

BIERES

Pressions	
Meteor Pils 25cl	3,80
Bière du Moment 25cl	4,50
Amer bière 25cl	4,20
Bouteilles	
Perle - Blonde IPA , 6,6% - 33cl	9,00
Sainte Cru - White Rabbit , 5,0% - 33cl	8,50
Mercière - Ambrée , 5,5% - 33cl	7,50
Matten - La Schwartz , 5,8% - 33cl	8,00
Meteor sans alcool , 0,5% 25cl	4,50

APERITIFS

Kir Alsacien 12cl - Cassis, Pêche, Mûre, Pamplemousse, Sureau	5,50
Kir Crémant 12cl	9,00
Kir Royal 12cl	12,00
Martini 6cl - Rouge, Blanc, Rosé, Dry	8,00
Martini Ambrato Riserva Speciale	8,50
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 - Orange, Ananas, Tomate 🍅, Pomme	3,80
Nectar de fruits 25cl – Abricot, Pamplemousse	3,80

EAUX MINERALES ET SOURCES

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

COCKTAILS SANS ALCOOL

Spring Pear 20cl	9,00
Poire, Citron Vert, Sirop Pomme Verte, Ginger Beer	
Olé 20cl	9,00
Goyave, Passion, Sirop Spicy Mango	
Virgin Mojito 20cl	9,00
Citron Vert, Menthe, Cassonade, Ananas, Pomme	

COCKTAILS CREATIONS

Mai Tai In Japan 10cl	12,00
Nikka From the Barrel, Liqueur Midori, Yuzu, Citron Vert, Sirop d’Orgeat	
L’Aubier 15cl	12,00
Calvados, Poire, Pomme, Liqueur Poire William’s, Sirop Tarte aux Pommes, Citron Vert, Bitter	
L’Agave Rouge 10cl	12,00
Tequila Patron Silver, Sloe Gin Monkey 47, Liqueur de Noix, Cranberry	
Yellow Lheraud 15cl	12,00
Cognac VSOP Lheraud, Chartreuse MOF, Citron Vert, Ginger Beer	
La Grinta 18cl	12,00
Cocktail Vainqueur du Trophée Pernod Junior par Alexis Naffetas	
Rhum Havana Club, Ananas, Mangue, Citron Vert, Liqueur Piment d’Espelette, Sirop Spicy	
Passion Camomille 20cl	12,00
Vodka Absolut Elyx, Liqueur Camomille, Citron Vert, Sirop Passion, Ginger Beer, Bitter Orange	
Le Jimmy 20cl	12,00
Gin Hendrick’s, Liqueur Italicus, Liqueur Litchi, Schweppes Hibiscus	
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

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%	59,00

ARMAGNAC 4cl

Baron Gaston Legrand 1997 40%	15,00
Ténarèze Baron Gaston Legrand 1987 46%	19,00
Baron Gaston Legrand 1967 40%	29,00

CALVADOS 4cl

Drouin Sélection 40%	8,50
Drouin XO 40%	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, fruité et végétal	
Port Charlotte 10 ans, Islay 50% - 40 ppm	14,00
Tourbe douce et délicate, citron, salin, fume en final	
Dalmore 2009 10 ans, Highland 42,5%	12,50
Fruits à coques, orange, pralin	
Octomore 07.3, Islay 63% - 169 ppm	39,00
Maritime, abricot, gingembre, tourbe élégante	
Glenfiddich Grand Cru 23 ans, Speyside 40%	40,00
nez citronné, Pain toasté, poire, raisin blanc	
BLEND JAPONAIS	
Nikka From The Barrel 51,4%	11,00
Puissant, fruité, boisé et épicé	
Chichibu, Ichiro’s Malt Chibidaru Quarter Cask 2010 53,5%	35,00
Mélange de force et finesse, vanille, fruits exotiques, épices douces	
WHISKYS ALSACIENS	
Miclo Malt tourbé 46% - 30 ppm	10,00
Fumé, caramel beurré, miel	
Uberach Biersky 44,4%	11,00
Gourmand, fruits secs, poire, épices	
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%	10,00
Puissant, fruits exotiques, épices, miel	
Dos Maderas 5+5, Barbade, Guyane, Jérez 40%	10,50
Puissant, fruité, girofle, cannelle	
Pyrat, Iles Anguilla 40%	12,00
Puissant, orange, cacao	
Mezan Panama 2008, Panama 46%	12,00
Fruits, vanille, tabac, épices	
Zacapa Edicion Negra, Guatemala 43%	12,00
Nuances de bois, fruits secs, chocolat	
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%, Bertrand	9,00
Vieille Prune 48%	11,00
René Muré	
Marc de Gewurztraminer 2012 45%, Marc de Pinot Noir 2008 45%	9,00

