

LA CARTE DU BAR

LE CHAPITRE

À vous d'écrire la suite



Nos Cocktails Création, un parcours de saveurs entremêlées



*Je suis Daniel, votre barman passionné.
Mes cocktails allient la richesse des produits locaux
et l'évasion des saveurs d'ailleurs.*

Cocktails Création

AVEC ALCOOL



Velour Pourpre _____ 10cl 15,00€
Vodka, noisettes, myrtille, cerise noire, fève tonka



Mandarine Exotique _____ 17cl 15,00€
Gin, mandarine, passion, gingembre



Fraîcheur des Hauts _____ 11cl 15,00€
Gin, menthe, sapin, citron vert



After Ski _____ 19cl 15,00€
Cognac, Cointreau, châtaigne, pamplemousse, blanc d'œuf



Passion n' Fire _____ 9cl 15,00€
Rhum, piment, passion, citron vert



Smoky Winter Jack _____ 12cl 15,00€
Jack Daniel's fumé maison, mandarine, citron, cannelle



Doux Nuage _____ 16cl 15,00€
Amaretto, vanille, chocolat au lait, chantilly



Boule de Noël _____ 13cl 15,00€
Vodka, menthe glaciale, chocolat blanc, blanc d'œuf



Aurore Boréale _____ 16cl 15,00€
Vodka Black, mangue, sapin, citron vert, blanc d'œuf

Prix nets, service compris. Suggestions de présentation. Photos non contractuelles.

Cocktails Création

SANS ALCOOL



Free Punch _____ 11cl 9,00€
Sirop de rhum, sweet n' sour, tonic mandarine et bergamote



Nasty Coffee _____ 21cl 9,00€
Châtaigne, pomme, coing, café, blanc d'œuf



Bluerabelle _____ 22cl 9,00€
Mirabelle, limonade, curaçao bleu, pomme verte



Potion Magique _____ 18cl 9,00€
Infusion Morphée, violette, lavande, citron, tonka



Let it Bee _____ 15cl 9,00€
Miel, citron jaune, cannelle, eau gazeuse



Mango Colada _____ 20cl 9,00€
Coco, mangue, banane, ananas



Ginger n' Pear _____ 17cl 9,00€
Poire, caramel, gingembre, verveine



Deep Purple _____ 22cl 9,00€
Pomme, myrtille, lavande, citron jaune



Cocktails Classiques

AVEC ALCOOL



Gin Fizz _____ 14cl 15,00€
Gin, citron, sucre, eau gazeuse



Americano _____ 10cl 15,00€
Bitter, vermouth rouge, vermouth dry, gin, eau gazeuse



Spritz _____ 15cl 15,00€
Apertonik, crémant, eau gazeuse



Pina Colada _____ 23cl 15,00€
Rhum blanc, rhum brun, coco, ananas



Mojito _____ 15cl 15,00€
Rhum Havana Especial, menthe fraîche, sucre de canne, citron vert



Pornstar Martini _____ 18cl 15,00€
Vodka, passion, vanille, citron vert, blanc d'œuf



Margarita _____ 9cl 15,00€
Tequila, triple sec, citron vert, sucre



Moscow Mule _____ 20cl 15,00€
Vodka, citron vert, ginger beer, Angostura bitter



Negroni _____ 9cl 15,00€
Gin, bitter, vermouth rouge



Espresso Martini _____ 15cl 15,00€
Vodka, Kahlúa, espresso, sucre, blanc d'œuf



Amaretto Sour _____ 10cl 15,00€
Amaretto, citron, sucre, blanc d'œuf



Cosmopolitain _____ 12cl 15,00€
Vodka, triple sec, citron, cranberry



Bières

BOUTEILLE

La Cocotte au miel et ambrée _____ 33cl 8,00€

Brassée avec soin dans les Vosges saônoises, à l'abbaye de Luxeuil, cette bière blonde rend hommage à la convivialité et à la gourmandise.

Une bière de caractère, authentique et généreuse.

