

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 Tô
Brasserie Adomeit, Luxeuil | Chais Saint Eloi | Brasserie Breu Yin, Golbey
Brasserie La Golaye, Xertigny | Distillerie Rozelieures, Lorraine
Enerjus, Vosges | Le Rucher de la Colline, Ferdrupt*

Cocktails Création

AVEC ALCOOL



Brazilian Lemonade _____ 20cl 15,00€

Quand la fraîcheur du citron vert part à la rencontre de la douceur de la noix de coco et la chaleur de la Cachaça, le voyage au Brésil est immédiat



Sicilian Sour _____ 15cl 15,00€

Cocktail au vin rouge cabernet franc, sublimé par le fruité de la liqueur de mandarine et la douceur de l'amaretto



Agrum'Crush _____ 17cl 15,00€

Fin mariage de pamplemousse, bergamote et citron, équilibré par un sirop de thym maison et vodka



Strawberry Balsa Negroni _____ 11cl 15,00€

L'amertume caractéristique du Negroni associée au vinaigre balsamique et gourmandise de fraise

Cocktails Création

AVEC ALCOOL



Rosemary Peach Cooler _____ 14cl 15,00€
Doux parfums d'été, de pêche et de romarin, jus de pomme
et la finesse du whisky J&B pour ce cocktail intense



Mirabon _____ 13cl 15,00€
De la Vodka et du jus de mirabelle enlacés par la rondeur
de l'hydromel et des fines notes de cannelle
pour un cocktail Mirabon!



Elegancia _____ 14cl 15,00€
Délice fleuri à la rose et au coquelicot, jus de griottes
et Champagne



Mule d'Ici _____ 18cl 15,00€
Déclinaison locale et saisonnière à la liqueur de sapin
et fleurs de sureau, citron vert et ginger beer

Cocktails Création

SANS ALCOOL



Alizés _____ 22cl 9,00€
*Voyage gourmand dans le Pacifique , une vague de passion,
un soufflé de fraise et un un ocean de noix de coco*



Purple Basil Splash _____ 19cl 9,00€
*cocktail léger à la mauve, framboise, basilic frais
et eau gazeuse*



On Dirait Le Sud _____ 18cl 9,00€
*Boisson ensoleillée de jus d'abricot, de mangue et d'orange.
Une touche de Tonic au romarin et les cigales chantent déjà*



Virgin Green Mojito _____ 18cl 9,00€
*Déclinaison ultra rafraîchissante au concombre
et jus d'aloë vera*



Sexy Cherry Coke _____ 16cl 9,00€
*L'incontournable Cola «pimpé» aux touches de violette,
de cerise, de citrons et de fève de Tonka*



Butterfly Moon Tea _____ 18cl 9,00€
*Infusion fraîche de Butterfly pea flower, effervescente
avec une pointe de citron jaune*



Blueberry Mango Sunset _____ 23cl 9,00€
*Rencontre entre notre myrtille d'ici et la manue et l'ananas
de là-bas, pour un cocktail effervescent gourmand à savourer
au couché de soleil*



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



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

Bières

BOUTEILLE

La Cocotte blonde ou blanche _____ 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

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 Brew Inn White IPA _____ 6,00€ 8,00€ 10,00€

Alc 5.0% Vol, Malt orge, seigle et blé houblons citra, cascade et sabro (notes de fruits exotiques et noix de coco)

La Mystic Cerise _____ 6,00€ 8,00€ 10,00€

Si rafraîchissante et délicieusement parfumée, la saveur fruitée associée à la bière blanche.

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

Birsapin, Birboise, Byrtille, Birabelle

Panaché / Monaco _____ 4,00€ 6,00€ 8,00€

Gins & Tonics

Accompagnez votre gin du tonic de votre choix :

Tonic water, ginger beer, mandarine & bergamote, Schweppes hibiscus

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 Tén (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

Generous (France) 44% _____ 4cl 16,00€

Nez : genièvre et fleurs blanches. Bouche : explosive et fruitée, pointes d'agrumes

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

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

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

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

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

Apéritifs & Vermouths

Coupe de champagne Taittinger brut _____ 15,00€

Coupe de champagne Bergère Blanc de blancs _____ 15,00€

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, mirabelle vieillie
en fût de chêne*

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

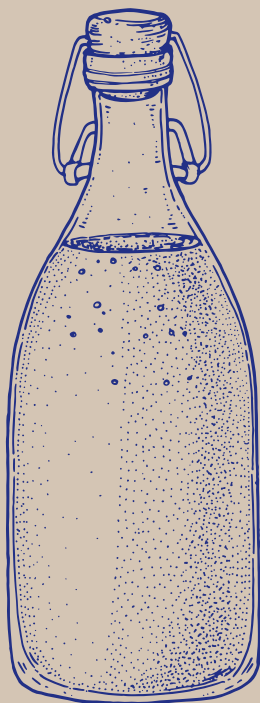
<i>Café, déca, allongé</i> _____	<i>3,00€</i>
<i>Cappuccino, crème, double</i> _____	<i>5,00€</i>
<i>Chocolat chaud</i> _____	<i>6,00€</i>
<i>Chocolat viennois</i> _____	<i>7,00€</i>
<i>Café viennois</i> _____	<i>5,00€</i>
<i>Latte macchiato</i> _____	<i>6,00€</i>
<i>Sélection de thés et infusions Palais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

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

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

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

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Perrier _____	33cl	4,00€
Orangina, tonic, Ice Tea _____	25cl	4,00€
Jus de fruits locaux Enerjus _____ Mirabelle, tomate, rhubarbe, griottes	25cl	5,00€
Jus de fruits Bissardon _____ Myrtille, pêche, ananas, poire, fraise, abricot, framboise	25cl	5,00€
Jus de fruits pressés _____ Orange, citron, pamplemousse	25cl	5,00€
Limonade / diabololo _____		4,00€
Sirop à l'eau _____		2,50€

Boissons Maison

Thé glacé _____	5,00€
Fruits pressés _____	6,00€
Citronnade _____	5,00€
Ice Latte Macchiato vanille _____ (ou autre fantaisie de votre barman)	7,00€

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

Planche Mezze _____ 26,00€
Tartinables du moment, melon, jambon cru, légumes, pain pita

* 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€

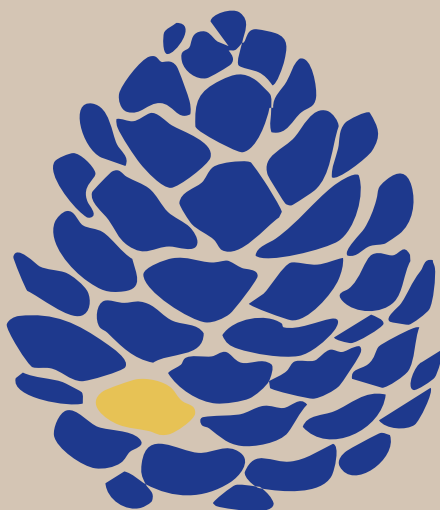
Accompagnements : blinis à discrétion et crème à l'aneth

*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.

