

LA CARTE DU BAR

LE CHAPÎTRE

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.

Nos partenaires locaux :

*Distillerie Lecomte-Blaise, Nol | Les Jardins de Bernadette, Haut du Tôl
Brasserie Adomeit, Luxeuil | Chais Saint Eloi | Brasserie Brew Yin, Golbey
Brasserie La Golaye, Xertigny | Distillerie Rozelieures, Lorraine
Enerjus, Vosges | Le Rucher de la Colline, Ferdrupt*

Cocktails Création

AVEC ALCOOL



Chambarbe _____ 12,5cl 15,00€
Champagne, rhubarbe, framboise



Basil Dry Martini _____ 9cl 15,00€
Gin infusé aux olives et au basilic, Noilly Prat, basilic



Passionata _____ 16cl 15,00€
Vodka, limoncello, passion, tonic jasmin



Ruche fleurie _____ 14cl 15,00€
Hydromel, lavande, champagne



Drive Me Pinky _____ 19cl 15,00€
Gin, sureau, citron jaune, mauve



Fraise Tentation _____ 17cl 15,00€
Baileys, fraise, coco, rose, chantilly

Cocktails Création

AVEC ALCOOL



Dragon Tequila Sour _____ 12,5cl 15,00€
Tequila, citron jaune, fruit du dragon, Cointreau,
liqueur de coquelicot, blanc d'œuf



Joyau des Mascareignes _____ 13,5cl 15,00€
Rhum des Mascareignes 5 ans, café, orange, églantine



Spring Fizz _____ 17cl 15,00€
Framboise, acacia, citron vert, tonic, blanc d'œuf



Frisson Rubis _____ 14,5cl 15,00€
Gin, fraise, cranberry, menthe, gingembre



Punchy Cuba _____ 17cl 15,00€
Havana Especial, citron vert, framboise, pamplemousse



Sweet Banana _____ 18cl 15,00€
Vodka, mangue, banane, fraise

Cocktails Création

SANS ALCOOL



Ginger Power _____ 18cl 9,00€
Gingembre, basilic, menthe, citron vert, poire, eau gazeuse



Extr'Avocado _____ 16,5cl 9,00€
Avocat, banane, lait d'amande, citron vert



Green Tea Bowl _____ 16,5cl 9,00€
Concombre, aloe vera, thé vert menthe, citron



Lapin Malin _____ 20cl 9,00€
Carotte, ananas, citron vert, curcuma, coriandre



Thymus Spiritus _____ 16,5cl 9,00€
Cerise, thym, rhubarbe, ananas



Dragon Slash _____ 18cl 9,00€
Basilic, fruit du dragon, pomme, citron vert, piment, eau gazeuse



Sweet Aloe Berry _____ 13cl 9,00€
Cranberry, violette, aloe vera, citron



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

Cocktails Classiques

AVEC ALCOOL



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 blonde 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

Brew Yin IPA 4,5% _____ 6,00€ 8,00€ 10,00€

Brasserie Brew Yin Golbey, malt d'orge et de blé. Houblons citra et Idaho7.

Notes fruits jaunes et agrumes

Carlsberg blonde 5% _____ 4,00€ 6,00€ 8,00€

Brasserie Carlsberg, Danemark, malt pâles, bière légère.

Arôme de pain et notes florales et agrumes

La Golaye rousse 6,3% _____ 6,00€ 8,00€ 10,00€

Brasserie La Golaye Xertigny, amertume intense. Notes fruits tropicaux et agrumes

La Cocotte du moment _____ 6,00€ 8,00€ 10,00€

Bière légère de saison créé spécialement pour notre établissement par la Brasserie Hadomeit, Luxeuil

Picon / amer vosgien _____ 5,00€ 7,00€ 9,00€

Birsapin, Birboise, Byrtille, Birabelle

Panaché / Monaco _____ 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, mandarine & bergamote, Schweppes hibiscus, romarin, 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

