

1838
JAZZ BAR & LOUNGE

1838
JAZZ BAR & LOUNGE

Un Tour en France

Collection 2021 - 2022

Bienvenue au Jazz Bar de l'hôtel Chais Monnet & Spa.

Nous vous invitons à prendre place en chanson à bord d'une de nos 2 CV, pour un Tour de France des cocktails. A travers notre périple, vous découvrirez des produits et inspirations d'ici et de là, avec toujours une touche Charentaise, point de départ de cette aventure.

Une déclinaison avec et sans alcool pour prolonger le plaisir.

Welcome to the Jazz Bar of the Chais Monnet & Spa hotel.

We invite you to take your place in tune on board one of our 2 CVs, for a Tour de France of cocktails. Through our journey, you will discover products and inspirations from here and there, always with a Charentaise touch, the starting point of this adventure.

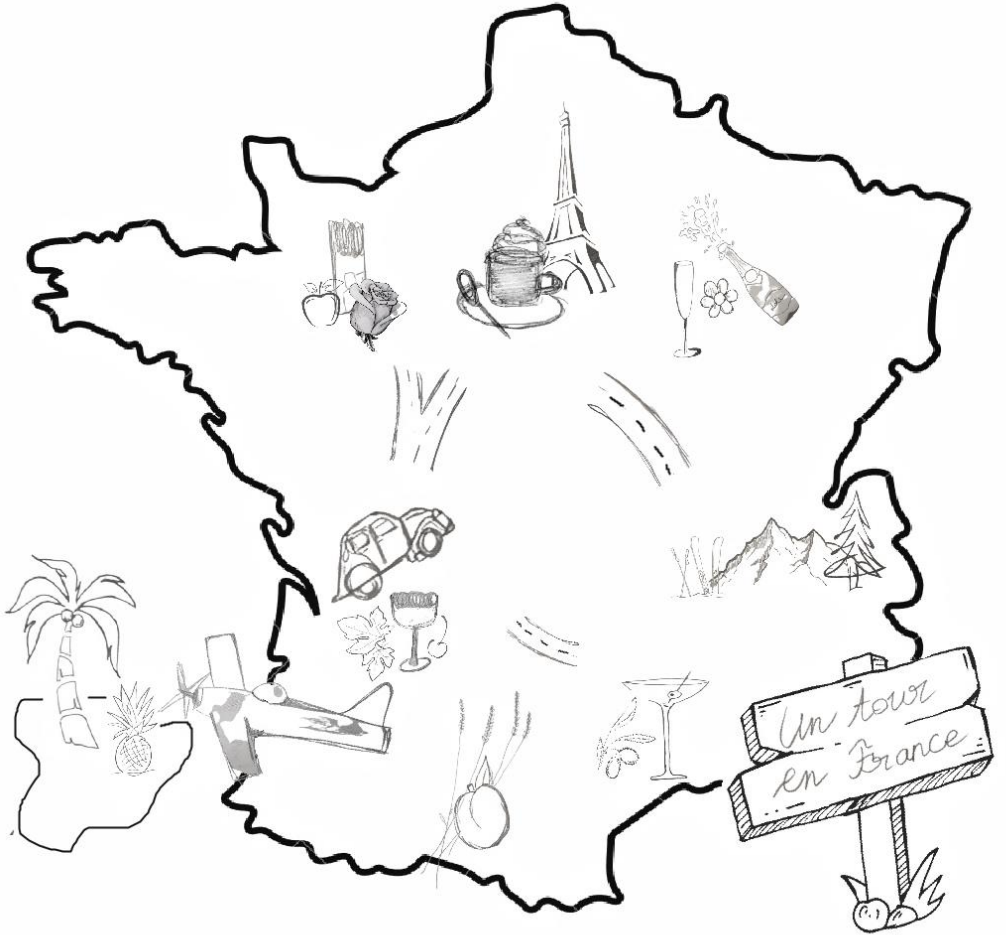
A range of cocktails & mocktails to extend the pleasure.

Roxanne Remmery

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

1838

JAZZ BAR & LOUNGE



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



**“Le Point de Départ de notre Périple Gustatif
dans l’Hexagone”** - Acidulé, Fruité, Onctueux
Sour, Fruity, Smooth

♪ *Douce France* 16€

Cognac, Cerise, Verjus, Vermouth, Blanc d’Oeuf,
Vinaigre Gastronomique Fumé

*Cognac, Verjuice, Vermouth, Eggwhite, Smoky Gastronomic
Vinegar*

Le Mocktail 10€

Cerise, Verjus, Thé French Cancan, Framboise,
Cranberry, Blanc d’Oeuf

Cherry, Verjuice, Tea, Raspberry, Cranberry, Eggwhite

1838
JAZZ BAR & LOUNGE



“Le duo Acide - Amer que l’on Aime Tant” -

Acidulé, Fruité, Légèrement Amer

Sour, Fruity, Slightly Bitter

♪ Les Parapluies de Cherbourg 16€

Vodka, Pomme Verte, Rose, Poivre Rose, Tonic,
Blanc d'Oeuf

Vodka, Green Apple, Rose, Pink Pepper, Tonic Water, Eggwhite

Le Mocktail 10€

Pomme Verte, Rose, Citron Vert, Tonic, Blanc d'Oeuf

Green Apple, Rose, Lime, Tonic Water, Eggwhite

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

1838
JAZZ BAR & LOUNGE



“Comme un dessert”
sucré, onctueux, Gourmand
Sweet, Creamy, Like a Dessert

♪ Sous le ciel de Paris 16€

Cognac, Vanille, Chocolat, Crème Café- Érable, Tonka
Cognac, Vanilla, Chocolate, Coffee and Maple Cream, Tonka

