*LA CARTE DU BAR*

# LE CHAPÎTRE

À vous d'écrire la suite





# *Nos Cocktails Création, un parcours de saveurs entremêlées*





Nous sommes Daniel, mixologue et chef barman, et Maëva, barmaid, passionnés par l'univers du bar et de la mixologie. Nous aimons travailler avec des produits locaux, de qualité, et partager notre passion à travers des créations authentiques.

---

## Nos partenaires locaux :

*Distillerie Lecomte-Blaise, Nol | Les Jardins de Bernadette, Haut du Tôt*
*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



**Black Fig** _____ 9cl 15,00€
Vodka Black, figue, pointes d'agrumes et touche de sauce soja



**Negroni Choco Orange** _____ 11cl 15,00€
Cocktail incontournable revisité pour la saison fraîche.
Le Campari, le gin et le Martini rouge sont associés à des saveurs de chocolat au lait et d'orange, puis clarifié pour une dégustation intense



**Sigma Gold Rush** _____ 10cl 15,00€
La finesse du whisky Sigma de Rozelieures, du miel fouetté et du citron, un cocktail frais et fruité



**Calabaza** _____ 13,5cl 15,00€
Chaleur et douceur pour ce cocktail à la tequila, à la liqueur de café, à l'ananas et à la citrouille



**Lychee Fizz** _____ 12cl 15,00€
Déclinaison exotique et épicée autour de la vodka, du litchi, de la citronnelle, du poivre et du tonic



**Spritz d'Automne** _____ 16cl 15,00€
Un spritz aux notes d'automne. Liqueur Mandarancino, bergamote, noisette, crémant et eau gazeuse



**Ma belle** _____ 15cl 15,00€
Sirop de mirabelle maison, crème de mirabelle et vanille, champagne. Une boisson au bon goût de Lorraine

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

# *Cocktails Création*

## SANS ALCOOL



*Cariboo* _____ *20cl* *9,00€*
*Douces saveurs de poire et de sirop d'érable entremêlées avec la tonicité du citron et du ginger beer*



*Baies & Nuts* _____ *17cl* *9,00€*
*Cocktail intense à la mirabelle, à la figue, à la noisette et au thé Earl Grey*



*Sumol Spirit* _____ *17,5cl* *9,00€*
*Inspiration lusitanienne pour cette boisson rafraîchissante à l'orange, au citron vert et à l'ananas. Une touche de châtaigne et un peu d'eau gazeuse... Un délice!!!*



*Pop Music* _____ *22cl* *9,00€*
*Ce cocktail à la mousse intense aux notes de pop-corn rappelle l'enfance. La pomme, la banane et le thé vert ajoutent gourmandise et fruité*



*October Tast* _____ *16cl* *9,00€*
*Soda mandarine, jus de banane et purée de citrouille*



*Comme une Sangria* _____ *17cl* *9,00€*
*Le plaisir d'une sangria sans alcool. Jus de raisin, orange et citron, un trait de cerise et des épices*



*Spiced Pumpkin* _____ *13cl* *9,00€*
*Explosion de saveurs garantie. La citrouille est associée à l'abricot et boostée à la cannelle, badiane, Angostura et Tabasco*



*Matcha Tonic* _____ *14,5cl* *9,00€*
*L'amertume et la fraîcheur sont au rendez-vous dans ce cocktail au thé Matcha, concombre, citron vert et tonic*

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

# 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

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

# *Cocktails Classiques*

## AVEC ALCOOL



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



*Expresso Martini* _____ 15cl 15,00€
*Vodka, Kahlúa, expresso, 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 au café* | 33cl | 8,00€ |
| *La Cocotte blonde ou blanche* | 33cl | 8,00€ |

*Brassée avec soin dans les Vosges saônoises, à l'abbaye de Luxeuil, ces bières rendent hommage à la convivialité et à la gourmandise. Des bières 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€ |
| *Bertinchamps blonde 0,0%* | 33cl | 6,00€ |
| *Kastell passion 0,0%* | 33cl | 5,00€ |



