

## BIERES

Pressions		
<b>Meteor Pils</b> 25cl		3,80
<b>Bière du Moment</b> 25cl		4,30
<b>Amer bière</b> 25cl		4,10
Bouteilles		
<b>Perle - Blonde HOP</b> 33cl		6,50
<b>Sainte Cru – White Rabbit</b> 33cl		7,50
<b>Mercière - Ambrée</b> 33cl		7,00
<b>Bendorf - Rêve d'étoiles ! Black IPA</b> 33cl		8,50
<b>Meteor sans alcool</b> 25cl		4,50

## VINS AU VERRE 12cl

<b>EFFERVESCENTS</b>		
<b>Champagne Lallier Rosé Grand Cru Brut</b>		14,00
<b>Champagne Duval Leroy Fleur de Champagne 1er Cru Brut</b>		11,50
<b>Crémant d'Alsace Brut Mayerling Cave Vinicole de Turckheim</b>		8,00

<b>BLANCS</b>		
Alsace		
<b>Muscat Réserve, Trimbach</b>	2015	6,70
<b>Riesling Terroir S, Martin Schaezel</b>	2015	7,50
<b>Gewurztraminer VT Silberberg, Domaine Pfister</b>	2007	11,60
<b>Pinot Gris Midelberg, Domaine Boeckel</b>	2016	6,70

Bordeaux		
<b>Sainte-Foy Bordeaux, Château Hostens-Picant</b>	2014	7,50

Bourgogne		
<b>Mercurey Vieilles Vignes, Domaine Brintet</b>	2015	9,50

Loire		
<b>Pouilly Fumé, Pascal Jolivet</b>	2016	7,50

<b>ROSÉ</b>		
<b>Baux de Provence, Domaine des Terres Blanches</b>	2016	6,00

<b>ROUGES</b>		
Alsace		
<b>Pinot noir « Rouge T », Cave Vinicole de Turckheim</b>	2013	8,00

Languedoc		
<b>Coteaux du Languedoc La Clape Château de l'Hospitalet</b>	2015	8,50

Italie		
<b>Torcicoda, Primitivo, Domaine Tormaresca - Salento</b>	2014	9,50

Bordeaux		
<b>St Estèphe, Château Clauzet</b>	2007	9,50

Côtes du Rhône		
<b>Crozes Hermitage, Laurent Habrard</b>	2016	7,50

## COCKTAILS SANS ALCOOL

<b>Space</b> 20cl		9
Orange, Ananas, Sirop Basilic		
<b>Olé</b> 20cl		9
Goyave, passion, sirop spicy		
<b>Virgin Mojito</b> 20cl		9
Citron vert, menthe, cassonade, ananas, pomme		

## COCKTAILS CREATIONS

<b>Haras-Kiri</b> 20cl		12
Nikka From the Barrel, Mangue, Citron Vert, Ginger Beer		
<b>Pink Mojito</b> 20cl		12
Tequila, Citron vert, Menthe, Cassonade, Cranberry, Perrier		
<b>Bossa Nova</b> 20cl		12
Cachaça Leblon, Aperol, Ananas, Pamplemousse Rose, Bitter Orange		
<b>Guadala Haras</b> 20cl		12
Tequila Olmeca, Goyave, Pamplemousse Rose, liqueur Midori		
<b>Green Lantern</b> 15cl		12
Jameson, purée de Kiwi, Passion, bitter Rhubarbe, Bitter d'Absinthe		
<b>El Padre</b> 15cl		12
Rhum Don Papa, Mangue, Citron Vert, Liqueur Frangelico		
<b>Gin Gin Mule</b> 15cl		12
Bombay Sapphire, Gingembre frais, Citron Vert, Ginger Beer		
<b>Cocktail du Moment</b>		12
Cocktail selon l'inspiration du chef barman		

