



## COCKTAILS

### Avec Alcool

15

- **Mojito** *Menthe, Rhubarbe, Fraise ou Passion*  
*Havana 3 ans, citron vert, sucre, menthe, eau gazeuse*
- **Ugo Spritz**  
*Liqueur St Germain, crémant, eau gazeuse*
- **Emeraude**  
*Gin, Lillet blanc, basilic, citron vert, poire, aloé*
- **Rossignol**  
*Havana 7ans, Campari, ananas, citron vert, orgeat*
- **Bee Elixir**  
*Rhum, miel, Crillon des Vosges, mangue, citron vert*
- **Romarin Fizz**  
*Gin, romarin, citron jaune, aloé, blanc d'oeuf, tonic*
- **Bloody Maria**  
*Téquila, pamplemousse, tomate, orange*
- **Pomme Azur**  
*Champagne, pomme, curacao bleu*
- **Porn Star Martini**  
*Champagne, Vodka, vanille, passion, citron, blanc d'oeuf*
- **Cherry Mallow**  
*Vodka, chamallow, cerise, violette*

### Sans Alcool

9

- **Boisson des Rois**  
*Miel, gingembre, ananas, citron, poivre*
- **Virgin Mango Colada**  
*Mangue, coco, ananas, citron vert*
- **Eden Juice**  
*Basilic, concombre, pomme, eau gazeuse*
- **Rose du verger**  
*Rose, citron, pêche*
- **Free Cuba Mule**  
*Sirop de rhum, citron vert, Ginger beer, Angostura*
- **Corpore Sano**  
*Pomme, gingembre, poire, concombre, citron, basilic*
- **Pétale de rhubarbe**  
*Thé jasmin, rhubarbe, hibiscus, limonade*
- **Green Island**  
*Kiwi, pomme, aloé vera, citron vert*
- **Just Before Summer**  
*Thé vert, fraise, menthe, rhubarbe*

# Carte du bar

LE CHAPÎTRE

## GIN & TONICS

- **Botanist Écosse** 14  
*Fraîcheur mentholée, coco, anis, ajonc*
- **Hendrick's Orbium Écosse** 15  
*Quinine, boisé, fleurs blanches, concombre*
- **Bombay Sapphire Angleterre** 14  
*Coriandre, amandes, citron, réglisse*
- **Monkey 47 Allemagne** 15  
*47 ingrédients, frais, camphré, épicé*
- **Tanqueray Ten Écosse** 15  
*Fin et puissant, agrumes frais, réglisse*
- **Pink Gin France** 14  
*Arômes de fruits rouges et notes florales*
- **Mare Espagne** 14  
*Doux, arômes de thym, olive, citron, romarin*
- **Nouaison France** 14  
*Distillat de raisin, fruits et épices*

Accompagnez votre gin du tonic de votre choix :  
Tonic water, Ginger Ale, Ginger Beer, Pamplemousse,  
Mandarine & Bergamote, Schweppes Hibiscus, Citron

## BIÈRES

Pression	25cl	33cl	50cl
· Corona Extra	6	8	10
· Carlsberg	4	6	8
· Golaye Blanche	6	8	10
· Madelon Mirabelle	5	7	9
Picon / Amer Vosgien	5	7	9
<i>Birsapin, Birboise, Byrtille, Birabelle</i>			
Panaché / Monaco	4	6	8
Desperados 33cl 0.0%		5	
Bertinchamps passion 33cl 0.0%		6	
Orval 33cl		7	
Mont Blanc génépi 33cl		7	
Mont Blanc myrtille 33cl		7	

# Carte du bar

LE CHAPÎTRE

## WHISKIES (4 cl)

Accompagné d'un soft : supplément 4€

<b>Knockando 12ans</b>	9
<i>Nez frais et fruité, bouche amandes, noisettes</i>	
<b>Cardhu</b>	8
<i>Nez frais et épicé, bouche épicée et boisée, chocolat, vanille</i>	
<b>Talisker</b>	9
<i>Nez fumé, prunes, mûres, bouche épicée, fumée, baies</i>	
<b>Jameson</b>	8
<i>Bois grillé, xérès, bouche moelleuse et boisée, noisettes</i>	
<b>Jack Daniel's</b>	8
<i>Nez moelleux, boisé, bouche ronde et boisée, caramel, vanille</i>	
<b>Jack Daniel's Single Barrel</b>	10
<i>Nez chêne, vanillé, bouche riche, chêne, vanille, caramel</i>	
<b>Bulleit</b>	8
<i>Nez fruits à coques, épice, bouche boisée, épicée, notes florales</i>	
<b>J&amp;B</b>	8
<i>Nez fruité, vanille, bouche légère, fruits exotiques</i>	
<b>Rozelieures Parcelle Limoneux</b>	12
<b>Rozelieures ex fût de Vosne Romanée</b>	10
<b>Rozelieures Édition fumé</b>	10
<i>Nez fruits confits, miel et fumé, bouche café fumé et confit</i>	
<b>Rozelieures Édition tourbé</b>	10
<i>Nez floral et malt, bouche grasse, tourbée, poire</i>	
<b>Rozelieures ex fût de Bière Impérial</b>	12
<b>Chivas 18 ans</b>	13
<i>Nez fruits secs, épices, caramel beurre</i>	
<b>Lagavulin 16 ans</b>	13
<i>Nez intense et fumé, bouche tourbée et algues marines</i>	

