

## EAUX MINERALES ET SOURCES

Wattwiller 50cl	5
San Pellegrino 50cl	4,20
Perrier 33cl	3,80
Carola - Bleue, verte, rouge 50cl	3,50
Carola - Bleue, verte 100cl	5,40

## BIERES

Pression	
Meteor Pils 25cl	3,60
Bière du Moment 25cl	4
Amer bière 25cl	3,90
Bouteilles	
Perle - Blonde HOP 33cl	5,6
Mercière - Ambrée 33cl	6
Bendorf - Rêve d'étoiles ! Black IPA 33cl	6
Meteor sans alcool 25cl	4,50

## VINS AU VERRE 12cl

### EFFERVESCENTS

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

### BLANCS

Alsace	
Muscat Rolly Gassmann	2013 6,50
Riesling Glinzberg Roland Schmitt	2015 6,50
Gewurztraminer Vendanges Tardives Lorentz	2008 10,50
Pinot Gris Le Fromenteau Josmeyer	2011 7,50

Italie	
Bramito Chardonnay Umbria Castello della Sala	2014 7,50

Bourgogne	
Bouzeron les Cordères Domaine Jacqueson	2014 6,50

Loire	
Pouilly Fumé, Pascal Jolivet	2015 7,00

### ROSÉ

Baux de Provence, Domaine des Terres Blanches	2015 5,50
---	-----------

### ROUGES

Alsace	
Pinot noir « Rouge T », Cave Vinicole de Turckheim	2013 7,50

Californie	
Zinfandel Diamond, Collection Francis Coppola	2012 8,00

Bordeaux	
St Estèphe, Château Clauzet	2007 9,50

Bourgogne	
Marsannay, Cuvée St-Urbain, Domaine Fournier	2014 8,00

Côtes du Rhône	
Mon Cœur, Jean Louis Chave	2014 6,00

## COCKTAILS CREATIONS

Le Haras 20cl	11
Havana Club Especial, pêche, pastèque, sirop spicy mango	
Mirabellini 10cl	12
Eau de Vie de Mirabelle, Martini Ambrato, Passion, Bitter	
Guadala Haras 20cl	12
Tequila Olmeca, goyave, pamplemousse rose, liqueur Midori	
French Summer 18cl	12
Crémant, Perrier, Saint Germain	
Pink Mojito 20cl	12
Citron vert, menthe, cassonade, Tequila, cranberry, Perrier	
Gin Gin Mule 15cl	12
Gingembre frais, Bombay Sapphire, citron vert, ginger beer	
Notre concombre Martini 10cl	12
Concombre frais, gin Hendrick's, pamplemousse rose, citron vert	
Haras-Kiri 20cl	12
Nikka From the Barrel, mangue, citron vert, ginger beer	
Création du Moment	12
Création 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 9cl	11
Tequila Olmeca, Cointreau, citron	
Mojito 15cl	10
Citron vert, menthe, cassonade, Havana Club Especial, Perrier	
Dry Martini 9cl	11
Bombay Sapphire, Noilly Prat	
Cosmopolitain 9cl	12
Grey Goose, Cointreau, cranberry, citron vert	
Caipirinha 9cl	10
Cachaça Leblon, dés de citron vert, cassonade	
Apérol Spritz 9cl	10
Apérol, Crémant, Schweppes Tonic	

## COCKTAILS SANS ALCOOL

Olé 20cl	9
Goyave, passion, sirop spicy	
Space 20cl	9
Ananas, orange, sirop basilic	
Virgin Mojito 20cl	9
Citron vert, menthe, cassonade, ananas, pomme	
Epona 20cl	9
Goyave, pastèque, cranberry, citron vert, sirop de violette	

