

BOISSONS

BAR

Le bleu

CAFFÈ

Espresso	€ 2,00
Double Espresso	€ 2,50
Café Noisette	€ 2,70
Americano	€ 3,00
Café au lait, Cappuccino	€ 3,50
Café glacé/Iced Coffee	€ 4,50
Thé (Kodama)	€ 3,50
Thé glacé/Iced Tea	€ 3,50

fraîches

Coca-Cola, Zero	€ 3,50
Orangina, Perrier	€ 3,50
Jus de pomme/apple	€ 3,50
Citron pressé	€ 4,00

Eau

Abatilles plate/still	0.5 € 3,50
Abatilles plate/still	1.0 € 5,50
Abatilles pétillante/sparkling	0.5 € 3,50
Abatilles pétillante/sparkling	1.0 € 5,00

BIÈRES

1664	0.33 € 4,50
1664 0%	0.33 € 4,50

CIDRE

Brut de Normandie,	0.75 € 14,50
La Ferme de Cutesson	

cocktails

Apérol Spritz (Apéritif orange & Crémant)	€ 8,50
Spritz du Soleil (Apéritif citronné & Crémant)	€ 7,50
Spritz du Soleil 0% (Apéritif citronné & Schweppes)	€ 6,00

Bar Le Bleu (Hotel Le Chevalier bleu), 21 Rue Saint-Jacques, 24540 Monpazier
+33 553 63 50 97, salut@chevalier-bleu.fr
www.chevalier-bleu.fr

VIN

BLANCS

	0.12	0.75
Côtes de Gascogne, Alain Brumont (Gros Manseng), IGP Exotique, fruité et vif. Exotic, fruity and vibrantly crisp.	€ 4,00	€ 19,50
Mano a Mano, Sauvignon Blanc Vif, citronné et rafraîchissant. Zesty, citrusy and refreshing.	€ 4,50	€ 22,00
Bergerac blanc Sec, Cuvée des Conti, BIO Frais, floral et bien équilibré. Fresh, floral and well-balanced.	€ 6,50	€ 31,50
Côte de Bergerac, Pauline, Julien de Savignac Riche, fruité et délicatement miellé. Rich, fruity and delicately honeyed.	€ 4,00	€ 19,50

ROSÈS

	0.12	0.75
Bergerac Rosé, Julien de Savignac Souple, aux notes de petits fruits rouges. Soft, berry-forward and harmonious.	€ 4,00	€ 19,50
Ventoux Rosé, Elephant Rose, AOC Frais, estival et aromatique. Crisp, summer-style and aromatic.	€ 4,50	€ 22,00
Bergerac Rosé, Château de la Jaubertie, BIO Élégant, minéral et délicat. Elegant, mineral and delicate.	€ 5,00	€ 23,50

ROUGES


	0.12	0.75
Bergerac rouge, Julien de Savignac Souple, accessible et fruité. Smooth, approachable and fruity.	€ 4,00	€ 19,50
Cahors, Château La Coustarelle Riche, sombre et puissant. Rich, dark and powerful.	€ 4,50	€ 22,00
Pécharmant, Clos Montalbanie Charpenté, structuré et intense. Full-bodied, structured and intense.	€ 6,00	€ 28,50

CRÈMANT & CHAMPAGNE

	0.10	0.75
Crémant de Loire, Bouvet Brut 1851, Blanc de Blancs	€ 4,50	€ 26,00
Champagne 1er Cru, Sélection Julien		€ 80,00

Bar Le Bleu (Hotel Le Chevalier bleu), 21 Rue Saint-Jacques, 24540 Monpazier
+33 553 63 50 97, salut@chevalier-bleu.fr
www.chevalier-bleu.fr

SNACKS

Assiette de Fromages 	€ 13,50
Plate of local cheese.	
Assiette de Charcuterie	€ 13,50
late of regional ham and sausage.	
Grande Assiette mixte	€ 20,00
Large board with cheese, ham and sausage	
Le Croque Chorizo	€ 8,50
Chorizo, fromage de chèvre. Chorizo, goat cheese.	
Le Croque Maraîcher 	€ 8,50
Tomates séchées, fromage de chèvre. Dried tomatoes, goat cheese.	

SPÉCIAL DIMANCHE

Quiche lorraine	€ 8,00
French classic with bacon.	
Quiche végétarien 	€ 8,00
Vegetarian version of the French classic.	

DESSERT

Glace / Ice Cream	par boule € 1,50
Fruits à la crème fouettée	€ 5,00
Fruits with whipped cream.	
Café Gourmand	€ 7,50
Espresso served with a curated selection of bite-sized desserts.	

Bar Le Bleu (Hotel Le Chevalier bleu), 21 Rue Saint-Jacques, 24540 Monpazier
+33 553 63 50 97, salut@chevalier-bleu.fr
www.chevalier-bleu.fr