La Cocotte... à savourer jusqu'à la dernière goutte.

Orval _____ 33cl 7,00€

Mont Blanc génépi _____ 33cl 7,00€

Mont Blanc myrtille _____ 33cl 7,00€

Desperados 0,0% _____ 33cl 5,00€

Bertinchamps passion 0,0% _____ 33cl 6,00€



Prix nets, service compris. Suggestions de présentation. Photos non contractuelles.

Bières

PRESSION

	25cl	33cl	50cl
<i>Brew Yin APA</i> _____	6,00€	8,00€	10,00€
<i>Carlsberg blonde</i> _____	4,00€	6,00€	8,00€
<i>La Golaye IPA</i> _____	6,00€	8,00€	10,00€
<i>Kwak ambrée</i> _____	6,00€	8,00€	10,00€
<i>Picon / amer vosgien</i> _____ <i>Birsapin, Birboise, Byrtille, Birabelle</i>	5,00€	7,00€	9,00€
<i>Panaché / Monaco</i> _____	4,00€	6,00€	8,00€



Prix nets, service compris. Suggestions de présentation. Photos non contractuelles.

Gins & Tonics

Accompagnez votre gin du tonic de votre choix :

Tonic water, ginger beer, pamplemousse, mandarine & bergamote, Schweppes hibiscus, romarin, jasmin, concombre

Botanist (Écosse) _____ 4cl 14,00€

Fraîcheur mentholée, coco, anis, ajonc

Hendrick's Orbium (Écosse) _____ 4cl 15,00€

Quinine, boisé, fleurs blanches, concombre

Bombay Sapphire (Angleterre) _____ 4cl 14,00€

Coriandre, amandes, citron, réglisse

Monkey 47 (Allemagne) _____ 4cl 15,00€

47 ingrédients, frais, camphré, épicé

Tanqueray Tèn (Écosse) _____ 4cl 15,00€

Fin et puissant, agrumes frais, réglisse

Pink Gin (France) _____ 4cl 14,00€

Arômes de fruits rouges et notes florales

Gin IT Botanico (Italie) _____ 4cl 14,00€

Assemblage délicat de genévrier, d'orange, d'angélique, de coriandre, de myrtille et de gingembre

Mare (Espagne) _____ 4cl 14,00€

Doux, arômes de thym, olive, citron, romarin

Nouaison (France) _____ 4cl 14,00€

Distillat de raisin, fruits et épices

Prix nets, service compris. Suggestions de présentation. Photos non contractuelles.

Vodkas & Tequilas

Belvédère (Pologne) _____ 4cl 16,00€
Seigle

Absolut (Suède) _____ 4cl 7,00€
Blés d'hiver

Smirnoff (Russie) _____ 4cl 8,00€
Maïs

Grey Goose (France) _____ 4cl 9,00€
Blé

El Jimador Reposado (Mexique) _____ 4cl 7,00€
Vanille et épices, doux

Vodka Mambo melon _____ 4cl 8,00€
Fruité



Prix nets, service compris. Suggestions de présentation. Photos non contractuelles.

Whiskies

Accompagné d'un soft : supplément 4,00€

Knockando 12 ans _____ 4cl 9,00€
Nez frais et fruité, bouche amandes, noisettes

Cardhu _____ 4cl 8,00€
Nez frais et épicé, bouche épicée et boisée, chocolat, vanille

Talisker _____ 4cl 9,00€
Nez fumé, prunes, mûres, bouche épicée, fumée, baies

Jameson _____ 4cl 8,00€
Bois grillé, xérès, bouche moelleuse et boisée, noisettes

Les Forges du Dahu (88) single malt _____ 4cl 8,00€
Bio, floral, miel, fruits secs

Jack Daniel's Single Barrel _____ 4cl 10,00€
Nez chêne, vanillé, bouche riche, chêne, vanille, caramel

Bulleit _____ 4cl 8,00€
Nez fruits à coques, épices, bouche boisée, épicée, notes florales

