

Carte

des

Boissons

mise à jour le 6 Octobre 2020



1/2 btle 37,5 cl	Btle 75 cl	Rouge Blanc rosé
---------------------	---------------	------------------------


Lorraine :

AOC Côtes de Moselle Ch. de Vaux « les Gryphées » 2019 	22 €	B
IGP Côtes de Meuse Domaine de Muzy Chardonnay 2018 	27 €	B
AOC Côtes de Moselle Ch. de Vaux « Septentrion » 2018 	29 €	B
AOC Côtes de Moselle Ch. de Vaux « Maddalena » Muller Thurgau 2018 	31 €	B
AOC Côtes de Toul "Les Evêques" Domaine Lelièvre Auxerrois 2018	31 €	B
AOC Côtes de Moselle Ch. de Vaux « Pylae » Pinot gris élevé en fût 2016 	39,5 €	B
VDF Ch. de Vaux « Tendres Becs» Pinot gris 2018  Demi-sec	35 €	B
VDF Domaine Migot Pinot Gris 2019  Demi-sec	25 €	B
Crillon des Vosges (<i>blanc liquoreux de rhubarbe</i>) 2014	32 €	B
Méthode Traditionnelle "Cuvée Céleste" Domaine Migot	23 €	B
AOC Côtes de Toul Domaine Migot Vin Gris 2018 	21 €	r
AOC Côtes de Moselle Ch. de Vaux « Les Boserés » 2019 	22 €	r
AOC Côtes de Toul "Les Evêques" Domaine Lelièvre Vin Gris 2014	31 €	r
IGP Côtes de Meuse Domaine de Muzy Pinot Noir 2018 	27 €	R
AOC Côtes de Moselle Ch. de Vaux « Les Clos » Pinot Noir 2018 	37 €	R

Alsace :

AOC Riesling Grand Cru Muenchberg G Metz 2016	30 €	B
AOC Riesling Domaine Frédéric Mochel 2015	26 €	B
AOC Riesling Vibration Domaine du Rêveur 2018 	30 €	B
AOC Pinot Gris Domaine Frédéric Mochel 2018	29 €	B
AOC Gewürztraminer Aestas Domaine Frédéric Mochel 2015 (50 cl)	44 €	B
AOC Alsace Rouge Domaine Marcel Deiss 2018 	34 €	R
AOC Pinot Noir "Strangenberg" Domaine Pierre Frick 2018 	38 €	R

Champagne :

AOC Champagne Blanc de Blanc Premier Cru Roger Manceaux	45 €	B
AOC Champagne Palmer Cuvée Brut Réserve	24,5 €	B
AOC Champagne Triple B Besserat de Bellefon 2013 	55 €	B
AOC Champagne Rosé Cuvée des Moines Besserat de Bellefon	39 € 55 €	r

Nous pouvons vous fournir des sacs discrets pour ramener chez vous les bouteilles non finies ou achetées à emporter

Jura :

AOC Côtes du Jura Tradition Domaine Morel 2011	29 €	B
--	------	---

Beaujolais :

AOC Beaujolais Villages Domaine des Nugues 2015	27 €	B
---	------	---

AOC Chenas Quartz Piron et Lameloise 2015	32 €	R
---	------	---

Bourgogne :

AOC Mâcon-Villages Vincent de Saint-Denis 2016	27 €	B
--	------	---

AOC Saint-Bris Exogyra Virgula Domaine Goisot 2017 	31 €	B
--	------	---

AOC Côtes D'Auxerre "Corps de Garde" Domaine Goisot 2017 	35 €	B
--	------	---

AOC Bourgogne Côte d'Or "Pré aux Dames" Huber Verdereau 2018 	37 €	B
--	------	---