Le Mocktail 10€

Expresso, Vanille, Chocolat,
Mousse Café-Érable, Fève de Tonka

Expresso, Vanilla, Chocolate, Coffee and Maple Cream, Tonka



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

1838
JAZZ BAR & LOUNGE



“La Vie est une Fête” - Pétillant, Floral, Délicat
Sparkling, Floral, Delicate

♪ *Les Années Folles* 19€

Cognac, Fleur de Sureau,
Pamplemousse Rose, Champagne
Cognac, Elderflower, Pink Grapefruit, Champagne

Le Mocktail 10€

Fleur de Sureau, Cranberry, Jus de Raisin
Effervescent, Verjus

Elderflower, Cranberry, Sparkling Grape Juice, Verjuice



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

**“Le Feu de Cheminée Après une Journée
Enneigée”** - Puissant, Réconfortant
Strong, Comforting

♪ *Que la montagne est belle* 16€

Cognac, Réduction de Génépi
au Miel et Épices d'Hiver
Cognac, Génépi - Honey and Winter Spices Reduction

Le Mocktail (Chaud) 10€

Agrumes, Miel, Eau, Épices Douces
Hot Drink - Citrus, Honey, Water, Sweet Spices





“Le Dry Martini qui fait Chanter les Cigales” -

Sec, Subtil, Fort
Dry, Subtle, Strong

♪ *On dirait le Sud* 16€

Gin, Olives, Herbes Aromatiques
Gin, Olives, Herbs



Le Mocktail 8€

“Une infusion glacée toute en subtilité”
“A Delicate Iced Herbal Infusion”

Infusion D'herbes, Pamplemousse Rose

Herbal Infusion, Pink Grapefruit



**“Narbonne mon Amie,
Douceur des Premiers Jours”** - Fruité, Floral, Doux
Fruity, Floral and Sweet

♪ *Narbonne mon amie* 16€

Cognac, Lavande, Abricot, Pineau des Charentes
Cognac, Lavender, Apricot, Pineau des Charentes

Le Mocktail 10€

Abricot, Lavande, Pêche Blanche, Cranberry
Apricot, Lavender, White Peach, Cranberry



1838
JAZZ BAR & LOUNGE

les îles

“Un Milk Punch Clarifié, pour des Arômes Tout en Douceur” - Fruité, Floral, Doux

Fruity, Floral and Sweet

♪ *Ca Fait Rire les Oiseaux* 16€

Rhum, Épices Douces, Thé de Ceylan,
Vanille, Orgeat, Citron, Lait
Rum, Sweet Spices, Black Tea, Vanilla, Orgeat, Lime, Milk

Le Mocktail 10€

“Le Cocktail de Fruits du Soleil”

Vanille, Passion, Citron Vert, Ananas, Orgeat

Vanilla, Passionfruit, Lime, Pineapple, Orgeat

*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 », 2018	12 €	60 €
Bourgogne Blanc, Domaine Simon Bize, « Champlains », 2018	15 €	78 €

Vin Rosé – Rosé Wine

	12 cl	75 cl
Côtes de Provence, Domaine De la Croix, « Irrésistible », 2020	9 €	48 €
Côtes de Provence, La Grande Bauquière, « Moment Suspendu », 2020		58 €

Vin Rouge – Red Wine

	12 cl	75 cl
IGP Pinot Noir, Domaine Latour, 2019	9 €	48 €
Côtes de Castillon, Château Clarisse, 2016		56 €

Vin de Dessert – Dessert Wine

	12 cl	75 cl
Monbazillac, Château Vari, 2017	12 €	58 €

CHAMPAGNE

Champagne Brut

	12 cl	75 cl	150 cl
Collet, « Empreinte de Terroir »	15 €	95 €	
Mumm, Brut, « Cordon Rouge »			230 €
Ayala, Brut Majeur		96 €	
Duval Leroy, Brut		110 €	
Perrier-Jouët, Grand Brut		145 €	
Moët & Chandon, « Brut Impérial »			235 €

Champagne Rosé

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

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

BIERES / 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 €
---------------	-------	-----

BOISSONS SANS ALCOOL / NON-ALCOHOLIC DRINKS



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

Orange / Orange	33 cl	7 €
Pomme / Apple		7 €
Ananas / Pineapple		7 €
Tomate Rouge / Red Tomato		7 €

Eaux / Water

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

ALCOOLS / LIQUORS

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 €

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

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*

TEQUILA / MEZCAL

	4 cl
Don Julio Bianco	13 €
Excellia Reposado	14 €

WHISKY / WHISKEY

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

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

Cocktail Classique ou Création	16€
Cocktail au Champagne	19€

LAISSEZ PARLER VOS ENVIES !

Let Your Desires Speak !



N'hésitez pas à demander notre Sélection de Cognacs.
Nous vous proposerons des recommandations personnalisées.

*Ask The Bartender The Cognac Selection And we'll be Pleased To Give you some
Personalised Recommendations.*

Boissons Chaudes / Hot Drinks



Expresso	5 €
Thé, infusion / Tea	7 €

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>Sélection de Fromage de L'Éloge de Nos Terroirs</i> <i>Comté 18 mois, St Nectaire, et fromage de chèvre de Nos Régions</i> <i>Cheese Selection</i>	22€
<i>Assiette mixte Fromage et Charcuteries de nos Producteurs</i> <i>Cheese and Charcuterie Selection</i>	22€