgeat, Lemon, Ginger, Vanilla

Cocktails Signature / *Signature cocktails*



Au Fil de l'Eau 16€

Vodka aux Herbes Aromatiques et Thé Vert, Pastis, Pamplemousse Rose,
Concombre, Eau Plate

*Vodka infused with Herbs and Green Tea, Pastis, Pink Grapefruit,
Cucumber, Water*

Sunset Mood 16€

Lillet Rosé, Pêche, June, Tonic, Perrier, Menthe

Lillet Rosé, Peach, June, Tonic Water, Soda Water, Mint

*Tous nos prix s'entendent en Euros TTC, taxes et service inclus.
All prices in Euros, service and all taxes are included*

Guinguet' 16€

Pineau des Charentes Blanc, Limonade, Fruits Frais
White Pineau des Charentes, Lemonade, Fresh Fruits

Joli Bouquet 16€

Gin au Thé Parfumé, Fleur d'Oranger, Citron, Sucre, Perrier
Gin infused with Perfumed Tea, Orange Blossom Water, Lemon, Sugar, Soda Water

L'Afterwork 16€

Rhum infusé aux épices, Citron, Ginger Ale
Rum infused with Sweet Spices, Lime, Ginger Ale

Terroir - 16€

Notre cocktail de la Semaine à Base de Produits Locaux
Cocktail of the Week based of Local Products



Cocktails Classiques ou Création/ (Classic) Cocktails 16 €

Cocktails au Champagne / Cocktails with Champagne 18 €

*Tous nos prix s'entendent en Euros TTC, taxes et service inclus.
All prices in Euros, service and all taxes are included*

Vins / Wines

Vin Blanc – White Wine

	12 cl	75 cl
Pouilly-Fumé, Domaine Michel Redde, « La Moynerie », 2016	14 €	68 €
Bourgogne Blanc, Domaine Simon Bize, Côtes de Provence, La Grande Bauquière, « B Création », 2020		78 € 58 €
Condrieu, Domaine François Villard, « Le Grand Vallon », 2018		150 €

Vin Rosé – Rosé Wine

	12 cl	75 cl	150 cl
Côtes de Provence, La Grande Bauquière, « Moment Inattendu », 2020	12 €	46 €	90 €
Côtes de Provence, La Grande Bauquière, « Moment Suspendu », 2020		58 €	

Vin Rouge – Red Wine

	12 cl	75 cl
Côtes de Castillon, Château Clarisse, 2017	13 €	56 €
Vougeot 1er Cru « Les Cras », Domaine de la Vougeraie, 2017		240 €

*Tous nos prix s'entendent en Euros TTC, taxes et service inclus.
 All prices in Euros, service and all taxes are included*

Champagne / Champagne

Champagne Brut	12 cl	75 cl	150 cl
De Venoge, Brut, « Cordon Bleu »	15 €	95 €	140 €
Mumm, Brut, « Cordon Rouge »		95 €	230 €
Duval Leroy, Brut		110 €	
Moët & Chandon, « Brut Impérial »			235 €
Ayala, « Brut Majeur »		96 €	196 €
Agrapart, Brut « 7 Crus »		110 €	

Champagne Rosé	12 cl	75 cl
De Venoge, Brut Rosé, « Cordon Bleu »		98 €
Gosset, Brut Rosé, « Grand Rosé »		175 €
Billecart Salmon, Brut Rosé		180 €

Champagne Blanc de Blancs	75 cl
Dhondt-Grellet, Blanc de Blancs, « Terres Fines »	140 €

Tous nos prix s'entendent en Euros TTC, taxes et service inclus.
All prices in Euros, service and all taxes are included

Bières / Beers

Bières Locales / Local Beers

Atlantic Blonde	33 cl	9 €
Atlantic Blanche		9 €

Bières Sans alcool / Non alcoholic Beers

Heineken 0.0%	33 cl	7 €
---------------	-------	-----

Cocktails sans alcool / Mocktails

La Dolce Vita

Pêche, Ananas, Citron, Fleur d'Oranger, Tonic, Perrier <i>Peach, Pineapple, Lemon, Tonic</i>	10 €
---	------

Fraîcheur 2.0

Menthe, Orgeat, Framboise, Cerise, Citronnade Citron-Litchi <i>Mint, Orgeat, Raspberry, Cherry, Litchi and Lemon</i>	10 €
---	------

Cocktail de jus

10 €

Thé Glacé Maison

Selon l'inspiration du Barman <i>Bartender's Choice of the Day</i>	8 €
---	-----

Sodas

Coca Cola, Coca Cola Zero (33cl)	7 €
Limonade Pschitt (25cl)	7 €
Fever Tree Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer (20cl)	7 €

Jus de Fruits Bio / Juices – Maison Meneau

Bouteille	33 cl
Orange / <i>Orange</i>	7 €
Pomme / <i>Apple</i>	7 €
Ananas / <i>Pineapple</i>	7 €
Tomate Rouge / <i>Red Tomato</i>	7 €

Autres Softs

	20 cl
Cacolac	7 €

Eaux / Water

Bouteille	33 cl	75 cl
Abatilles plate / <i>Abatilles still water</i>		6 €
Abatilles pétillante / <i>Abatilles sparkling water</i>		6,50 €
Perrier	7 €	

Apéritifs / Aperitif

	6 cl
Pineau des Charentes Blanc Frères Moines	7 €
Pineau des Charentes Rouge Frères Moines	7 €
Ricard	7 €

Liqueurs et crèmes / Liqueurs

	4 cl
Get 27	8 €
Get 31	8 €
Braastadt, Crème au Cognac	8 €
Liqueur de Fruits Merlet	8 €

Spiritueux / Spirits

GIN	4 cl
Bombay Sapphire	10 €
G’Vine Floraison	12 €
G’Vine Nouaison	13 €
Generous	12 €
Tanqueray	14 €

VODKA	4 cl
Ciroc	12 €
Grey Goose Original	12 €
Fair Barrel Aged	12 €

Tout accompagnement soda ou jus / With soda or juice + 3 €

*Tous nos prix s’entendent en Euros TTC, taxes et service inclus.
 All prices in Euros, service and all taxes are included*

RHUM	4 cl
Saison Rum Original	12 €
Zacapa 23	16 €
Saint James Cuvée 1765	16 €

TEQUILA / MEZCAL	4 cl
Don Julio Bianco	13 €
Excellia Reposado	14 €
Mezcal Siete Misterios Espadin	16 €

WHISKY / WHISKEY	4 cl
Bastille 1789, Blended	12 €
Chivas 12 yrs	12 €
Bulleit Bourbon	12 €
Oban 14 yrs	14 €
Port Charlotte 10 yrs	16 €

COGNAC	4 cl
Bourgoin Microbarrique M1998	36 €
Courvoisier XO	36 €
Fanny Fougerat XO Cèdre Blanc	28 €
Hennessy VSOP	14 €
Hennessy XO	46 €
Lheraud VS	12 €
Larsen Summer Blend	12 €
La Guilde Petite Champagne Saint-Germain de Vibrac	36 €
Meukow VSOP	16 €
Martell Noblige	20 €
Rémy Martin VSOP	14 €

Tout accompagnement soda ou jus / With soda or juice **+ 3 €**

*Tous nos prix s'entendent en Euros TTC, taxes et service inclus.
 All prices in Euros, service and all taxes are included*