AOC Hautes Côtes de Nuits Domaine Gros F&S 2015	41 €	B
---	------	---

AOC Meursault "En Dressolles" Domaine Huber Verdereau 2018 	54 €	B
--	------	---

AOC Pinot Noir Vincent de Saint Denis 2017	29 €	R
--	------	---

AOC Pinot Noir Les Grandes Gouttes Huber-Verdereau 2017	32 €	R
---	------	---

AOC Pinot Noir Domaine Des Beaumont 2016	33 €	R
--	------	---

AOC Côtes D'Auxerre "Corps de Garde" Domaine Goisot 2017 	35 €	R
--	------	---

AOC Hautes Côtes de Nuits Domaine Gros F&S 2017	41 €	R
---	------	---

AOC Volnay Domaine Huber Verdereau 2017 	51 €	R
---	------	---

AOC Gevrey-Chambertin Premier Cru "Les Cherbaudes" Beaumont 2016	74 €	R
--	------	---

AOC Morey-Saint-Denis Premier Cru "Les Millandes" Beaumont 2014	74 €	R
---	------	---

AOC Clos de Vougeot Grand Cru Domaine Gros F&S 2017	119 €	R
---	-------	---


AOC Richebourg Grand Cru Domaine Gros F&S 2010-2011	290 €	R
---	-------	---

*Nous pouvons vous fournir des sacs discrets pour ramener
chez vous les bouteilles non finies ou achetées à emporter*



Vallée de la Loire :

AOC Muscadet Sèvre et Maine Château-Thébaud 2014		23 €	B
AOC Coteaux du Giennois "Les Beaux Jours" Emile Balland 2018		24 €	B
AOC Anjou "En Chenin" Domaine Ogereau 2017		27 €	B
AOC Pouilly Fumé La Moynerie Michel Redde 18/17	19 €	32 €	B
AOC Sancerre Domaine du Pré Semelé 17/18	19,5 €	33 €	B
AOC Montlouis « Clos de Mosny » Jacky Blot 2017		39 €	B
AOC Anjou « Le Cornillard » Domaine Patrick Baudouin 2013 		38 €	B
AOC Bourgueil "Cuvée Déchainée" Lamé Delisle Boucard 2018	14 €	23 €	R
AOC Saint-Nicolas de Bourgueil Clos des Quarterons 2017 	16 €		R
AOC Bourgueil "Mi-Pente" Domaine de la Butte Jacky Blot 2017		42 €	R

Bordeaux :

AOC Pessac-Léognan Château de Rochemorin 16/10	20 €	35 €	B
AOC Bordeaux Château Doisy-Daëne 2011		39 €	B
AOC Pessac-Léognan Château de Rochemorin 2015		40 €	R
AOC Haut-Médoc Château Micalet 2015 		35 €	R

Régions du Sud :

AOC Bergerac sec Château Tourmentine 2016 		22 €	B
IGP Alpilles Tradition Domaine de Valdition 2015 		26 €	B
AOC Côtes du Roussillon « Les Terres Grillées » Domaine Piquemal 2014		28 €	B
AOC Côtes du Rhône Ventoux "Quintessence" Château Pesquié 2017		33 €	B
IGP Côtes Catalanes « Romain » Domaine Piquemal 2016		20 €	r

*Nous pouvons vous fournir des sacs discrets pour ramener
chez vous les bouteilles non finies ou achetées à emporter*

Croatie : (Blanc)

Graševina Galić 2016 30 €

Autriche : (Blancs)

Temento Green Sauvignon blanc 2015 31 € Kamptal Riesling Bründlmayer 2015 32,5 €
Kamptal Gruner Veltliner Bründlmayer 2015 32,5 €

Allemagne : (Blancs)

Riesling Wehlener Sonnenhur 2015 37 € Riesling Feinherb Dr. L 2015 26 €

Hongrie : (Blancs)

Budai Irsai Oliver 2017 19 € Tornai Somló Zenit 2016 21 €
Villányi Csenge Olasz/Rajnai 2013 21 € Tornai Somló hárslevelű 2015 28 €
Balatonfüred Olaszrizling 2018 26 € Tornai Somló Grófi Juhfark 2016 41 €
Tokaji Furmint Bene Pincészet 2015 26 € Etyek-Budaï Louis-François & Co 38 €
Eger Viognier Látomás Vision 2012 32 € Méthode Traditionnelle 2009

