



COCKTAILS

Avec Alcool

15

- **Mojito** *Menthe, Fraise ou Abricot/Romarin*
Havana 3 ans, citron vert, sucre, menthe, eau gazeuse
- **Pink Pearl**
Whisky Sigma , Cointreau, fraise ,mirabelle
- **Amarena Frisante**
Limoncello, cerise, thym, Champagne
- **Sangria Blanche**
Vin blanc, porto blanc, pomme, cranberry, griottes, orange
- **Cabronito**
Tequila, gingembre, orange sanguine, fraise
- **Lavender Spritz**
Lavande, coquelicot, crémant, eau gazeuse
- **Planteur by D**
Rhum, miel, gingembre, orange, ananas, passion
- **Yummy Martini**
Vodka, vanille, orange, kiwi, chantilly
- **Limoncello Fizz**
Limoncello, vodka, basilic, citron, tonic romarin
- **Framboise Chic**
Rhubarbe, framboise, menthe, champagne

Sans Alcool

9

- **Garde la Pêche**
Pêche de vigne, orange, cranberry
- **Simply Good**
Sureau, lavande, citron, eau gazeuse
- **Bebida Verde**
Basilic, banane, kiwi, aloé
- **Cream'Inel**
Goyave, coco, fraise, ananas
- **Taha'a**
Vanille, coco, ananas, citron vert
- **Lounge Drink**
Infusion tropicale, anis étoilé, griottes, orange
- **Virgin Blue Hawaii**
ananas, coco, curaçao bleu, sirop rhum
- **Green Tea Lemon**
Kiwi, thé vert, aloé, citron, citron vert, thym

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, épice
- 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, Romarin, Jasmin, Concombre

BIÈRES

| Pression | 25cl | 33cl | 50cl |
|--|------|------|------|
| · Corona Extra | 6 | 8 | 10 |
| · Carlsberg | 4 | 6 | 8 |
| · Golaye Blanche | 6 | 8 | 10 |
| · Bête des Vosges Ambrée | 6 | 8 | 10 |
| · Picon / Amer Vosgien | 5 | 7 | 9 |
| <i>Birsapin, Birboise, Byrtille, Birabelle</i> | | | |
| · Panaché / Monaco | 4 | 6 | 8 |
| · La Cocotte Blonde 33cl | | 8 | |
| Desperados 33cl 0.0% | | 5 | |
| Bertinchamp passion 33cl 0.0% | | 6 | |
| Orval 33cl | | 7 | |
| Mont Blanc génépi 33cl | | 7 | |
| Mont Blanc myrtille 33cl | | 7 | |

Carte du bar

WHISKIES (4 cl)

Accompagné d'un soft : supplément 4€

LE CHAPÎTRE

RHUMS (4 cl)

Accompagné d'un soft : supplément 4€

Knockando 12ans

Nez frais et fruité, bouche amandes, noisettes

Cardhu

Nez frais et épicé, bouche épicée et boisée, chocolat, vanille

Talisker

Nez fumé, prunes, mûres, bouche épicée, fumée, baies

Jameson

Bois grillé, xérès, bouche moelleuse et boisée, noisettes

Les Forges du Dahu (88) single malt

Bio, floral, miel, fruits secs

Jack Daniel's Single Barrel

Nez chêne, vanillé, bouche riche, chêne, vanille, caramel

Bulleit

Nez fruits à coques, épice, bouche boisée, épicée, notes florales

J&B

Nez fruité, vanille, bouche légère, fruits exotiques

Rozelieures Parcelle Limoneux

Rozelieures ex fût de Vosne Romanée

Rozelieures Édition fumé

Nez fruits confits, miel et fumé, bouche café fumé et confit

Rozelieures Édition tourbé

Nez floral et malt, bouche grasse, tourbée, poire

Rozelieures ex fût de Bière Impérial

Chivas 18 ans

Nez fruits secs, épices, caramel beurre

Lagavulin 16 ans

Nez intense et fumé, bouche tourbée et algues marines

VODKA / TEQUILA (4 cl)

Accompagné d'un soft : supplément 4€

Belvédère Pologne

Seigle

Absolut Suède

Blés d'hiver

Smirnoff Russie

Mais

Grey Goose France

Blé

El Jimador Reposado Mexique

Vanille et épices, doux

Patron Silver Mexique

Vanille, ananas

9 **Rhum Royal Blend 5ans - Chais Saint Eloi (88)** 8
Équilibré, fruité, boisé et floral

8 **Rhum Mauritius Island 5ans - Chais Saint Eloi (88)** 8,50
Végétal, boisé et fruité

9 **AmphoRhum. pure canne - Chais Saint Eloi (88)** 7,50
Gras, végétal et citron

8 **Havana 7 ans Cuba** 9
Cacao, vanille, fruits secs, caramel

8 **Hechicera Colombie** 10
Chocolat noir, cannelle, poivre, boisé

10 **Diplomatico 12 ans Vénézuéla** 9
Épicé, miel, fruits confits

8 **Zacapa 23 ans Guatemala** 14
Toasté, vanille, épices

8 **Cachaça Leblon Brésil** 7
Fruité et fraîcheur

12 **Bumbu XO Panama** 10
Complexe, vanille

APÉRITIFS ET VERMOUTHS

10 **Kir vin blanc** 5

10 **Kir royal** 15

12 Crèmes: cassis, framboise, myrtille, pêche de vigne, mirabelle, rhubarbe, bergamote, griotte

13 **Suze, Martini, Porto, Campari** 4 cl 4

13 **Ricard, Pastis 51** 3 cl 4

LIQUEURS ET DIGESTIFS (5 cl)

16 **Eaux de vie Lecomte Blaise** 9
Mirabelle, Framboise, Poire William, Coing, Sapin

7 **Armagnac Laubade VSOP** 9

8 **Calvados VSOP** 8

8 **Cognac Hennessy XO** 35

9 **Liqueurs** 8

. St-Germain, Sapin, Génépi, Get 27/31, Baileys, Kalhua, Manzana, Limoncello, Passoã

7 . Chartreuse verte, Grand Marnier, Amaretto, 9

Mandarine Impérial

13 . Chartreuse jaune 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 | | 6 |
| Fruits pressés | | 6 |
| Citronnade | | 5 |

EAUX MINÉRALES

| | | |
|---|-------|----|
| | 50 cl | 1L |
| Plate | 4 | 8 |
| <i>Vittel</i> | | |
| 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

Planche Mezze

26

Houmous, tapenade, tomatade, mini burrata, pain pita et petits légumes

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