



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 ball-room 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

À partager · To share

Planche de charcuteries <i>Jambon de Paris, andouillette, rillauds d'Anjou, saucisse ficelle</i> Charcuterie Board <i>Ham, andouillette, rillauds from Anjou, sausage</i>	20 €
Planche de fromages <i>Provenance La fromagerie de Versailles - MOF</i> Cheese Board <i>From La Fromagerie de Versailles - MOF</i>	23 €
Pâté en croûte de la Maison Brosset <i>Meat pie from Maison Brosset</i>	18 €
Frites fraîches - mayonnaise à la truffe <i>Fresh fries - truffle mayonnaise</i>	10 €
Rolls - fromage, ail et persil <i>Rolls - cheese, garlic & parsley</i>	18 €
Le Croque-Truffe des Lumières <i>"Les Lumières" Truffle Croque Monsieur</i>	19 €
Salade César Volaille ou Gambas <i>Cesar salad - Chicken or Gambas</i>	26 € / 28 €

Tartinades · Spreads

<i>Servies avec petit pain nordique</i> <i>Served with Nordic bread</i>	
Rillettes à la truite - 100gr <i>Trout rillettes - 100g</i>	20 €
Rillettes de canard - 100gr <i>Duck rillettes - 100g</i>	20 €
Houmous de saison, crackers de graines <i>Seasonal hummus, seed crackers</i>	12 €





Le Bar des Philosophes

Plaisirs sucrés · Sweet treats

Mousse aux fruits de saison 12 €
Seasonal fruit mousse

Minis beignets aux fruits rouges 12 €
Mini red fruit donuts

Salade de fruits 10 €
Fruit salad

Glace 1 boule 5 €
1 scoop of ice cream

Glace 2 boules 9 €
2 scoops of ice cream

Glace 3 boules 12 €
3 scoops of ice cream

Parmi les saveurs suivantes : citron, fraise,
pêche de vigne, vanille, chocolat gianduja, café,
pomme tatin, nougat de Montélimar
*Flavors: lemon, strawberry, peach, vanilla, gianduja
chocolate, coffee, apple pie, montélimar nougat*

Supplément nappage caramel ou chocolat,
noisettes et amandes caramélisées, chantilly +0,5 €
*Caramel or chocolate topping, caramelized
hazelnuts and almonds, whipped cream*



Prix nets - Service compris



Le Bar des Philosophes

Vins au verre

12 cl

CHAMPAGNES

AOC Deutz Brut Classic	22€
AOC Deutz Brut Rosé	26€
AOC Adrien Bergère - "Terres Blanches" - Blanc de Blancs Brut Nature 🍷	22€
Nathalie Falmet - Brut Nature	23€

BLANCS

AOC Chablis - "Vieille Voe" - Chardonnay*	16€
<i>Domaine Laroche</i>	
AOC Pouilly-Fumé - "Désert" - Sauvignon	12€
<i>Domaine Régis Minet</i>	
AOC Crozes-Hermitage - "Les Meysonniers" - Marsanne, Roussanne 🍷	12€
<i>M. Chapoutier</i>	
AOC Sauternes - Carmes de Rieussec - Sémillon, Sauvignon, Muscadelle*	18€
<i>Second vin du Château Rieussec</i>	
AOC Côteaux d'Aix-en-Provence - Rolle, Sauvignon 🍷	9€
<i>Domaine de Fonscolombe</i>	

ROUGES

AOC Sancerre - Pinot Noir 🍷	15€
<i>Domaine Serge Lalouet</i>	
AOC Morgon - "Les Charmes" - Gamay 🍷	12€
<i>Domaine Striffling</i>	
AOC Côtes-du-Roussillon - "Les Sorcières" - Syrah, Grenache	12€
<i>Domaine du Clos des Fées</i>	
AOC Saint-Estèphe - Cabernet-Sauvignon, Merlot, Cabernet-Franc	14€
<i>Château Tour de Marbuzet</i>	
AOC Côteaux d'Aix-en-Provence - Grenache, Cabernet-Sauvignon 🍷	9€
<i>Domaine de Fonscolombe</i>	

ROSÉS

AOC Côtes de Provence	15€
Whispering Angel - Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle	
<i>Château d'Esclans</i>	
AOC Côteaux d'Aix-en-Provence - Grenache, Syrah 🍷	9€
<i>Domaine de Fonscolombe</i>	





Le Bar des Philosophes

Nos Cocktails Made in France

Star Française	21 €
Vodka nuage, purée de framboises, infusion verveine framboise Bienfait, crème de cassis, blanc d'œuf	
Baie de Nuit	20 €
Whisky Bellevoys, purée de myrtille, jus de citron jaune, sirop simple et blanc d'œuf	
Infusion Céleste	22 €
Infusion type Milk Punch à base de Yu Gin, liqueur Chambord, thé noir, baies de rose, graines de coriandre et zestes de citron	
Perle Noire	20 €
Vodka Nuage infusée à la truffe noire, liqueur de verveine, jus de citron jaune	
Noble Martini	18 €
Bas-Armagnac Laubade 12 ans, liqueur d'abricot, sirop de pêche et jus de citron jaune	

Nos Classiques Made in France

Manhattan	18 €
Whisky Bellevoys, Vermouth rouge La Quintinye, Bitter	
Vodka / Gin Martini	18 €
Yu Gin ou Vodka Nuage, Vermouth blanc La Quintinye	
Old Fashioned	18 €
Whisky Bellevoys, Sirop maison, Bitter	
White Negroni	18 €
Yu Gin, Suze, Lillet Blanc	
Daiquiri	18 €
Rhum Clément, jus de citron vert, sucre de canne	





Le Bar des Philosophes

Nos Bulles Made in France

Le Champenois	24 €
Champagne Deutz, purée de framboise, crème de cassis et de mirabelle	
Esprit Spritz	19 €
Chambord, Tonic sureau Hysope, Vouvray pétillant	
St-Germain Spritz	24 €
Liqueur Saint-Germain, Vouvray pétillant, eau pétillante	

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'œuf	

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 €
Thé glacé maison	8 €
Limonade Phenix 25cl (755km)	8 €
Hysope Ginger Beer 20cl (538km)	8 €
Hysope Tonic 20cl (538km)	8 €
Eau, sureau, citron, concombre <i>Water, sureau, lemon, cucumber</i>	
Les jus de Alain Millat 20cl (544km)	10 €
Orange - Pomme - Tomate <i>Orange - Apple - Tomato</i>	
Les nectars de Alain Millat 20cl (544km)	10 €
Abricot - Poire <i>Apricot - Pear</i>	

Boissons chaudes

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)

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

*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 :

Bellevoe « Grain Fin » (417km) 14 €

Bellevoe « Sauternes » (417km) 15 €

Bellevoe « Calvados » (417km) 22 €

Bellevoe « Prune » (417km) 20 €

Cognacs

4 cl

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

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

Hennessy XO (431km) 48 €

Hennessy Paradis 120 €



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