Hongrie (Rosé)

Matrai Bãrdos Kekfrankos/Pinot 2018 19 €

Hongrie (Rouges)

Egri Bikaver 2012 26 €
Egri Merlot Gesztenyés 2015 35 €
Villányi Cuvée Alex 2015 35 € Matrai Bãrdos Rubint 2015 26 €

Hongrie (Liquoreux)

Tokaji Szamorodni Bene Pincészet 2015 27 € (50cl)
Tokaji Aszù 5 puttonyos Bene Pincészet 2009 46 € (50cl)

*Nous pouvons vous fournir des sacs discrets pour ramener
chez vous les bouteilles non finies ou achetées à emporter*

Cocktail sans alcool (14 cl) : 4,5 €

Pomyrka sans alcool
Jus de pomme et Nectar de myrtille

Mellarose sans alcool
Jus d'orange, citron, bergamote et cédrat adoucis au miel.

Eaux Minérales :

Evian, Badoit (75cl) 4,5 €
Perrier (33cl) 3 €



Symples (33cl) 5,5 €

- **Potion énergisante** : Citron, Thym, Romarin, Menthe, Argousier et Mirabelle.

- **Potion relaxante** : Cassis, Myrtille, Verveine, Lavande, Cerise et Camomille.

- **Potion détoxifiante** : Carotte, Sureau, Citron, Pomme, Sauge et Stévia.

Limonade nature (33cl) 4 €

Diabolo (33cl) 5 €


Sirops (33cl) : 2,5 €


Menthe, Fraise, Orgeat, Noisette, Melon, Rose, Cannelle, Mirabelle, Pêche, Citron.

Jus et Nectars de Fruits (33cl) : 5 €

Fruits

Jus de Mirabelle (25 cl 3,5 €)

 Jus de Pomme (25 cl 3,5 €)

 Nectar de Rhubarbe (25 cl 3,5 €)

