



Le Bar Léopold est ouvert de 16h à 1h du lundi au vendredi, de 14h à 1h le samedi et de 10h à 1h le dimanche.
Vous trouverez des jeux à votre disposition pour profiter pleinement de votre moment de détente.

Prix nets en euros. Service compris.

L'HISTOIRE DE LEOPOLD

C'est pour sa dernière maitresse, Blanche de Vaughan, de 48 ans sa cadette qu'il fit construire ce nid d'amour au début du 20^{ème} siècle.

Le jardin à la française, en pente dominant la Seine, est toujours l'écrin du Temple de l'Amour que Léopold II imagina pour sa belle et qui fut le témoin de tellement de serments qu'il pourrait lui aussi écrire ses souvenirs.

Le Domaine accueille de nombreuses histoires d'amour durant toute la période qui suivit celle de Blanche de Vaughan et de Léopold II, qu'elles fussent d'un jour ou d'une nuit, ou beaucoup plus longues et fidèles.

Léopold II aime les femmes, les fêtes et les beaux endroits !

C'est tout naturellement que nous lui dédions ce bar, hommage à l'épicurien qu'il était !



LES CHAMPAGNES

A la coupe 14CL

Moët & Chandon – Brut Impérial

16€

2015 – Extra Brut – « La Forêt » – Domaine Alexandre Bonnet

19€

Brut 75CL

Moët & Chandon – Brut Impérial

95€

Prestige et vintage 75CL

Moët & Chandon – Brut Vintage

130€

Krug – Grande Cuvée 5^{ème} édition

375€

2005 – Dom Perignon – Rosé

550€

LES COCKTAILS CINEMA

14CL – 14€

Sex and the city

Vodka, crème de framboise, Chambord, jus de cranberry, citron vert

The big Lebowski

Vodka, kahlua, lait

Desperate Housewives

Tequila, jus de citron, cointreau

Orange Mécanique

Vodka, jus d'ananas, crème de pêche, campari

Panthère Rose

Gin, jus de cranberry, hibiscus pétillant

Scarface

Rhum ambré, crème de coco, jus d'ananas

Le Parrain

Rhum, citron vert, Pissang Ambon

Miami Vice

Rhum Cubain, citron vert, menthe fraîche, perrier

Cocktail

Rhum, jus de citron, jus d'ananas, curaçao

James Bond

Gin, Martini Dry, olive verte

Las Vegas Parano

Gin, cherry brandy, jus de citron, grenadine

La fièvre du samedi soir

Whisky, jus de citron, limonade

Certain l'aime chaud

Whisky, martini rosso, angustura, cerise à l'eau de vie

Mad Men

Whisky, sucre, angustura, perrier

Gatsby le Magnifique

Bourbon, angustura, sucre, menthe fraîche

Diamants sur canapé

Cognac, whisky, rhum, jus de citron, sucre



LES COCKTAILS CREATION

14CL – 16€

Si vous souhaitez lancer un défi à notre barman, choisissez votre alcool ou liqueur de prédilection ainsi que la saveur souhaitée afin que celui-ci réalise votre cocktail signature.

Cocktails à base de champagne

14CL – 16€

Le Panoramique

Champagne, Noyaux de Poissy, nectar d'abricot

Le Spritz du Léopold

Champagne, Campari, Calvados, jus de pomme

Rose Baccarat

Champagne, nectar de fraise, nectar de framboise, liqueur de rose



Cocktails sans alcool

14CL – 10€

Le Spaquana

Jus de raisin blanc, citron, abricot

Fraicheur de pomme

Jus de pomme, jus de raisin blanc, citron

Virgin Mojito

Menthe, citron vert, sucre de canne, limonade



NOTRE SELECTION D'ALCOOL

Gin 5CL

Tanqueray – Ecosse

8€

Arômes : citron de Rangpur, laurier, gingembre, coriandre et réglisse

Hendrick's – Ecosse

10€

Arômes : concombre, pétale de rose, coriandre et agrumes

Bombay Sapphire – Angleterre

8€

Arômes : amande, écorce d'orange, réglisse, coriandre, cannelle et iris

Monkey 47 Dry – Allemagne

12€

Arômes : agrumes, airelles, poivre, cannelle, gingembre, hibiscus, citronnelle, muscade

Vodka 5CL

Absolut – Suède

8€

Blé d'hiver semé en automne, eau de source, procédé de distillation continue

Ketel One – Pays-Bas

10€

Blé, distillée dans des alambics en cuivre, filtrée sur du charbon de bois

Grey Goose – France

12€

Blé d'hiver cultivé en Picardie et dilué à l'eau de source de Gensac de Pallue

Tequila 5CL

Patròn Blanco – Mexique

12€

Arômes : Citron, poivre, agave, courge, thé et citron vert

Patròn Cafe – Mexique

13€

Arômes : Citron, poivre, agave, courge, thé, citron vert et café

Rhum & Ron 5CL

Havana Club – 7 Ans Ambre – Cuba 9€
Arômes : cacao, vanille, cèdre, fruits tropicaux caramélisés, noisette, chêne

