



Mixologie

Nos Cocktails 10€00

- Elsass Spritz (Zes't spritz et crémant)
- Tonic Vosgien (Gin et Myrtille)
- Vodka G Orange ou Tonic
(Vodka au gingembre)
- Welche Cola (Whisky Alsacien)
- Americano (Martini rouge et Campari)

Nos Mocktails 7€00

- Martini Vibrante
- Mirabelle Bliss
(Jus de Mirabelle et de Pomme)
- Kiwi Fizz (Kiwi frais et Citron)
- Virgin Spritz

Prix nets, taxes et service compris



Apéritifs

- Ricard 4cl 5€00
- Martini Blanc 4cl 5€00
- Martini Rouge 4cl 5€00
- Porto Blanc 6cl 6€00
- Porto Rouge 6cl 6€50
- Suze 6cl 5€00
- Campari 6cl 5€50
- Supplément Soft 1€50

- Kir 5€00
- Kir Royal 6€00

Prix nets, taxes et service compris



Bières

Brasserie Bisaiguë-Kaysersberg

Bouteille 33cl 6€00

Schloss Beer – Blonde 5.2%

Sommer Beer – Blanche 5%

Kaeffer Beer – IPA 5.7%

Flagstaff Beer – Ambrée 5.7%

Cobar Beer – Fruits de la passion 5.8%

Brasserie Perle

Bouteille 33cl 4€00

Amer Bière 33cl 5€50

Heineken 4€00

Bière sans Alcool



Soft

Carola plate ou pétillante 50cl 3€00

Carole plate ou pétillante 1l 4€50

Limonade 33cl 3€50

Diabolo 33cl 4€00

Orangina 33cl 3€50

Coca Cola 33cl 3€50

Coca Cola Zéro 33cl 3€50

Schweppes Indian Tonic 25cl 3€50

Thé Glacé Pêche 33cl 3€50

Jus de Fruit verre 25cl 3€50

Sirop à l'eau verre 25cl 2€00



Boissons Chaudes

Expresso	3€00
Double Espresso	3€50
Café Long	3€00
Capuccino	3€50
Chocolat Chaud	3€50
Thé ou Infusion	3€00
Lait Chaud	3€50

« Artisans vignerons, perpétuant la tradition familiale, nous considérons comme une mission de ne produire que des vins de qualité. » (Famille MANN)

Les vins du Domaine des 3 terres - Mann sont produits en biodynamie et labélisés « agriculture biologique ».

Dualité **Au verre : 6€ La**
bouteille : **30€**

L'assemblage de ces deux pinots (blanc et gris) est une véritable révélation par sa complexité et sa minéralité, qui se complètent parfaitement. Nez très flatteur. En bouche, ce vin se présente vineux, gras et salin. Vin gastronomique.

L'oiseau Astral **Au verre : 6€50 La**
bouteille : **35€**

Vin très expressif et harmonieux en bouche, où se mêlent des arômes de fleurs et de fruits légèrement rond sans excès et une fin de bouche sur la fraîcheur.

Le Crémant **Au verre : 6€50 La**
bouteille : **40€**

Vin gastronomique aux arômes floraux et structurés, sur des notes de craie, minéral, tonique et gourmand à la fois.



Vins

Domaine Haas – Kaysersberg

Vin au verre

Pinot Blanc	4€00
Riesling	4€00
Muscat	4€00
Sylvaner	4€00
Pinot Gris	4€50
Gewurztraminer	4€50
Pinot Noir	4€50
Rosé d'Alsace	4€50

Bouteille 75cl

Pinot Blanc	22€00
Riesling	22€00
Muscat	22€00
Sylvaner	20€00
Pinot Gris	24€00
Gewurztraminer	24€00
Pinot Noir	24€00
Rosé d'Alsace	24€00

Prix nets, taxes et service compris



Vins

Domaine Haas – Kaysersberg

Vin au pichet

	1/4l	1/2l
Pinot Blanc	8€00	15€00
Riesling	8€00	15€00
Muscat	8€00	15€00
Sylvaner	7€50	14€00
Pinot Gris	8€50	17€00
Gewurztraminer	8€50	17€00
Pinot Noir	8€50	17€00
Rosé d'Alsace	8€50	17€00

Crémant

Domaine Becker – Zellenberg

Le Verre	5€00
La Bouteille	28€00

Prix nets, taxes et service compris



Whiskies (4cl)

J & B

6€00

Nez fruité marqué par les agrumes. Bouche douce et évoque les fruits exotiques

Paddy

6€50

Nez léger marqué par les agrumes, les épices et le bonbon. Bouche plus proche de la céréale et des épices, légères notes de vanille

Jack Daniels

8€00

Nez boisé avec une trace de tabac. Arômes de cuir, de bois brûlé et de tabac. Notes de vanille, d'agrumes et de chêne.