Jus de Poire

Nectar d'Abricot

Nectar de Pêche

Nectar de Cassis

Jus de Raisin Sauvignon

Jus de Pamplemousse

Jus de Mandarine

Jus de Grenade

Nectar de Mangue

Nectar de Litchi

Nectar de Fruit de la Passion

Nectar de Banane

Jus d'Ananas

Jus de Betterave

Origine

Lorraine

Lorraine

Lorraine

Ouest Lyonnais

Ardèche

Drôme

Bourgogne

Gaillac

Texas/Vallée du Rio Grande

Sicile

Israël

Colombie

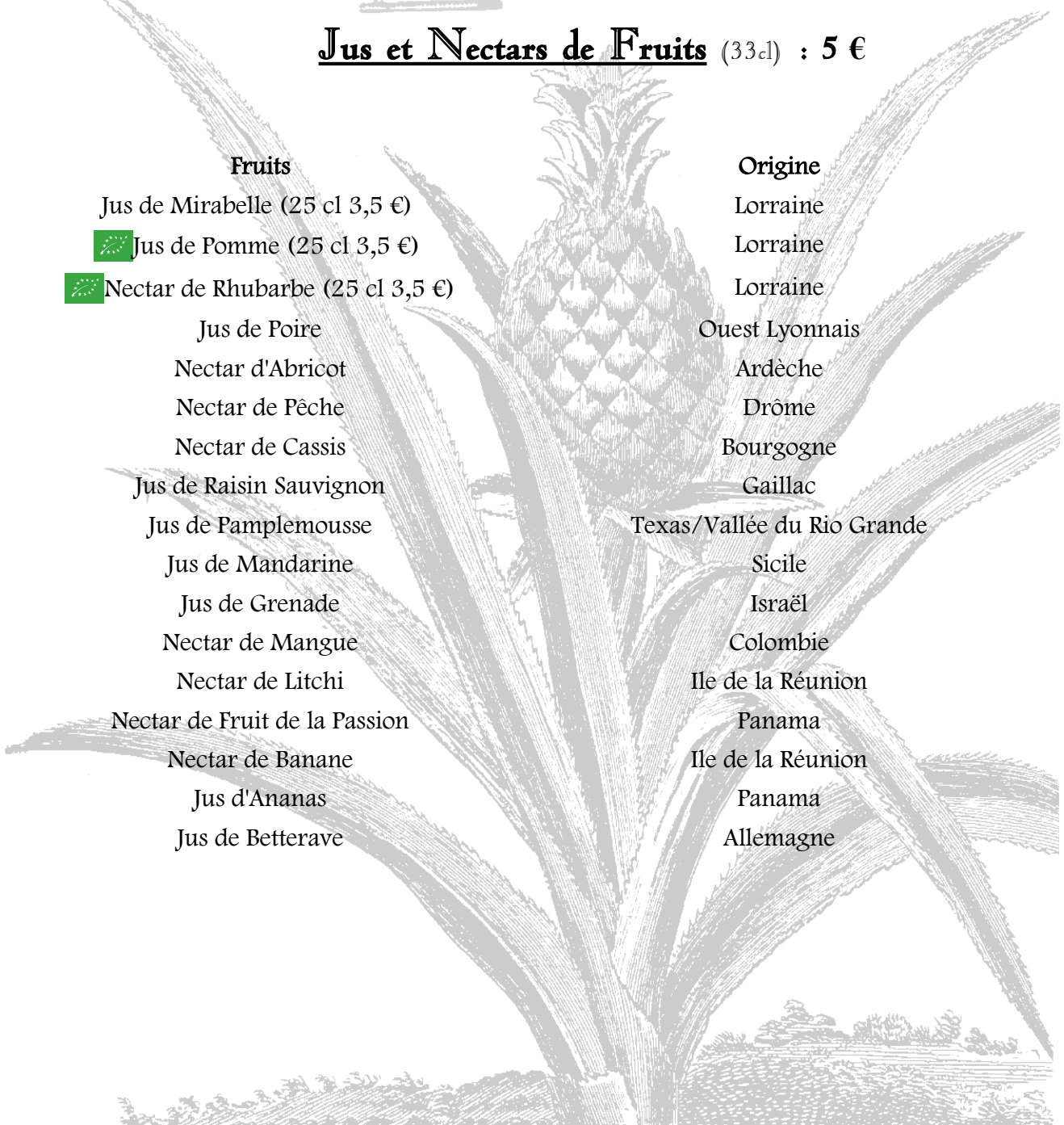
Ile de la Réunion

Panama

Ile de la Réunion

Panama

Allemagne



Apéritifs :

Wodkas (5 cl)

Zubrówka	6 €
Grey Goose	6 €
U'luvka	7 €
Dębowa	7 €
Żołądkowa Gorzka	6 €
Tradition, Miel, Menthe, Cerise noire ou Figue	

Whiskys (5 cl)

G. Rozelieures	6,5 €
G. Rozelieures Rare Collection	7,5 €
Peated Single Malt Connemara	7 €
Teeling Rum Casks	7,5 €
Blend Timorous Beastie	7,5 €
Lindrum 12 ans	7,5 €
Single Malt Yoichi	8 €
Woodford Réserve Bourbon	7,5 €

Crillon des Vosges (8 cl)	6 €
Cidre Lorrain (25cl) (75 cl)	4,5 € 12 €

Becherovka (5 cl) (liqueur tchèque)	6 €
--	-----

Champagne (12,5 cl) Triple B Besserat de Bellefon	10 €
--	------

Martini blanc et rouge (10 cl)	5 €
Ricard (5 cl)	5 €
Gin (5 cl)	5 €
Porto blanc et rouge (10 cl)	5 €
Picon Bière (33 cl)	6 €
Campari (8 cl)	5 €
Suze (8 cl)	5 €



