

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
Mercière - 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 Réserve, Trimbach	2015	6,70
Riesling Estate, Domaine Hugel	2013	8,00
Gewurztraminer Vendange Tardive, Grand Cru Hengst, Josmeyer 	2001	12,50
Pinot Gris Midelberg, Domaine Boeckel 	2017	6,70

Bourgogne		
Saint Romain, Vieilles Vignes, Domaine Girardin	2012	9,50

Loire		
Touraine, Le Roi Soleil, Domaine des Grandes Espérances	2013	7,50

ROSÉ

Luberon, Château La Verrerie 	2016	6,50
--	------	------

ROUGES

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

Bourgogne		
Mercurey, Vieilles Vignes, Domaine Raquillet	2016	9,50

Languedoc		
Corbières Simone Descamps Château Lastours	2010	7,00

Bordeaux		
St Estèphe, Château Clauzet	2007	9,50

Côtes du Rhône		
Rasteau, Domaine Chapoutier	2012	6,00

COCKTAILS SANS ALCOOL

Space 20cl		9,00
Orange, Ananas, Sirop Basilic		
Olé 20cl		9,00
Goyave, passion, sirop spicy		
Virgin Mojito 20cl		9,00
Citron vert, menthe, cassonade, ananas, pomme		

COCKTAILS CREATIONS

Haras-Kiri 20cl		12,00
Nikka From the Barrel, Mangue, Citron Vert, Ginger Beer		
Pink Mojito 20cl		12,00
Tequila Patron Silver, Citron vert, Menthe, Cassonade, Cranberry, Perrier		
Where Is The Litchi? 20cl		12,00
Vodka Russian Standard, St Germain, Purée Framboise, Poire, Crémant		
Guadala Haras 20cl		12,00
Tequila Patron Silver, Goyave, Pamplemousse Rose, liqueur Midori		
Green Lantern 15cl		12,00
Jameson, purée de Kiwi, Passion, bitter Rhubarbe, Bitter d'Absinthe		
El Padre 15cl		12,00
Rhum Don Papa, Mangue, Citron Vert, Liqueur Frangelico		
Gin Gin Mule 15cl		12,00
Bombay Sapphire, Gingembre frais, Citron Vert, Ginger Beer		
Cocktail du Moment		12,00
Cocktail selon l'inspiration du chef barman		

COCKTAILS CLASSIQUES

Americano 12cl		10,00
Campari, Martini rouge, Perrier		
Piña Colada 20cl		11,00
Bacardi, Ananas, purée de Noix de Coco		
Margarita 10cl		11,00
Tequila Patron Silver, Cointreau, Citron		
Mojito 15cl		10,00
Citron vert, Menthe, cassonade, Havana Club Especial, Perrier		
Dry Martini 10cl		11,00
Bombay Sapphire, Noilly Prat		
Cosmopolitain 10cl		12,00
Grey Goose, Cointreau, Cranberry, Citron Vert		
Caïpirinha 9cl		10,00
Cachaça Leblon, dés de Citron Vert, Cassonade		
Apérol Spritz 10cl		10,00
Apérol, Crémant, Schweppes Tonic		

COGNACS 4cl

Otard VS 40%		8,00
Lheraud VSOP Emotion 40%		11,00
Lheraud Obusto 42% (25ans) (idéal accompagné d'un cigare)		22,00
Lheraud XO Charles VII 44% (40ans)		31,00
Lheraud Grande Champagne 1975 47%		55,00

ARMAGNAC 4cl

Baron Gaston Legrand 1997 40%		15,00
Ténarèze Baron Gaston Legrand 1987 46%		19,00
Baron Gaston Legrand 1967 40%		28,00

CALVADOS 4cl

Drouin Sélection		8,00
Drouin XO		16,00

WHISKYS & WHISKEYS 4cl

BLEND		
Ecosse – Dewar's 12 ans 40%		9,00
Fruits mûrs, notes boisées et de chocolat		

SINGLE MALT		
Aultmore 12 ans, Speyside 46%		11,00
Net, fuité et végétal		
Machrie Moore 7th Release, Arran 46% - 20 ppm		12,00
Fumé, tourbe, agrumes		
Kilchoman Machir Bay, Islay 46% - 50 ppm		12,00
Fumé, cendres, agrumes confits, orge maltée		
Dalmore 2007 10 ans, Highland 46%		12,50
Ananas mûr, épices, noisettes		
Ben Nevis 20 ans The Nectar, Highlands 47,6%		32,00
Complexe, boisé, fruits murs, pointe de fumé		
Octomore 07.1, Islay 59,5% - 208 ppm		39,00
Rond, tourbé, iode, poivre, final salin		

BLEND JAPONAIS		
Nikka From The Barrel 51,4%		11,00
Puissant, fruité, boisé et épicé		
Mars Maltage « Cosmo » 53%		17,00
Capiteux, malts vanillés, fruits rouges, menthe poivrée		
The Nikka 12 ans 43%		18,00
Gourmand, fruité, toffee, pomme		