GINS 4cl

Le Gin, Carmina, Christian Drouin, France - 42% - Pomme, Floral, Fruits Rouges	9,00
Super Broussard, France - 47% - Complexe, Lavande, Agrumes	9,00
Hendrick's, Ecosse - 45% - Rose et Concombre	9,00
Star Of Bombay, Angleterre - 45% - Intense, Bergamote	9,50
Tanqueray Ten, Ecosse - 47,3% - Pamplemousse, Herbes, Epices	10,00
Ferroni Gin Juillet, France - 44% - Fenouil, Romarin, Melon	10,00
Monkey 47, Allemagne - 45% - Complexe, Epicé	12,00
Hendrick's Orbium, Ecosse – 43,4% - Fleur de Lotus, Absinthe	12,00

SUPPLEMENTS "PREMIUM"

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

VODKAS 4cl

Russian Standard 40%	8,00
Absolut Elix 42,3%	10,00
Grey Goose - Original, Poire 40%	11,00

TEQUILAS 4cl

Patron Silver 40%	10,00
Jose Cuervo Reserva de la Familia Extra Anejo 38%	28,00

LIQUEURS 4cl

Get 27	8,50
Menthe Pastille	7,00
Limoncello	8,00
Liqueur de Noix des Pères Chartreux	7,00
Amaretto Di Saronno	8,00
Grand Marnier Cordon Rouge	8,50
Cointreau	8,50
Poire William's Golden 8, G.E. Massenez	9,00
Hedonist	8,00
Bailey's	8,50
Fernet Branca	9,00
Chartreuse Verte	8,50
Chartreuse Cuvée des MOF	9,00
Chartreuse Verte VEP / Jaune VEP	15,00

TAPAS Servi de 19h à 22h / Served from 7pm to 10pm

Fingers de foie Gras de Canard H <i>Duck foie gras sticks</i>	15,00
Aiguillettes de poulet pané sauce Aïoli <i>Fried chicken with aioli sauce</i>	14,00
Goujonnettes de carpe frites, sauce tartare et pommes frites <i>Alsatian Style "Fish & chips", made with carp fish, tartare sauce and French fries.</i>	17,00
Mini Burgers d'Agneau aux Epices d'Orient (2 pièces) <i>Mini Oriental-spiced lamb Burger</i>	14,00
Quésadillas Fromage et Guacamole <i>Quesadillas with cheese and guacamole</i>	10,00
Tartes Flambées Traditionnelle / <i>Traditional</i>	8,00
Gratinée / <i>With cheese</i>	9,00
Girolles et ciboulette / <i>Girolles and chive</i>	11,00
Assiette de Charcuteries Assortiment de la Maison Riedinger-Balzer <i>Cold cuts plater from Riedinger-Balzer</i>	12,00
Assiette de Fromages Affiné de la Maison Lorho, MOF 2007 & 2019 <i>Cheese plater from Maison Lorho, MOF 2007 & 2019</i>	12,00
Palette Sucrée Assortiment de Mignardises <i>Sweet plater, Selection of sweet petits fours</i>	10,00
Tarte du Moment / <i>Pie of the day</i>	8,00
Glaces et Sorbets, la boule / <i>Ice creams and sorbets, the scoop,</i> Glaces : Vanille, Café, Chocolat, Praliné / Vanilla, Coffee, Chocolate, Praline Sorbets : Citron, Framboise, Passion, Fraise, Griotte / Lemon, Raspberry, Passion Fruit, Strawberry, Cherry	3,50
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 Earl Grey, Darjeeling, English Select Ceylan	3,80
Thés Verts Thé Vert, Thé Vert Agrumes, Thé Vert Menthe, Thé Vert Jasmin	3,80
Infusions Rooibos Vanille, Camomille, Baies Rouges, Menthe Poivrée, Verveine	3,80