Vodkas & Tequilas

Belvedere (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€

<i>Knockando 12 ans</i> _____	4cl	9,00€
<i>Nez frais et fruité, bouche amandes, noisettes</i>		
<i>Cardhu</i> _____	4cl	8,00€
<i>Nez frais et épicé, bouche épicée et boisée, chocolat, vanille</i>		
<i>Talisker</i> _____	4cl	9,00€
<i>Nez fumé, prunes, mûres, bouche épicée, fumée, baies</i>		
<i>Jameson</i> _____	4cl	8,00€
<i>Bois grillé, xérès, bouche moelleuse et boisée, noisettes</i>		
<i>Les Forges du Dahu (88) single malt</i> _____	4cl	8,00€
<i>Bio, floral, miel, fruits secs</i>		
<i>Jack Daniel's Single Barrel</i> _____	4cl	10,00€
<i>Nez chêne, vanillé, bouche riche, chêne, vanille, caramel</i>		
<i>Bulleit</i> _____	4cl	8,00€
<i>Nez fruits à coques, épices, bouche boisée, épicée, notes florales</i>		
<i>J&B</i> _____	4cl	8,00€
<i>Nez fruité, vanille, bouche légère, fruits exotiques</i>		
<i>Rozelieures Parcelle Limoneux</i> _____	4cl	12,00€
<i>Rozelieures ex fût de Vosne Romanée</i> _____	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 salé

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

<i>Liqueur de réglisse Liquirizia</i> _____	5cl	8,00€
<i>Liqueur de noisette Nocciola</i> _____	5cl	8,00€
<i>Liqueur</i> _____ <i>St-Germain, sapin, génépi, Get 27 / 31, Baileys, Kahlúa, manzana, limoncello, Passoa</i>	5cl	8,00€
<i>Liqueur</i> _____ <i>Chartreuse verte, Grand Marnier, Amaretto, Mandarine Impériale</i>	5cl	9,00€
<i>Chartreuse jaune</i> _____	5cl	11,00€
<i>Eau-de-vie Lecomte Blaise</i> _____ <i>Mirabelle, framboise, Poire Williams, coing, sapin</i>	5cl	9,00€
<i>Armagnac Laubade VSOP</i> _____	5cl	9,00€
<i>Calvados VSOP</i> _____	5cl	8,00€
<i>Cognac Martell VSOP</i> _____	5cl	8,00€
<i>Cognac Hennessy XO</i> _____	5cl	35,00€

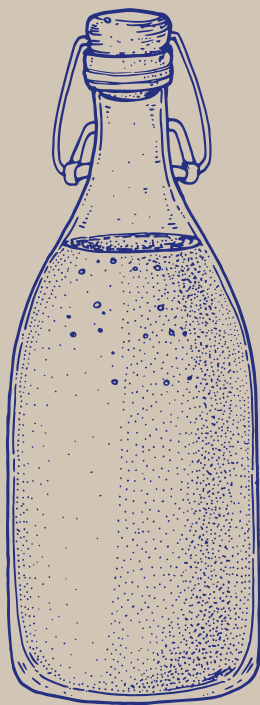
Boissons Chaudes & Gourmandes

<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>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>Fraise, framboise, poire, pêche, abricot, ananas</i>	25cl	5,00€
<i>Jus de fruits pressé</i> _____ <i>Orange, citron, pamplemousse</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€

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 _____ 24,00€
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.*

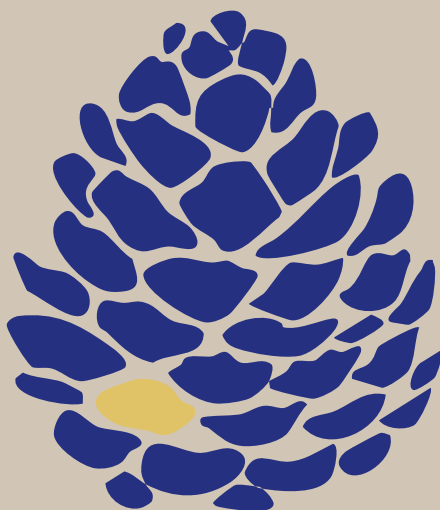


Prix nets, service compris. Suggestions de présentation. Photos non contractuelles.



Place
du
Chapitre





À vous d'écrire la suite

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