Cocktails :

Eau d'Archange de Lorraine (6 cl) 5 €
(Infusion de zestes et jus de citron, cannelle, anis, badiane, coriandre, macis et muscade en eau de vie)

Mellarose Zubrowka (12 cl) 6 €
(mélange d'agrumes adouci au miel et additionné de wodka polonaise à l'herbe de bison)

Hypocras (12 cl) 5 €
(Macération de zestes de citron et d'orange, épices et vin)

Pomyrka (12 cl) 6 €
(crème et nectar de myrtille, jus de pomme, wodka)

Vin blanc et liqueur/crème au choix (12 cl) 6 €
(crème de cassis, fraise des bois, mûre, cerise, framboise, myrtille, poire, bergamote, mirabelle ou pêche)

Champagne et liqueur/crème au choix (12 cl) 10 €
(crème de cassis, fraise des bois, mûre, cerise, framboise, myrtille, poire, bergamote, mirabelle ou pêche)

Becherovka Poire ou Tonic (15 cl) 6,5 €
(Liqueur tchèque à base d'herbes et épices additionnée de jus de fruit ou de schweppes)

Sans alcool : Les cocktails pomyrka et mellarose peuvent également être servis sans alcool.

Bières

Blanche de Namur 33cl 4,5% vol **5,5 €**

Blanche /Lorraine : Bière de froment aux arômes fruités et épicés (orange amère et coriandre).

Hopper 33cl 4,6% vol **6 €**

Blanche houblonnée/Lorraine : Houblons aromatiques bien présent, désaltérante et atypique.

Brooklyn Special Effect 33cl 0,4% vol **5,5 €**

Blonde ambrée/Américaine : Gourmande et houblonnée, une base maltée bien présente et caramélisée.

Dancing Quince 33cl 4,6% vol **6 €**

Gose aux fruits/Lorraine : Une version gourmande du Style Gose, brassée avec coing et vanille.

Major Ale 33cl 5% vol **5,5 €**

Blonde/Lorraine : Gourmande et parfumée, les houblons apportent l'aromatique, amertume légère.

Ad Lib 33cl 4% vol **5,5 €**

Blonde/Lorraine : Légère et désaltérante, des notes exotiques et une amertume maîtrisée

Trippin' 33cl ? % vol **6 €**

IPA/Lorraine : Brassins uniques mettant à l'honneur les différents houblons.

1984 33cl 6,5% vol **6 €**

Sour Season/Lorraine : Bel équilibre entre la fraîcheur et les levures de saison, acidité légère.

Pear Brothers 33cl 7% vol **6 €**

Sour Season/Lorraine : brassée avec de la poire ; notes céréalières, fermières et citronnées.

Sour Power #2 33cl 5,7% vol **6 €**

Hoppy Sour/Lorraine : Vive et rafraichissante, l'acidité est présente, associée aux parfums de l'amarillo.

Saison Dupont Dry Hopping 33cl 6,5% vol **5,5 €**

Blonde saison/Belge : Association de levure fermière, malt épicé et parfumée au styrian wolf

8 Full Blend 37,5cl 6,7% vol **6,5 €**

Barrel Aged Sour/Lorraine/Catalogne : Très peu pétillante, cette Sour a été élevée en fût de vin blanc.

Duchesse de Bourgogne 25cl 6,2% vol **5,5 €**

Rouge des Flandres/Belge : Mûrie plusieurs mois en fûts, notes boisée, fruitée, acidulée et caramélisée.

Père Noël 33cl 7% vol **5,5 €**

Winter Ale/Belge : Belle amertume aux notes fruitées, réglissée et une finale assez sèche.

Orval 33cl 6,2% vol **6 €**

Blonde Ambrée/Belge : Trappiste ambrée d'une belle complexité, harmonie des houblons, note florale.

Rochefort 8 33cl 9,2% vol **6 €**

Brune/Belge : Trappiste équilibrée, bouche ample caramélisée, florale et levurée, chaleureuse.