WHISKYS ALSACIENS		
Uberach Biersky 44,4%		11,00
Gourmand, fruits secs, poire, épices		

WHISKY INDIEN		
Amrut Fusion 50%		12,00
Rond, orge maltée, fruits exotiques, fumé		

BOURBON & WHISKY		
Bulleit 10 ans 45,6%		8,50
Fruité, boisé, notes de vanille		
Jack Daniel's 40%		9,00
Vanille, bois brûlé, épices		

RHUMS 4cl

Don Papa, Philippines 40%		9,50
Arômes pâtissier, gingembre, épices douces		
Smith And Cross – Navy Strength, Jamaïque 57%		9,00
Puissant, fruits exotiques, épices, miel		
Dos Maderas 5+5, Barbade, Guyane, Jérez 40%		10,50
Puissant, fruité, girofle, cannelle		
Pyrat, Iles Anguilla 40%		11,00
Puissant, orange, cacao		
Mezan Trinidad 2007, Trinidad 46%		12,00
Epices, miel, tabac		
Worthy Park Marsala Finish, Jamiaque 60%		18,00
Riche, caractère, ananas, raisin, canne à sucre		
Berry Bros and Rudd Fijian 2003 11ans, Iles Fidji 46%		19,00
Fruits exotiques, épices. Final Chocolat et agrumes		
Havana Club Especial, Cuba 40%		8,50
Bacardi, Cuba 40%		8,50

EAUX-DE-VIE ALSACIENNES 4cl

G.E. Massenez	
Framboise sauvage 40%, Poire William's 40%	9,00
G. Miclo	
Vieux Kirsch 43%, Mirabelle 43%,	9,00
Bertrand	
Vieille Prune 48%	10,00
René Muré	
Marc de Gewurztraminer 2011 45%, Marc de Pinot Noir 2008 45%	9,00

GINs 4cl

HTK, Belgique - 43.7% - Ample, Citron vert	8,00
Hendrick's, Ecosse - 45% - Rose et Concombre	9,00
Star Of Bombay, Angleterre - 45% - Intense, Bergamote	9,00
Nikka Coffey Gin, Japon – 47% - Élégant, Agrumes, Epices	10,00
Ferroni Gin Juillet, France - 44% - Fenouil, Romarin, Melon	10,00
Monkey 47, Allemagne - 45% - Complexe, Epicé	12,00
Jinzu, Ecosse - 45% - Fleurs de Cerisier, Gourmand	13,00

SUPPLEMENTS "PREMIUM"

Fentimans Tonic Water 12,5cl	2,00
Three Cents Aegean Tonic 20cl	2,00
Schweppes Premium Mixer Tonic Original 20cl	2,00

VODKAS 4cl

Russian Standard	8,00
Absolut Elix	9,00
Grey Goose - Original, Poire	11,00

TEQUILAS 4cl

Patron Silver	10,00
Jose Cuervo Reserva de la Familia Extra Anejo	28,00

LIQUEURS 4cl

Get 27	8,00
Limoncello	8,00
Amaretto Di Saronno	8,00
Grand Marnier Cordon Rouge	8,50
Cointreau	8,50
Poire William's Golden 8, G.E. Massenez	9,00
Bailey's	8,50
Fernet Branca	9,00
Saint-Germain (Fleur de Sureau)	9,00
Chartreuse Verte	8,50
Chartreuse Verte VEP / Jaune VEP	15,00

EAUX MINERALES ET SOURCES

Wattwiller 50cl	5,40
San Pellegrino 50cl	4,50
Perrier 33cl	4,00
Carola - Bleue, verte, rouge 50cl	3,70
Carola - Bleue, verte 100cl	5,60

APERITIFS

Kir Alsacien 12cl - Cassis, Pêche, Mûre, Pamplemousse	5,50
Kir Crémant 12cl	9,00
Kir Royal 12cl	12,00
Martini 6cl - Rouge, Blanc, Rosé, Dry	7,00
Martini Ambrato Riserva Speciale	8,00
Porto Andresen 10ans 6cl - Rouge, Blanc	8,00
Pineau des Charentes Lheraud 15ans 6cl	11,00
Ricard 4cl	6,50
Suze 6cl	7,00
Campari 6cl	7,00
Bitter sans alcool 10cl	3,90

SODAS

Coca Cola 33cl – Original, Zero	4,30
Orangina 25cl	4,20
Schweppes 25cl - Tonic, Agrum'	4,00
Thé Glacé Fuze Tea Pêche 25cl	3,70
Red Bull 25cl	5,70
Limonade 33cl	3,70
Diabolo 33cl	3,90
Sirop à l'eau 33cl	2,70
Jus de fruits 25cl	3,80
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	11,00
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](#)