

**CAFE - THE**

<b>Ristretto</b>	<b>2.50 €</b>
<b>Expresso - Décaféiné</b>	<b>2.50 €</b>
<b>Grand café (café américain) - Café rallongé</b>	<b>2.50 €</b>
<b>Double expresso</b>	<b>3.50 €</b>
<b>Cappuccino - Latte Macchiato - Mocaccino</b>	<b>4.50 €</b>
<b>Café crème - Café au lait - Café noisette</b>	<b>3.00 €</b>
<b>Chocolat chaud - Jeanne-Antoinette (détail en fin de carte)</b>	<b>5.50 €</b>
<b>Thé - Dammann Frères (détail en fin de carte)</b>	<b>3.00 €</b>
<b>Tisane - Infusion - Dammann Frères (détail en fin de carte)</b>	<b>3.00 €</b>
<b>Irish coffee - le véritable</b>	<b>9.50 €</b>
<b>Green Chaud</b>	<b>9.50 €</b>

**BOISSONS FRAICHES**

<b>Sirop à l'eau</b>	<i>25 cl</i>	<b>2.50 €</b>
<del><b>Apfelschorle - La petite schorletta (jus de pommes gazeux)</b></del>	<del><i>33 cl</i></del>	<del><b>5.50 €</b></del>
<b>Jus de fruits par Sautter- Pomme d'Alsace</b>	<i>25 cl</i>	<b>4.50 €</b>
<b>Jus de fruits par Sautter- Pomme &amp; coing</b>	<i>25 cl</i>	<b>4.50 €</b>
<b>Jus de fruits par Sautter- Pomme &amp; fruit rouge</b>	<i>25 cl</i>	<b>4.50 €</b>
<b>Jus de fruits par Sautter- Pomme &amp; mirabelle</b>	<i>25 cl</i>	<b>4.50 €</b>
<b>Jus de fruits par Sautter- Tomate</b>	<i>25 cl</i>	<b>4.50 €</b>
<b>Jus de fruits pressé - Orange ou citron</b>	<i>20 cl</i>	<b>7.00 €</b>
<b>Pur jus de raisin muscat - Vergers d'Eden</b>	<i>35 cl</i>	<b>6.00 €</b>
<b>Ritual Kombucha - Ginger Curcuma</b>	<i>33 cl</i>	<b>5.50 €</b>
<b>Ritual Kombucha - Fresh Coffee</b>	<i>33 cl</i>	<b>5.50 €</b>
<b>Diabolo - Limonade</b>	<i>25 cl</i>	<b>3.50 €</b>
<b>Coca Cola - Coca Cola Zéro</b>	<i>33 cl</i>	<b>4.50 €</b>
<b>Schweppes Tonic</b>	<i>25 cl</i>	<b>4.50 €</b>
<b>Lait</b>	<i>25 cl</i>	<b>3.00 €</b>
<b>Celtic verte, bleue ou rouge</b>	<i>50 cl</i>	<b>3.50 €</b>
<b>Celtic verte, bleue ou rouge</b>	<i>100 cl</i>	<b>5.00 €</b>

## ALCOOLS

	2 cl	4 cl
<b>Whisky Ballantines</b>	<b>5.00 €</b>	<b>8.50 €</b>
<b>Whisky Jack Daniel's</b>	<b>5.00 €</b>	<b>8.50 €</b>
<b>Whisky Alsacien Miclo</b>	<b>5.00 €</b>	<b>8.50 €</b>
<b>Whisky Overaged Malt</b> Couvreur	<b>8.00 €</b>	<b>15.00 €</b>
<b>Whisky L'Alihance 12 ans</b> Couvreur	<b>9.00 €</b>	<b>16.00 €</b>
<b>Chivas 12 years</b>	<b>7.00 €</b>	<b>13.00 €</b>
<b>Whisky - Coca</b>		<b>9.50 €</b>
<b>Vodka</b> Zubrowka		<b>8.50 €</b>
<b>Vodka - Orange</b>		<b>9.50 €</b>
<b>Gin Bombay - Sapphire - Hendrick's</b>	<b>5.00 €</b>	<b>8.50 €</b>
<b>Gin Tonic</b>		<b>9.50 €</b>
<b>Rhum Diplomatico</b> - Brun 40°	<b>5.00 €</b>	<b>8.50 €</b>
<b>Cachaça</b> - Blanc 37.5°	<b>5.00 €</b>	<b>8.50 €</b>
<b>Rhum Bielle</b> - Blanc 59°	<b>5.00 €</b>	<b>8.50 €</b>
<b>Rhum Coca</b>		<b>9.50 €</b>
<b>Tequila</b>	<b>4.00 €</b>	<b>7.00 €</b>
<b>Tequila Orange</b>		<b>9.50 €</b>
<b>Grand Marnier</b>	<b>3.50 €</b>	<b>6.50 €</b>
<b>Cointreau</b>	<b>5.00 €</b>	<b>9.00 €</b>
<b>Fernet Branca</b>	<b>3.50 €</b>	<b>6.00 €</b>
<b>Jägermeister</b>	<b>3.50 €</b>	<b>6.00 €</b>

