

BIERES

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

VINS AU VERRE 12cl

EFFERVESCENTS

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

BLANCS

Alsace		
Muscat Tradition Albert Mann	2016	6,70
Riesling Terroir S Martin Schaezel	2015	7,50
Gewurztraminer VT Silberberg Domaine Pfister	2007	11,60
Pinot Gris Le Fromenteau Josmeyer	2012	7,50

Bordeaux		
Sainte-Foy Bordeaux Château Hostens-Picant	2014	7,50

Bourgogne		
Monthélie Domaine Changarnier	2015	9,00

Loire		
Pouilly Fumé, Pascal Jolivet	2016	7,50

ROSÉ

Baux de Provence, Domaine des Terres Blanches	2016	6,00
---	------	------

ROUGES

Alsace		
Pinot noir « Rouge T », Cave Vinicole de Turckheim	2013	8,00

Italie		
Torcicoda Primitivo Domaine Tormaresca - Salento	2014	9,50

Bordeaux		
St Estèphe, Château Clauzet	2007	9,50

Bourgogne		
Mercurey 1er Cru La Lévière Domaine Brintet	2015	9,50

Côtes du Rhône		
Crozes Hermitage Laurent Habrard	2016	7,50

COCKTAILS SANS ALCOOL

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

COCKTAILS CREATIONS

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

COCKTAILS CLASSIQUES

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

COGNACS 4cl

Otard VS 40%		8
Lheraud VSOP Emotion 40%		11
Lheraud Obusto 42% (25ans) (idéal accompagné d'un cigare)		21
Lheraud XO Charles VII 44% (40ans)		30
Lheraud Grande Champagne 1975 47%		55

ARMAGNAC 4cl

Baron Gaston Legrand 1997 40%		15
Ténarèze Baron Gaston Legrand 1987 46%		19
Baron Gaston Legrand 1967 40%		28

Prix nets en Euros, service compris

WHISKYS & WHISKEYS 4cl

BLEND		
Ecosse – Dewar's 12 ans 40%		9
Fruits mûrs, notes boisées et de chocolat		
SINGLE MALT		
Machrie Moore 7th Release, Arran 46%		12
Fumé, tourbe, agrumes		
Kilchoman Machir Bay, Islay 46% - 50 ppm		12
Fumé, cendres, agrumes confits, orge maltée		
Aultmore 12 ans, Speyside 46%		11
Net, fuité et végétal		
Ben Nevis 20 ans The Nectar, Highlands 47,6%		32
Complexe, boisé, fruits murs, pointe de fumé		
Octomore 071, Islay 59,5% - 208 ppm		39
Rond, tourbé, iode, poivre, final salin		
BLEND JAPONAIS		
Nikka From The Barrel 51,4%		10
Puissant, fruité, boisé et épicé		
Mars Maltage « Cosmo » 53%		17
Capiteux, malts vanillés, fruits rouges, menthe poivrée		
The Nikka 12 ans 43%		18
Gourmand, fruité, toffee, pomme		
WHISKYS ALSACIENS		
Uberach Biersky 44,4%		11
Gourmand, fruits secs, poire, épices		
Uberach Jaune Païen 48,2%		15
Marqué par les fûts de Vin Jaune et Vin de Paille		
WHISKY INDIEN		
Amrut Fusion 50%		12
Rond, orge maltée, fruits exotiques, fumé		
BOURBON & WHISKY		
Eagle Rare 10 ans Single Barrel 45%		9
Fruité, boisé, notes florales et d'épices		
Jack Daniel's 40%		9
Vanille, bois brûlé, épices		
RHUMS 4cl		
Don Papa, Philippines 40%		9
Arômes pâtissier, gingembre, épices douces		
Pyrat, Iles Anguilla 40%		11
Puissant, orange, cacao		
Dos Maderas 5+5, Barbade, Guyane, Jérez 40%		10
Puissant, fruité, girofle, cannelle		
Angostura N°1 2 nd édition 16 ans, Trinidad 40%		18
Subtile, abricot, amande, figue		
Diplomatico Single Vintage 2002, Venezuela 43%		15
Suave, gourmand, notes torrifiés et vanillées. Final sur les épices		
Havana Club Especial, Cuba 40%		8
Bacardi, Cuba 40%		8

CALVADOS 4cl

Drouin Sélection		8
Drouin XO		15

EAUX-DE-VIE ALSACIENNES 4cl

G.E. Massenez	
Framboise sauvage 40%, Poire William's 40%	9
G. Miclo	
Vieux Kirsch 43%, Mirabelle 43%, Bertrand	9
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
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
Fentimans Ginger Ale 12,5cl	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
Siroop 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 ZEHNACKER](#)