Sélection De Miscault

8€00

Vieilli en fût de chêne, le bouquet est raffiné, aromatique et boisé. Long en bouche, goût franc. A déguster chambré ou sur glace.

BenRiach The Smoky Ten

10€00

Notes douces et fumées. Associant malt tourbé et non tourbé, mûré en fûts de Bourbon, de chênes neufs et de Rhum de la Jamaïque, il offre des arômes de fruits mûris au soleil, de miel fumés et d'épices de chêne.

Prix nets, taxes et service compris



Rhum (4cl)

Maison La Mauny Spiced

5€50

Martinique- Nez de pain d'épices, de cannelle et de miel. En bouche, les saveurs d'épices et de sucre roux se prolongent sur des notes de caramel et d'agrumes.

Ron Eminente 7 ans

11€00

Appellation d'origine protégée CUBA-vieilli 7 ans en fûts de chêne ex-whisky.

Au nez, délicieux arômes de café, de confiture de lait et d'amandes grillées. En bouche, d'exquises saveurs de sucre de canne, de café, de gingembre et de poivre.

Diplomatico

10€00

Reserva – Venezuela- Nez de fruits cuits, de miel et de tabac blond. Bouche de fruits confits, de caramel, de vanille, d'épices et de noix. Des notes fumées et réglissées complètent l'ensemble.

Zacapa Hors d'âge 23 ans Solera

15€50

Guatemala-Bouquet digne des plus grands cognacs où se dévoilent des notes de chêne fumé. Au palais, saveurs légèrement toastées, vanille et épices.

HSE Black Sheriff

8€50

Martinique - Nez de vanille et de notes miellées enrobé d'un boisé très élégant. En bouche, une attaque tout en douceur où rondeur et sucrosité laisse place à une explosion de saveurs fruitées.

Prix nets, taxes et service compris



Gin 4cl

Gordon 6€00

Nez de genièvre. Palais sec, trait de coriandre et pointe d'agrumes.

Forestier – Miclo Lapoutroie 10€00

Nez de genièvre, alisier sauvage, églantine et myrtille. En bouche, gin intense et complexe aux notes de zestes d'agrumes, de résine et de sous-bois.

Paris Dry – De Miscalut Lapoutroie 11€00

Nez de genièvre, menthe poivrée et mélisse citronnée. En bouche, coriandre, piment de Jamaïque et fleur de sureau.

Vodka 4cl

Smirnoff Red 6€00

La bouche fait écho à la pureté du bouquet. Elle délivre un moelleux agréable et une finale empreinte de fraîcheur.

Vodka.G – Miclo Lapoutroie 10€00

La Vodka.G est le fruit d'une macération de gingembre frais dans une vodka de blé distillée trois fois. La fusion entre le gingembre et la vodka offre un goût frais et subtilement citronné.

Prix nets, taxes et service compris



Autres alcools 4cl

Calvados Père Magloire 7€00

La FINE V.S. est le calvados le plus fruité de la gamme. Elle se distingue par une simple distillation en alambic de cuivre pour concentrer les arômes de pomme. Vieilli 2 ans min. en fût de chêne.

Château de Laubade 12 ans 10€00 **Bas armagnac – Hors d'âge**

Nez aux arômes gourmands de fruits confits, d'épices et de vanille. D'une belle puissance en bouche, ce 12 ans d'âge est très riche avec une touche typique des vieux Bas-Armagnacs.

Samalens 12€00

Bas armagnac VSOP

Les senteurs qu'il dégage fascinent par leur finesse et leur harmonie, insistant sur de douces notes de vanille et de fruits rouges juteux. La bouche allie rondeur et caractère avec des références à la vanille et au chêne vieillissant.

Dumourier – Cognac 7€00

Eaux de vie 4cl

Marc de Gewurztraminer 7€50

Mirabelle 7€00

Poire Williams 7€00

Framboise d'Alsace 8€00

Liqueurs 4cl

Crème de Cassis 5€00

Pain d'Epices 5€00

Bailey's 6€50

Prix nets, taxes et service compris



Petite Faim

Velouté de Légumes	5€00
Gemüsesuppe / Vegetables soup	
Assiette du Charcutier	16€00
Wurstplatte / Delis plate	
Assiette de Fromages	14€00
Käseplatte / Cheese plate	
Assiette Gourmande	20€00
Wurst und Käseplatte / Cheese and Delis plate	
La paire de Knack	4€50
Knackwurst / Strasboourg sausage	
Coupe Hôtel KLE	7€00
Sorbet citron arrosé de marc de Gewurztraminer	
Yaourt fermier nature	2€00
Jogurt / Yogurt	
Yaourt fermier aux fruits	2€50
Früchtejogurt / Fruit Yogurt	
Salade de Fruits	4€00
Obstsalat / Fruit salad	

Prix nets, taxes et service compris