## COCKTAIL & MOCKTAIL

<b>Cocktail signature &amp; Grand classiques</b>	<b>12.00 €</b>
<i>Découvrez chaque mois notre nouvelle suggestion</i>	
<b>Les indémodables de l'été</b>	<b>9.50 €</b>
<i>Aperol Spritz - Hugo - Americano - Gin Tonic</i>	

## VINS AU VERRE

12 cl

### Rosé

<b>Crémant d'Alsace Rosé Brut</b> - JB Adam - Ammerschwihr	<b>5.50 €</b>
<b>AOC Pinot Noir Rosé</b> - Becker - Zellenberg	<b>4.50 €</b>

### Rouge

<b>AOC Pinot Noir</b> , Rouge F - Becker - Zellenberg	<b>7.00 €</b>
<b>AOC Pinot Noir</b> , Côte de Rouffach - Muré - Rouffach	<b>9.00 €</b>

### Blanc

<b>AOC Pinot Blanc</b> , Tradition - Domaine Ginglinger - Eguisheim	<b>4.50 €</b>
<b>AOC Sylvaner</b> , Steinstuck - Muré - Rouffach	<b>6.50 €</b>
<b>AOC Riesling</b> , Grand Cru Eichberg - Domaine Ginglinger - Eguisheim	<b>7.50 €</b>
<b>AOC Pinot gris</b> , Rimelsberg - Becker - Zellenberg	<b>6.00 €</b>
<b>AOC Gewurztraminer</b> , Côte de Rouffach - Muré - Rouffach	<b>6.00 €</b>
<b>AOC Muscat</b> , Les Natures - JB Adam - Ammerschwihr	<b>5.00 €</b>
<b>AOC Grand Cru Kaefferkopf</b> , Le Grand K - JB Adam - Ammerschwihr	<b>10.00 €</b>
<b>AOC Gewurztraminer VT</b> , Grand Cru Rimelsberg - Becker - Zellenberg	<b>10.00 €</b>

### Pétillant

<b>Crémant d'Alsace Brut</b> , Schoeneitz - Wihr-au-Val	<b>5.00 €</b>
<b>Champagne</b> - Brut Cuvée Réserve R.R - P. Lancelot Royer	<b>12.00 €</b>
<b>Kir Royal au crémant</b>	<b>6.00 €</b>
<b>Kir Royal au champagne</b>	<b>13.00 €</b>
<b>Apérol Spritz</b>	<b>9.50 €</b>
<b>Weinschorle</b> - Vin blanc d'Alsace & eau gazeuse	25 cl <b>6.00 €</b>

## BIERES BOUTEILLES

**Brasserie du Grillen** : *Bière cousue main en Alsace - Colmar*

**Liberté** (Pilsner 100% locale) 5% - Bio 33cl 6.00 €

*Brassée à partir de matières premières locales, cette belle blonde colmarienne lookée avec goût vous fera tomber amoureux de l'Alsace ! Bière Pils au nez fin et délicat. En bouche, c'est une bière sèche, légère et désaltérante.*

**Cirrus** (White India Pale Ale) 5% - Bio 33cl 6.00 €

*Bière blanche d'inspiration "ricaine", légèrement amère et stratosphériquement fruitée. La bière idéale pour s'envoyer en l'air !*