## WHISKYS & WHISKEYS 4cl

BLEND	
<b>Monkey Shoulder</b> 40%	8
Arômes de miel, de cannelle et de vanille	
SINGLE MALT	
<b>Smokehead</b> , Islay 43%	10
Fumé, moelleux, notes poivrées et épicées	
<b>Bruichladdich 2007 Islay Barley</b> , Islay 50%	12
Expressif, miel, épices, fruits jaunes et exotique	
<b>Kilchoman Machir Bay</b> , Islay 46% - 50 ppm	13
Fumé, cendres, agrumes confits, orge maltée	
<b>Aultmore 12 ans</b> , Speyside 46%	13
Net, fuité et végétal	
<b>Tamdhu Signatory Vintage 2005 Speyside</b> 46%	13
Marqué par le Sherry, poire, pomme, touche de vanille	
<b>Bruichladdich Signatory Vintage 21 ans</b> , Islay 46%	21
Malté, fruité et végétal	
<b>Octomore 06.3</b> , Islay 64% - 258 ppm	35
Puissant, équilibré, suie, érable, cerise noire, chocolat amer	
WHISKY JAPONAIS	
<b>Nikka From The Barrel</b> 51,4%	9
Puissant, fruité, boisé et épicé	
WHISKYS ALSACIENS	
<b>Uberach Biersky</b> 44,4%	11
Gourmand, fruits secs, poire, épices	
<b>Uberach Jaune Païen</b> 48,2%	15
Marqué par les fûts de Vin Jaune et Vin de Paille	
WHISKY INDIEN	
<b>Amrut Fusion</b> 50%	13
Rond, orge maltée, fruits exotiques, fumé	
BOURBON & WHISKY	
<b>Eagle Rare 10 ans Single Barrel</b> 45%	10
Fruité, boisé, notes florales et d'épices	
<b>Jack Daniel's</b> 40%	8
Vanille, bois brûlé, épices	
<b>RHUMS</b> 4cl	
<b>Don Papa</b> , Philippines 40%	9
Arômes pâtissier, gingembre, épices douces	
<b>Don Papa 10 ans</b> , Philippines 40%	14
Arômes d'orange, épices et chocolat	
<b>Pyrat</b> , Iles Anguilla 40%	13
Puissant, orange, cacao	
<b>Dos Maderas 5+5</b> , Barbade, Guyane, Jérez 40%	10
Puissant, fruité, girofle, cannelle	
<b>Angostura N°1 2<sup>nd</sup> édition</b> 16 ans, Trinidad 40%	17
Subtile, abricot, amande, figue	
<b>Diplomatico Single Vintage 2002</b> , Venezuela 43%	17
Suave, gourmand, notes torrifiés et vanillées. Final sur les épices	
<b>Havana Club Especial</b> , Cuba 40%	7
Bacardi, Cuba 40%	7
<b>Sailor Jerry Spiced Vanilla Rum</b> , Bermudes 40%	7

## EAU-DE-VIE ALSACIENNES 4cl

G.E. Massenez	
Framboise sauvage, Poire William's	9
G. Miclo	
Vieux Kirsch, Mirabelle, Marc de Muscat d'Alsace	9
Bertrand	
Vieille Prune 48%	9
René Muré	
Marc de Gewurztraminer 2011	10

## COGNACS 4cl

Otard VS 40%	8
Lheraud VSOP Emotion 40%	12
Lheraud Obusto 42% (25ans) (idéal accompagné d'un cigare)	23
Lheraud XO Charles VII 44% (40ans)	31
Lheraud Grande Champagne 1975 47%	48

## ARMAGNAC 4cl

Darroze Grand Assemblage 20 ans 43%	14
Darroze Domaine de Poyanne 1974 46%	23

## CALVADOS 4cl

Drouhin Sélection	7
Drouhin XO	15

## VODKAS 4cl

Russian Standard	7
Grey Goose - Original, Poire, Citron, Orange, Melon	10
Grey Goose VX	16

## GINS 4cl

Star Of Bombay	9
Hendrick's	9

## TEQUILAS 4cl

Olmecca Blanco	7
Patron Silver	13

## LIQUEURS 4cl

Get 27	8
Limoncello	7
Amaretto Di Saronno	8
Grand Marnier Cordon Rouge	7
Cointreau	7
Poire William's G.E. Massenez	8
Bailey's	8
Fernet Branca	6
Saint-Germain (Fleur de Sureau)	12
Chartreuse Verte	7
Chartreuse Verte VEP / Jaune VEP	16

## APERITIFS

Kir Alsacien 12cl - Cassis, Pêche, Mûre, Pamplemousse	4,90
Kir Crémant 12cl	9
Kir Royal 12cl	12
Martini 6cl - Rouge, Blanc, Rosé, Dry	6
Martini Ambrato Riserva Speciale	8
Martini 150ans 6cl	9
Porto Andresen 10ans 6cl - Rouge, Blanc	7
Pineau des Charentes Lheraud 15ans 6cl	9
Ricard 4cl	5
Suze 6cl	6
Campari 6cl	6
Bitter sans alcool 10cl	3,50

## SODAS

Coca Cola 33cl - Zero	4
Orangina 25cl	4
Schweppes 25cl - Tonic, Agrum'	3,80
Lipton Ice Tea 25cl	3,80
Red Bull 25cl	5,50
Limonade 33cl	3,50
Diabolo 33cl	3,70
Sirop à l'eau 33cl	2,50
Jus de fruits 25cl	3,60
Orange, Ananas, Tomate, Pomme, Abricot, Pamplemousse	

## BOISSONS CHAUDES

Espresso	2,60
Espresso Allongé	2,90
Double Espresso	3,60
Cappuccino	3,60
Décaféiné Espresso	2,60
Décaféiné Allongé	2,90
Irish	10
Viennois - Café, Chocolat	4
Chocolat Chaud	3,60
Thés Noirs	3,60
Earl Grey, Darjeeling, English Select Ceylan	
Thés Verts	3,60
Thé Vert, Thé Vert Agrumes, Thé Vert Menthe, Thé Vert Jasmin	
Infusions	3,60
Rooibos Vanille, Camomille, Baies Rouges, Menthe Poivrée, Verveine	

Suivez-nous sur :



Carte du Bar élaborée par le chef barman Guillaume ZEHACKER