Havana Club – Selection de Maestro Ambre – Cuba 12€
Arômes : cacao, café, tabac et épices

Clément – VSOP – Martinique 14€
Arômes : fruits secs grillés, vanille, cannelle, moka torréfié

Zacapa – 23 Ans – Guatemala 16€
Arômes : chêne fumé, vanille et épices

Ryoma – Japon 18€
Arômes : vanille et caramel, agrumes, fleurs de jasmin, finement iodé

Ron Quorhum – QRM – 23 Ans – République Dominicaine 18€
Arômes : viennoiseries, toast grillé et caramel

Vermouth & Bitter 6CL

Martini Rosso, Bianco & Dry, Campari, Aperol 7€

Anisé 4CL

Pastis 51 6€

Ricard 6€

Porto 10CL

Porto blanc 10€

Porto rouge – 10 ans 12€

Tous les alcools peuvent être accompagnés d'un adjuvant 3€

Whisky 5CL

Aberlour 10 ans – Réserve – Ecosse / Speyside 14€

Sec mais doux évoque le miel chaud et les épices.

Cragganmore 12 ans – Ecosse / Speyside 15€

Légèrement salé, revient sur les agrumes (citron). Notes végétales (herbe fraîche) et florales (genêt).

Knockando 18 ans – Ecosse / Speyside 15€

Riche, concentré. Chêne, vanille, fruits exotiques (noix de coco) et fruits confits (prune). Influence du sherry (noix).

Glenkinchie 12ans – Ecosse / Lowlands 15€

Léger et soyeux. L'attaque est douce, et rapidement florale. Puis les arômes et saveurs se concentrent en un faisceau de notes de glaçage au beurre, de cheese-cake au citron et de freesias.

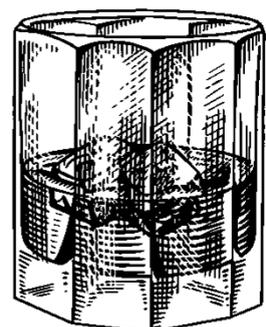
Glencadam 10 ans – Ecosse / Highlands 15€

Sur l'orge, il devient de plus en plus anisé et replissé. Evoque la moisson, champs d'orge et de blé.

Oban 14 ans – Ecosse / Highlands 15€

Amplés saveurs de fruits de fin d'automne : figues sèches et miel aux épices suivis d'accents maltés et de feu de bois.

Talisker – Ecosse / Highlands – Skye	15€
Onctueux, les fruits noirs dominent le tout début de l'attaque en bouche. Ils s'effacent pour laisser place à la tourbe moelleuse, au sel, aux épices, poivre, muscade, citron et pamplemousse.	
Bowmore 15 ans – Ecosse / Islay	14€
Saveurs de bois de cèdre et de riche caramel à la mélasse.	
Ardberg Corryvreckan – Ecosse / Islay	18€
Riche, très concentré avec des notes cuivrées.	
Glen Scotia – Ecosse / Campbeltown	12€
Doux puis de plus en plus persistant sur l'alcool, lui donnant un arrière-goût puissant.	
Green Spot – Irlande / Cork County	12€
Vif et onctueux à l'attaque, se développe sur les fruits rouges, la pêche et la vanille.	
Lot N°40 – Canada	14€
Riche, dense et épicé. Poivre, clou de girofle, évoluant sur des notes fruitées d'agrumes et des notes douces de vanille.	
Bulleit Rye – Etats-Unis / Kentucky	14€
Doux, soutenu par des saveurs sucrées d'érable et de chêne.	
Bulleit Bourbon – Etats-Unis / Kentucky	14€
Doux et délicat qui conduit à un corps rond aux saveurs de grains mielleux, de gousse de vanille et de pralines.	
Plateau de dégustation de 3 whiskies ou Bourbon (3 x 1,5cl)	16€



LES BIÈRES

La brasserie Gallia, c'est l'histoire d'une aventure humaine initiée par Jacques et Guillaume, guidés par leur passion pour la bière Craft. Tout simplement Craft à la Française, brassée à Paris !

Bouteilles 33CL

6€

Gallia East – IPA

Du Citra pour ce petit goût exotique et de l'avoine pour la texture soyeuse et veloutée propre à cette bière.

Gallia Weiss & Versa – Blanche

Le houblon Bramling Cross apporte des notes de fruits frais et une belle buvabilité. Une bière légère aux saveurs de blé malté.

Gallia Follamour – Blonde Bio

Un blend de 3 variétés de houblons bio qui apporte un bel équilibre aromatique entre notes fruitées et florales.

Bière du moment

Pression

Gallia Champs Libre – Blonde

Brassée avec du seigle offrant des notes maltées et du houblon français Elixir qui apporte des notes de fruits blancs.

