



Carte du bar

LE CHAPÎTRE

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

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€

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 Parcellaire 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

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

8 **Calvados VSOP** 8

8 **Cognac Hennessy XO** 35

9 **Liqueurs** 8
· St-Germain, Sapin, Génépi, Get 27/31, Baileys,

7 **Kalhua, Manzana, Limoncello, Passoã** 9

· Chartreuse verte, Grand Marnier, Amaretto,

Mandarine Impérial

· Chartreuse jaune 11

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
Tomate bio, Mirabelle bio, Cerise,		
Jus de fruits Bissardon		
pomme/Framboise, Pomme/Coing	25 cl	5
Ananas, Pêche de vigne, Abricot		
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
Velleminfroy		
Gazeuse	4	8
San Pellegrino, Velleminfroy		

Carte du bar

LE CHAPÎTRE 

€

PLANCHES À PARTAGER

Planche Surf & Turf *

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

26

Planche Terroir

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

23

APÉRITIF D'EXCEPTION

€

Sélectionné rigoureusement par nos soins

Caviar Sturia Oscietre - 10 grammes

33

Caviar Sturia Oscietre - 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