## VODKA / TEQUILA (4 cl)

Accompagné d'un soft : supplément 4€

<b>Belvédère Pologne</b>	16
<i>Seigle</i>	
<b>Absolut Suède</b>	7
<i>Blés d'hiver</i>	
<b>Smirnoff Russie</b>	8
<i>Mais</i>	
<b>Grey Goose France</b>	9
<i>Blé</i>	
<b>El Jimador Reposado Mexique</b>	7
<i>Vanille et épices, doux</i>	
<b>Patron Silver Mexique</b>	13
<i>Vanille, ananas</i>	

## RHUMS (4 cl)

Accompagné d'un soft : supplément 4€

<b>Havana 7 ans Cuba</b>	9
<i>Cacao, vanille, fruits secs, caramel</i>	
<b>Hechicera Colombie</b>	10
<i>Chocolat noir, cannelle, poivre, boisé</i>	
<b>Diplomatico 12 ans Vénézuéla</b>	9
<i>Épicé, miel, fruits confits</i>	
<b>Zacapa 23 ans Guatemala</b>	14
<i>Toasté, vanille, épices</i>	
<b>Cachaça Leblon Brésil</b>	7
<i>Fruité et fraîcheur</i>	
<b>Bumbu XO Panama</b>	10
<i>Complexe, vanille</i>	

## APÉRITIFS ET VERMOUTHS

<b>Kir vin blanc</b>	5
<b>Kir royal</b>	14
<i>Crèmes : cassis, framboise, myrtille, pêche de vigne, mirabelle, rhubarbe, bergamote, griotte</i>	
<b>Suze, Martini, Porto, Campari</b>	4 cl 4
<b>Ricard, Pastis 51</b>	3 cl 4

## LIQUEURS ET DIGESTIFS (5 cl)

<b>Eaux de vie Lecomte Blaise</b>	9
<i>Mirabelle, Framboise, Poire William, Coing, Sapin</i>	
<b>Armagnac Laubade VSOP</b>	9
<b>Calvados VSOP</b>	8
<b>Cognac Hennessy XO</b>	35
<b>Liqueurs</b>	
<i>· St-Germain, Sapin, Génépi, Get 27/31, Baileys,</i>	8
<i>Kalhua, Manzana, Limoncello, Passoã</i>	
<i>· Chartreuse verte, Grand Marnier, Amaretto,</i>	9
<i>Mandarine Impérial</i>	
<i>· Chartreuse jaune</i>	11

# Carte du bar

LE CHAPÎTRE 

## BOISSONS CHAUDES ET GOURMANDES

	€
Café, Déca, Allongé	3
Cappuccino, Crème, Double	5
Chocolat Chaud	6
Chocolat Viennois	7
Latte Macchiato	6
Sélection de thés et infusions Palais des Thés 	5
Irish Coffee	12
Les Gourmands	8
<i>Sirop au choix : vanille, caramel, spéculoos, cannelle, noisettes grillées</i>	
<i>Topping : chocolat, caramel, éclats de spéculoos, éclats d'Oreo</i>	
<i>Supplément chantilly</i>	1

### SODAS ET JUS DE FRUITS

Coca, Coca zéro, Perrier	33 cl	4
Orangina, Schweppes, Ice Tea	25 cl	4
Jus de fruits local Enerjus	25 cl	5
<i>Tomate bio, Mirabelle bio, Cerise, Pomme/Framboise, Pomme/Coing</i>		
Jus de fruits Bissardon	25 cl	5
<i>Ananas, Pêche de vigne, Abricot</i>		
Limonade / Diabolo		4
Sirop à l'eau		2

### BOISSONS MAISON

Thé glacé		5
Café frappé		5
Fruits pressés		6
Citronnade		5

### EAUX MINÉRALES

	50 cl	1L
Plate	4	8
Vittel		
Gazeuse	4	8
<i>San Pellegrino, Perrier Fines Bulles</i>		

# Carte du bar

LE CHAPÎTRE 

---

## PLANCHES À PARTAGER

€

### **Planche Surf & Turf \***

26

*Charcuterie, rillettes, saumon fumé dans notre fumoir, fromages de la Ferme du Haut de Salmon*

### **Planche Terroir**

23

*Sélection de charcuterie, fromages de la Ferme du Haut de Salmon, tartinables du moment*

---

## APÉRITIF D'EXCEPTION

€

*Sélectionné rigoureusement par nos soins*

**Caviar Sturia Oscière - 10 grammes**

33

**Caviar Sturia Oscière - 30 grammes**

80

Accompagnements : Blinis à discrétion et crème à l'aneth

*Élevé et produit en France (Aquitaine). Riche, lacté, goût iodé caractéristique du caviar. Grains de taille moyenne, moelleux.*

---

*\* Surf & Turf = Terre & Mer*

Prix nets en euros / Taxes et service inclus