25CL

6€

50CL

11€

LES VINS AU VERRE 12CL

Vin blanc

AOC Chablis – Vieilles Vignes – Domaine Damp

9€

AOC Coteaux du Layon – Coteaux des Mines – Domaine de la Grézille

12€

Vin rosé

AOC Côtes de Provence – Whispering Angel – Château d'Esclans

10€

Vin rouge

AOC Margaux – Château le Coteau

11€

AOC Menetou Salon – Les Morogues

11€

LES JUS & NECTARS ALAIN MILLIAT

Sont élaborés dans la région lyonnaise, où Alain Milliat fut producteur de fruits pendant plus de 18 ans. Ces jus et nectars sont le résultat d'une collaboration étroite avec les producteurs afin d'obtenir le meilleur du fruit.

Les jus sont purs, ils ne contiennent ni additifs, ni conservateur.

Les nectars sont élaborés à partir d'une pulpe fraîche diluée avec de l'eau.

Jus 33CL

8€

Tomate rouge
Raisin rosé Cabernet
Pamplemousse rose
Pomme Cox's
Orange

Nectar 33CL

8€

Abricot
Pêche de vigne
Mangue
Ananas
Framboise



LES FILLES DE L'OUEST

Concoctés avec passion, les Schorles et thés glacés des Filles de l'Ouest proposent un goût intact et offrent une expérience sensorielle toute simple au quotidien.

Le Schorle est l'association de fruits et d'eau gazeuse connu pour ses vertus tonifiantes et désaltérantes.

Les Schorles 33CL

7€

La pomme tonique - Bio

100% pomme Goldrush des Pays de Loire, goût intense et légèrement poiré.

La rhubarbe pimpante - Bio

Elle vous séduira par sa fraîcheur, la puissance de son parfum et son bel équilibre sucre et acidité.

Le citron fringant - Bio

La rencontre du citron jaune sicilien et du citron vert brésilien, et une pointe de gingembre pour venir poivrer légèrement vos papilles.

Les thés glacés 33CL

7€

Le thé chai - l'Extravagant - Bio

Le thé vert - L'idyllique - Bio

LES BOISSONS FRAÎCHES

Schweppes Tonic, Schweppes Tonic Hibiscus (25CL)	6€
Ginger Ale, Ginger Beer (25CL)	6€
Orangina (25CL)	6€
Coca-cola, Coca-cola light, Coca-cola zéro (33CL)	6€
Limonade (25CL)	6€
Perrier (33CL)	6€
Thé glacé maison (25CL)	6€
Eau de Perrier, Vittel (50CL)	4€

LES LIQUEURS & CREMES 5CL

Get 27 / Get 21	9€
Amaretto Disaronno	9€
Limoncello	9€
Bailey's	9€
Mandarine Napoléon Impériale	9€
Cointreau	9€
Grand Marnier	9€
St-Germain	9€
Bénédictine	9€
Chambord	10€
Mavela (Myrte)	10€
Chartreuse verte	16€

LES DIGESTIFS 5CL

Calvados

Rollon – Hors d'âge	15€
---------------------	-----

Cognac

Rémy Martin – XO	32€
Augier	15€
Hennessy – XO	32€

Armagnac

Bas Armagnac – Fine Armagnac (Come de Lauvia)	25€
---	-----

Eaux de vie

La Vieille Prune – Domaine Louis Rocque Souillac	12€
Framboise – Domaine Brana	12€
Poire Williams – Domaine Brana	12€
Prune Vieillie en fût de Chêne – Domaine Brana	12€

LES BOISSONS CHAUDES

Nous torréfions nous même notre café dans notre maison gourmande de Pacy-sur-Eure, la Ruchette Café.

Découvrez nos deux cafés :

- **Notre mélange Espresso**, 100% Arabica
Composé de 5 arabicas lavés du Guatemala, Colombie, Inde, Costa Rica et Ethiopie, ce mélange est assez rond avec une légère acidité. La tasse est équilibrée et pourra satisfaire les amateurs de grands crus après un bon repas.
- **Le Brésil Cerrado**, 100% Arabica
Café équilibré, liquoreux et persistant avec des arômes chocolatés aux saveurs de miel et de caramel.

Pour les thés et infusions, c'est la maison THEODORE de Bonnières-sur-Seine qui nous accompagne aussi bien pour la qualité de ses thés classiques, que pour la création d'infusions aux assemblages gourmands.

Espresso, Décaféiné	3,50€
Double espresso	5€
Cappuccino	6€
Thé et infusion	5€
Chocolat chaud	5€
Irish Coffee / Caribbean Coffee	16€

LES DOUCEURS SUCRÉES

Pâtisserie de notre maison gourmande La Ruche	6,5€
---	------

LE GOÛTER PANORAMIQUE

1 boisson chaude + 1 pâtisserie + 1 verre de jus de fruits	13€
--	-----

NOTRE SÉLECTION D'ASSIETTES GOURMANDES

Assiette de charcuterie	12€
Assiette de 5 fromages variés	12€
Assiette mixte	18€
Assiette de saumon mariné	14€