J&B _____ 4cl 8,00€
Nez fruité, vanille, bouche légère, fruits exotiques

Rozelieures Parcellaire Limoneux _____ 4cl 12,00€

Rozelieures ex fût de Vosne Romanée _____ 4cl 10,00€

Whiskies

Accompagné d'un soft : supplément 4,00€

Rozelieures Édition fumé _____ 4cl 10,00€

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

Rozelieures Édition tourbé _____ 4cl 10,00€

Nez floral et malt, bouche grasse, tourbée, poire

Rozelieures ex fût de Bière Impérial _____ 4cl 12,00€

Chivas 18 ans _____ 4cl 13,00€

Nez fruits secs, épices, caramel beurre

Lagavulin 16 ans _____ 4cl 13,00€

Nez intense et fumé, bouche tourbée et algues marines



Prix nets, service compris. Suggestions de présentation. Photos non contractuelles.



Rhums

Rhum Royal Blend 5 ans - Chais Saint Eloi (88) _____ 4cl 8,00€
Équilibré, fruité, boisé et floral

Rhum Mauritius Island 5 ans - Chais Saint Eloi (88) _ 4cl 8,50€
Végétal, boisé et fruité

AmphoRhum pure canne - Chais Saint Eloi (88) _____ 4cl 7,50€
Gras, végétal et citron

Havana 7 ans (Cuba) _____ 4cl 9,00€
Cacao, vanille, fruits secs, caramel

Botran 15 ans (Guatemala) _____ 4cl 9,00€
Vanille, fruité

Hechicera (Colombie) _____ 4cl 10,00€
Chocolat noir, cannelle, poivre, boisé

Diplomatico 12 ans (Venezuela) _____ 4cl 9,00€
Épicé, miel, fruits confits

Zacapa 23 ans (Guatemala) _____ 4cl 14,00€
Toasté, vanille, épices

Cachaça Leblon (Brésil) _____ 4cl 7,00€
Fruité et fraîcheur

Bumbu XO (Panama) _____ 4cl 10,00€
Complexe, vanille

Prix nets, service compris. Suggestions de présentation. Photos non contractuelles.

Apéritifs & Vermouths

Kir vin blanc _____ 12,5cl 5,00€

Kir royal _____ 12,5cl 15,00€

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

Suze, Martini, Porto, Campari _____ 4cl 4,00€

Ricard, Pastis 51 _____ 3cl 4,00€



Prix nets, service compris. Suggestions de présentation. Photos non contractuelles.

Liqueurs & Digestifs

Liqueur de réglisse Liquirizia _____ 5cl 8,00€

Liqueur de noisette Nocciola _____ 5cl 8,00€

Liqueur _____ 5cl 8,00€

*St-Germain, sapin, génépi, Get 27/31, Baileys, Kahlúa,
manzana, limoncello, Passoã*

