



COCKTAILS

Avec Alcool

15

- **Mojito** 12cl *Menthe, Fraise ou Mûre*
Havana 3 ans, citron vert, sucre, menthe, eau gazeuse
- **Velours Pourpre**
Noisette, myrtille, vodka, cerise noire,, fève tonka
- **Mandarine Exotique**
Mandarine, gin, passion, gingembre
- **White Russian Toffee**
Vodka, café, caramel, crème
- **Bubble Expression**
Téquila, raisin, citron vert, Champagne
- **Passion n' Fire**
Rhum, piment, passion, citron vert
- **Balade Normande**
Calvados, châtaigne, poire, spéculoos
- **Blackberry Mimosa**
Mûre, pomme, Champagne
- **Nectar de brûme**
Gin infusé orange et plantes, citrouille, vanille, pomme
- **Chataigne Royale**
Châtaigne, orange, champagne

Sans Alcool

9

- **Blue Latte Matcha**
Thé Matcha, myrtilles, lait d'avoine
- **Panier d'Automne**
Pêche, poire, pomme, orgeat, eau gazeuse
- **Bluerabelle**
Mirabelle, pomme verte, limonade, curaçao bleu
- **Au Coing du feu**
Thé Earl grey, caramel, coing, pomme
- **Let it Bee**
Miel, citron jaune, cannelle, eau gazeuse
- **Mango Colada**
Mangue, coco, banane, ananas
- **Green Island**
Aloé vera, banane, pomme, eau gazeuse
- **Deep Purple**
Myrtille, lavande, pomme, citron

Carte du bar

LE CHAPÎTRE

GINs (4CL)

€

- 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 (25cl) de votre choix :

Tonic water, 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 Blanche 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€

- Knockando 12ans**
Nez frais et fruité, bouche amandes, noisettes
- Cardhu**
Nez frais et épice, 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**
Maïs
- Grey Goose France**
Blé
- El Jimador Reposado Mexique**
Vanille et épices, doux

LE CHAPÎTRE

RHUMS (4 cl)

Accompagné d'un soft : supplément 4€

- 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 12,5cl** 5
- 10 **Kir royal 12,5cl** 15
Crèmes : cassis, framboise, myrtille, pêche de vigne, mirabelle, rhubarbe, bergamote, griotte
- 12 **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
- 7 **Calvados VSOP** 8
- 8 **Cognac Hennessy XO** 35
- Liqueurs**
- 9 **. St-Germain, Sapin, Génépi, Get 27/31, Baileys,** 8
Kalhua, Manzana, Limoncello, Passoã
- 7 **. Chartreuse verte, Grand Marnier, Amaretto,** 9
Mandarine Impérial
- . 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, Tonic, 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	25 cl	4
Sirop à l'eau	25 cl	2

BOISSONS MAISON

Thé glacé	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

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