## COCKTAILS CLASSIQUES

<b>Americano</b> 12cl		10
Campari, Martini rouge, Perrier		
<b>Piña Colada</b> 20cl		11
Bacardi, Ananas, purée de Noix de Coco		
<b>Margarita</b> 10cl		11
Tequila Olmeca, Cointreau, Citron		
<b>Mojito</b> 15cl		10
Citron vert, Menthe, cassonade, Havana Club Especial, Perrier		
<b>Dry Martini</b> 10cl		11
Bombay Sapphire, Noilly Prat		
<b>Cosmopolitain</b> 10cl		12
Grey Goose, Cointreau, Cranberry, Citron Vert		
<b>Caïpirinha</b> 9cl		10
Cachaça Leblon, dés de Citron Vert, Cassonade		
<b>Apérol Spritz</b> 10cl		10
Apérol, Crémant, Schweppes Tonic		

## COGNACS 4cl

<b>Otard VS</b> 40%		8
<b>Lheraud VSOP Emotion</b> 40%		11
<b>Lheraud Obusto</b> 42% (25ans) (idéal accompagné d'un cigare)		22
<b>Lheraud XO Charles VII</b> 44% (40ans)		31
<b>Lheraud Grande Champagne 1975</b> 47%		55

## ARMAGNAC 4cl

<b>Baron Gaston Legrand 1997</b> 40%		15
<b>Ténarèze Baron Gaston Legrand 1987</b> 46%		19
<b>Baron Gaston Legrand 1967</b> 40%		28

## CALVADOS 4cl

<b>Drouin Sélection</b>		8
<b>Drouin XO</b>		16

## WHISKYS & WHISKEYS 4cl

<b>BLEND</b>		
<b>Ecosse – Dewar's 12 ans</b> 40%		9
Fruits mûrs, notes boisées et de chocolat		

<b>SINGLE MALT</b>		
<b>Aultmore 12 ans, Speyside</b> 46%		11
Net, fuité et végétal		
<b>Machrie Moore 7th Release, Arran</b> 46% - 20 ppm		12
Fumé, tourbe, agrumes		
<b>Kilchoman Machir Bay, Islay</b> 46% - 50 ppm		12
Fumé, cendres, agrumes confits, orge maltée		
<b>Dalmore 2007 10 ans, Highland</b> 46%		12,50
Ananas mûr, épices, noisettes		
<b>Ben Nevis 20 ans The Nectar, Highlands</b> 47,6%		32
Complexe, boisé, fruits murs, pointe de fumé		
<b>Octomore 07.1, Islay</b> 59,5% - 208 ppm		39
Rond, tourbé, iode, poivre, final salin		

<b>BLEND JAPONAIS</b>		
<b>Nikka From The Barrel</b> 51,4%		11
Puissant, fruité, boisé et épicé		
<b>Mars Maltage « Cosmo »</b> 53%		17
Capiteux, malts vanillés, fruits rouges, menthe poivrée		
<b>The Nikka 12 ans</b> 43%		18
Gourmand, fruité, toffee, pomme		

<b>WHISKYS ALSACIENS</b>		
<b>Uberach Biersky</b> 44,4%		11
Gourmand, fruits secs, poire, épices		

<b>WHISKY INDIEN</b>		
<b>Amrut Fusion</b> 50%		12
Rond, orge maltée, fruits exotiques, fumé		

<b>BOURBON &amp; WHISKY</b>		
<b>Eagle Rare 10 ans Single Barrel</b> 45%		9
Fruité, boisé, notes florales et d'épices		
<b>Jack Daniel's</b> 40%		9
Vanille, bois brûlé, épices		

## RHUMS 4cl

<b>Don Papa, Philippines</b> 40%		9
Arômes pâtissier, gingembre, épices douces		
<b>Dos Maderas 5+5, Barbade, Guyane, Jérez</b> 40%		10
Puissant, fruité, girofle, cannelle		
<b>Pyrat, Iles Anguilla</b> 40%		11
Puissant, orange, cacao		
<b>Mezan Trinidad 2007, Trinidad</b> 46%		12
Epices, miel, tabac		
<b>Angostura N°1 2<sup>nd</sup> édition</b> 16 ans, Trinidad 40%		18
Subtile, abricot, amande, figue		
<b>Diplomatico Single Vintage 2002, Venezuela</b> 43%		15
Suave, gourmand, notes torrifiés et vanillées. Final sur les épices		
<b>Berry Bros and Rudd Fijian 2003 11ans, Iles Fidji</b> 46%		19
Fruits exotiques, épices. Final Chocolat et agrumes		
<b>Havana Club Especial, Cuba</b> 40%		8
<b>Bacardi, Cuba</b> 40%		8