Liqueur _____ 5cl 9,00€

Chartreuse verte, Grand Marnier, Amaretto, Mandarine Impériale

Chartreuse jaune _____ 5cl 11,00€

Eau-de-vie Lecomte Blaise _____ 5cl 9,00€

Mirabelle, framboise, Poire Williams, coing, sapin

Armagnac Laubade VSOP _____ 5cl 9,00€

Calvados VSOP _____ 5cl 8,00€

Cognac Martell VSOP _____ 5cl 8,00€

Cognac Hennessy XO _____ 5cl 35,00€

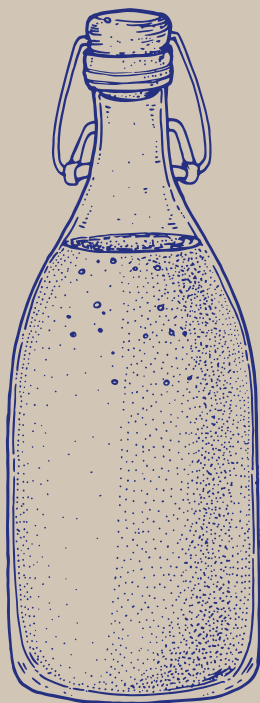
Boissons Chaudes & Gourmandes

<i>Café, déca, allongé</i> _____	3,00€
<i>Cappuccino, crème, double</i> _____	5,00€
<i>Chocolat chaud</i> _____	6,00€
<i>Chocolat viennois</i> _____	7,00€
<i>Café viennois</i> _____	5,00€
<i>Latte macchiato</i> _____	6,00€
<i>Sélection de thés et infusions Palais des Thés</i> _____	5,00€
<i>Jus de pommes chaud</i> _____ 20cl	5,00€
<i>Vin chaud</i> _____ 20cl	5,00€
<i>Irish Coffee</i> _____	12,00€
<i>Supplément chantilly / sirop</i> _____	+ 1,00€

N'hésitez pas à demander à notre équipe sa sélection pour le goûter !

Eaux Minérales

	50cl	1L
<i>Velleminfroy plate</i> _____	4,00€	8,00€
<i>Velleminfroy gazeuse</i> _____	4,00€	8,00€
<i>San Pellegrino</i> _____	4,00€	8,00€



Prix nets, service compris. Suggestions de présentation. Photos non contractuelles.

Sodas & Jus de Fruits

<i>Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Perrier</i> _____	33cl	4,00€
<i>Orangina, tonic, Ice Tea</i> _____	25cl	4,00€
<i>Jus de fruits locaux Enerjus</i> _____ <i>Tomate bio, mirabelle bio, cerise</i>	25cl	5,00€
<i>Jus de fruits Bissardon</i> _____ <i>Ananas, pêche de vigne, abricot, pomme/coing</i>	25cl	5,00€
<i>Limonade / Diabolo</i> _____		4,00€
<i>Sirop à l'eau</i> _____		2,50€

Boissons Maison

<i>Thé glacé</i> _____	5,00€
<i>Fruits pressés</i> _____	6,00€
<i>Citronnade</i> _____	5,00€
<i>Vin chaud ou jus de pomme chaud</i> _____	5,00€

Prix nets, service compris. Suggestions de présentation. Photos non contractuelles.



Planches à Partager

Planche Surf & Turf * _____ 26,00€

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

Saumon Bomlo _____ 26,00€

*Saumon fumé dans notre fumoir, rillettes, crème à l'aneth,
blinis à l'aneth et beurre aromatisé maison*

Planche Terroir _____ 23,00€

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

Croq'truffé disponible aux heures d'ouverture de la cuisine _____ 18,00€

Comté, jambon à l'os de chez Remy, brisures de truffe, béchamel

* Surf & Turf - Terre & Mer



Prix nets, service compris. Suggestions de présentation. Photos non contractuelles.

Apéritif d'Exception

Sélectionné rigoureusement par nos soins

Caviar de Neuvic - 10 grammes _____ 33,00€

Accompagnements : blinis à discrétion et crème à l'aneth

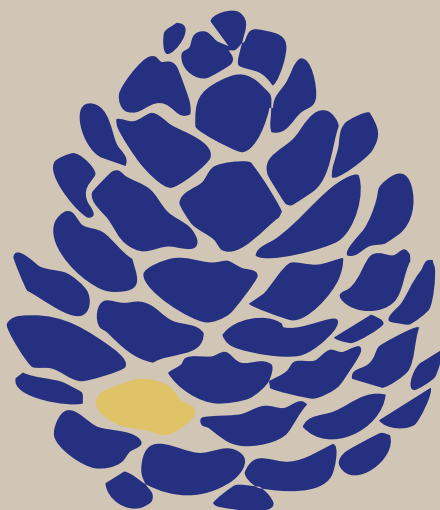
Caviar de Neuvic - 30 grammes _____ 80,00€

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.*



Prix nets, service compris. Suggestions de présentation. Photos non contractuelles.



À vous d'écrire la suite

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Prix nets, service compris. Suggestions de présentation. Photos non contractuelles.