*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 pâle, bière légère. Arôme de pain et notes florales et d'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 Yin IPA | 6,00€ | 8,00€ | 10,00€ |
| Alc. 5,0% vol., Malt d'orge, de seigle et de blé houblons Citra, Cascade et Sabro (notes de fruits exotiques et noix de coco) | | | |
| Calibre 8 | 6,00€ | 8,00€ | 10,00€ |
| Double IPA de chez Piggy Brew | | | |
| Picon / amer vosgien | 5,00€ | 7,00€ | 9,00€ |
| Birsapin, Birboise, Byrtille, Birabelle, Birgamote | | | |
| 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*

**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 Ten (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*

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





# *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.*

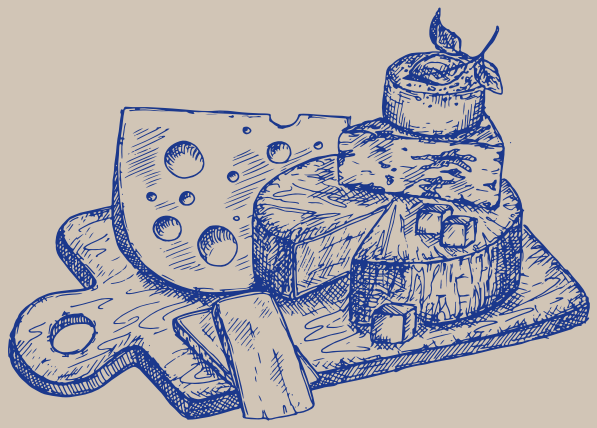
# *Planches à Partager*

*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*

** 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.*

# Vodkas & Tequilas

| | | |
|---|---|---|
| *Belvedere (Pologne)*<br>*Seigle* | 4cl | 16,00€ |
| *Absolut (Suède)*<br>*Blés d'hiver* | 4cl | 7,00€ |
| *Smirnoff (Russie)*<br>*Maïs* | 4cl | 8,00€ |
| *Grey Goose (France)*<br>*Blé* | 4cl | 9,00€ |
| *El Jimador Reposado (Mexique)*<br>*Vanille et épices, doux* | 4cl | 7,00€ |
| *Vodka Mambo melon*<br>*Fruité* | 4cl | 8,00€ |



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


BELVEDERE
BELVEDERE
ORGANIC
VODKA
DISTILLED AND BOTTLED BY
POLMOS ŻYRARDÓW
POLAND
alc. 40% vol. 70 cl e

# Whiskies

*Accompagné d'un soft : supplément 4,00€*

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

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

# 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*

*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<br>St-Germain, sapin, génépi, Get 27 / 31, Baileys, Kahlúa, manzana, limoncello, Passoã | 5cl | 8,00€ |
| Liqueur<br>Chartreuse verte, Grand Marnier, Amaretto, Mandarine Impériale | 5cl | 9,00€ |
| Chartreuse jaune | 5cl | 11,00€ |
| Eau-de-vie Lecomte-Blaise<br>Mirabelle, framboise, Poire Williams, coing, sapin, mirabelle vieillie en fût de chêne | 5cl | 9,00€ |
| Armagnac Laubade VSOP | 5cl | 9,00€ |
| Calvados VSOP | 5cl | 8,00€ |
| Cognac Martell VSOP | 5cl | 8,00€ |
| Cognac Hennessy XO | 5cl | 35,00€ |

*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<br>Mirabelle, tomate, rhubarbe, griottes | 25cl | 5,00€ |
| Jus de fruits Bissardon<br>Myrtille, pêche, ananas, poire, fraise, abricot, pomme, clémentine | 25cl | 5,00€ |
| Limonade / diabolo | | 4,00€ |
| Sirop à l'eau | | 2,50€ |

# Boissons Maison

| | |
|---|---|
| Thé glacé | 5,00€ |
| Fruits pressés | 6,00€ |
| Citronnade | 5,00€ |

# Eaux Minérales

| | 50cl | 1L |
|---|---|---|
| Velleminfroy plate | 4,00€ | 8,00€ |
| Velleminfroy gazeuse | 4,00€ | 8,00€ |
| San Pellegrino | 4,00€ | 8,00€ |

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

# Boissons Chaudes & Gourmandes

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

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

*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.