## EAUX-DE-VIE ALSACIENNES 4cl

G.E. Massenez	
Framboise sauvage 40%, Poire William's 40%	9
G. Miclo	
Vieux Kirsch 43%, Mirabelle 43%,	9
Bertrand	
Vieille Prune 48%	10
René Muré	
Marc de Gewurztraminer 2011 45%, Marc de Pinot Noir 2008 45%	9

## GINs 4cl

HTK, Belgique - 43.7% - Ample, Citron vert	8
Hendrick's, Ecosse - 45% - Rose et Concombre	9
Star Of Bombay, Angleterre - 45% - Intense, Bergamote	9
Nikka Coffey Gin, Japon – 47% - Élégant, Agrumes, Epices	10
Ferroni Gin Juillet, France - 44% - Fenouil, Romarin, Melon	10
Monkey 47, Allemagne - 45% - Complexe, Epicé	12
Jinzu, Ecosse - 45% - Fleurs de Cerisier, Gourmand	13

## SUPPLEMENTS "PREMIUM"

Fentimans Tonic Water 12,5cl	2
Three Cents Aegean Tonic 20cl	2
Schweppes Premium Mixer Tonic Original 20cl	2

## VODKAS 4cl

Russian Standard	8
Absolut Elix	9
Grey Goose - Original, Poire	11

## TEQUILAS 4cl

Olmecca Blanco	8
Jose Cuervo Reserva de la Familia Extra Anejo	28

## LIQUEURS 4cl

Get 27	8
Limoncello	8
Amaretto Di Saronno	8
Grand Marnier Cordon Rouge	8
Cointreau	8
Poire William's Golden 8 G.E. Massenez	8
Bailey's	8
Fernet Branca	8
Saint-Germain (Fleur de Sureau)	9
Chartreuse Verte	8
Chartreuse Verte VEP / Jaune VEP	14

## EAUX MINERALES ET SOURCES

Wattwiller 50cl	5,10
San Pellegrino 50cl	4,30
Perrier 33cl	3,90
Carola - Bleue, verte, rouge 50cl	3,60
Carola - Bleue, verte 100cl	5,50

## APERITIFS

Kir Alsacien 12cl - Cassis, Pêche, Mûre, Pamplemousse	5,50
Kir Crémant 12cl	9
Kir Royal 12cl	12
Martini 6cl - Rouge, Blanc, Rosé, Dry	7
Martini Ambrato Riserva Speciale	8
Porto Andresen 10ans 6cl - Rouge, Blanc	8
Pineau des Charentes Lheraud 15ans 6cl	11
Ricard 4cl	6
Suze 6cl	7
Campari 6cl	7
Bitter sans alcool 10cl	3,90

## SODAS

Coca Cola 33cl - Zero	4,10
Orangina 25cl	4,10
Schweppes 25cl - Tonic, Agrum'	3,90
Lipton Ice Tea 25cl	3,90
Red Bull 25cl	5,60
Limonade 33cl	3,60
Diabolo 33cl	3,80
Sirop à l'eau 33cl	2,60
Jus de fruits 25cl	3,70
Orange, Ananas, Tomate, Pomme, Abricot, Pamplemousse	

## BOISSONS CHAUDES

Expresso	2,80
Expresso Allongé	3,10
Double Expresso	3,80
Cappuccino	3,80
Décaféiné Expresso	2,80
Décaféiné Allongé	3,10
Irish	11
Viennois - Café, Chocolat	4,20
Chocolat Chaud	3,80
Thés Noirs	3,80
Earl Grey, Darjeeling, English Select Ceylan	
Thés Verts	3,80
Thé Vert, Thé Vert Agrumes, Thé Vert Menthe, Thé Vert Jasmin	
Infusions	3,80
Rooibos Vanille, Camomille, Baies Rouges,	
Menthe Poivrée, Verveine	

Carte du Bar élaborée par notre chef barman [Guillaume ZEHACKER](#)