Fata Bromosa 33cl 9% vol **6 €**

Imperial Oatmeal Stout/Lorraine :Liquoreuse et gourmande pour cette bière chaleureuse et équilibrée.

Carte des Boissons Chaudes et Digestives

Les Infusions :

3 €

Verveine

facilite la digestion

Camomille

calmante et relaxante

Rose hibiscus

mélange de pétales de roses et d'hibiscus

Tisane des 40 Sous

Composée d'écorce de citron, cynorhodon, de feuille d'oranger, verveine, thym et réglisse

Tisane du berger

Composée de tilleul, verveine, citronnelle, menthe et fleur d'oranger

Rooibos de Noël

parfumé aux épices, à l'orange et à la cerise noire

Les Thés

3 €

Ceylan

rond et fruité, notes caramélisées et épicées

Darjeeling

équilibré et régulier, parfums floraux

Christmas tea blanc

Thé blanc parfumé à la cerise, amande et gingembre

Thé Vert à la Menthe

Thé vert Gunpowder de Chine et feuille de menthe

Mandarin Jasmin

Thé vert parfumé au jasmin

Nuit à Versailles

Thé Vert parfumé, bergamote, fleur d'oranger, kiwi, pêche jaune et violette

Bali

Thé vert parfumé au jasmin, à la rose et au pamplemousse

Earl Grey

Thé noir parfumé à la bergamote

Mélange Vénitien

Thé noir parfumé aux fruits rouges et à la vanille

Thé des Sages

Mélange de thés vert et noir, parfumé à la bergamote et à la vanille

Goûter de Stanislas

Thé noir parfumé bergamote, madeleine, dragée et coquelicot

Mélange des Ducs

thé vert parfumé à la mirabelle, caramel et fleur de souci

Thé Quatre Fruits Rouges

Thé parfumé à la cerise, fraise, framboise et groseilles

Thé des Poètes

Thé noir parfumé à la pomme, caramel et cannelle

Thé Jardin bleu

Thé noir parfumé à la fraise et rhubarbe

Noël en Alsace

Thé noir parfumé à l'orange, cannelle, girofle et muscade

Toutes nos boissons chaudes sont servies accompagnées de mignardises

Les Cafés :

Espressos :

demandez nous la sélection de cafés du moment

3 €

Café à la Turque

Café directement infusé dans l'eau chaude et agrémenté d'épices et de sucre roux.

4 €

Café de Colombie décaféiné

3 €

Double Espresso

5 €

Café Viennois *crème fouettée*

4 €

Cappuccino *mousse de lait*

4 €

Café dégustation

espresso accompagné de 1,5 cl d'une eau-de-vie au choix

5 €

Chocolat d'Odeur :

4 €

Chocolat Maison : fondu dans du lait et de la crème, parfumé avec cannelle, macis et vanille

Toutes nos boissons chaudes sont servies accompagnées de mignardises

1,5cl - 5cl

Les Liqueurs :

3 € 7 €

Parfait Amour de Lorraine

Recette du XVIIIème siècle ;

Macération de zestes de citron, sucre, cerfeuil,

thym, persil et cannelle dans un alcool de fruit

Staropolska

Wodka infusée aux noix, prunes, girofle et miel

Żołądkowa Gorzka

Liqueur polonaise à la cerise noire, à la figue, à la menthe au miel ou la traditionnelle (aux herbes)

Les Eaux de Vie :

Mirabelle de Lorraine

Wodkas : U'luvka, Dębowa, Żubrówka, Szilva

Eau de vie de prune bleue (quetsche) produite en Hongrie, distillée avec son noyau qui confère une note d'amande

Barack Palinka

Eau de vie d'abricot produite en Hongrie

Calvados Pays d'Auge 6 ans Adrien Camut

Marc Vieux de Bourgogne « Dame Huguette »

Bas Armagnac Gelas 18 ans

Cognac Le Roch XO Fine Champagne