**Mosaïc** (Pale Ale - Single Hop) 5,5% - Bio 33cl 6.00 €

*Variété de houblon Américain. Bière blonde, au fruité jusqu'au-boutiste, légèrement amère. Cette Pale-Ale au Mosaïc vous guidera tout droit vers un jardin de fruits tropicaux !*

**La Grillée** (Amber Ale) 6% - Bio 33cl 6.00 €

*En hommage à l'ancienne manufacture de tissage qui habrite la brasserie. De style ambrée, onctueuse en bouche, avec des notes toastées et GRILLEES. Un passé industriel pour un style actuel et tourné vers le futur, vous l'aurez compris c'est une bière brassée par des "GRILLES".*

**Hindi** (Old School India Ale) 7% - Bio 33cl 6.00 €

*Une des langues officielles de l'Union Indienne. Bière cuivrée, au corps robuste et prodigieusement houblonnée. Suivez HINDiana Jones à la découverte du "Temple de l'amertume Maudite" !*

## BIERES PRESSION

**Galopin** - Licorne, Saverne 12.5 cl 3.00 €

**Pression** - Licorne, Saverne 25 cl 4.00 €

**Bock** - Licorne, Saverne 50 cl 7.00 €

**Bière de saison** (Printemps & Hiver) 25 cl 4.50 €

## BIERES PANACHES & AMER

**Panaché** 25 cl 4.00 €

**Monaco** 25 cl 4.00 €

**Amer** 25 cl 5.00 €

**Cynar / Picon** 25 cl 5.00 €

## APERITIFS

		<i>4 cl</i>	
Porto Rouge - Blanc			5.00 €
Ricard - Pastis			5.00 €
Martini Blanc - Rouge			5.00 €
Noilly Prat			5.00 €
Suze			5.00 €
Campari			5.00 €
Campari orange - Soda			9.50 €
Americano maison			9.50 €
Malibu coco			5.00 €
Grappa			5.00 €
Kir d'Alsace	<i>12 cl</i>		6.00 €
Apéritif maison	<i>12 cl</i>		12.00 €
Aperol			5.00 €
Aperol Spritz	<i>12 cl</i>		9.50 €

## ARMAGNAC

	<i>2 cl</i>	<i>4 cl</i>	
Armagnac - Hors d'âge 10 ans	4.00 €		7.50 €
Armagnac Château Laubade XO	8.50 €		15.50 €

## COGNAC

	<i>2 cl</i>	<i>4 cl</i>	
Cognac Hennessy V.S.	5.50 €		9.50 €
Cognac Giraud X.O.	9.50 €		18.00 €

## CALVADOS

	<i>2 cl</i>	<i>4 cl</i>	
Calvados Morise Sélection 3 pommes	5.00 €		8.50 €
Calvados Pays d'Auge "Vénérable"	8.00 €		14.00 €

**EAUX DE VIE**

	<i>2 cl</i>	<i>4 cl</i>
<b>Quetsche</b>	<b>5.00 €</b>	<b>9.00 €</b>
<b>Mirabelle</b>	<b>5.00 €</b>	<b>9.00 €</b>
<b>Marc de Gewurztraminer</b>	<b>5.00 €</b>	<b>9.00 €</b>
<b>Kirsch</b>	<b>5.00 €</b>	<b>9.00 €</b>
<b>Framboise</b>	<b>5.00 €</b>	<b>9.00 €</b>
<b>Poire Williams</b>	<b>5.00 €</b>	<b>9.00 €</b>
<b>Alisier</b>	<b>5.00 €</b>	<b>9.00 €</b>
<b>Coing</b>	<b>5.00 €</b>	<b>9.00 €</b>

**LIQUEUR - CREME - DIGESTIF**

	<i>2 cl</i>	<i>4 cl</i>
<b>Soho</b>	<b>3.50 €</b>	<b>5.50 €</b>
<b>Anisette Liqueur - Marie Brizard</b>	<b>3.50 €</b>	<b>5.50 €</b>
<b>Limoncello</b>	<b>3.50 €</b>	<b>5.50 €</b>
<b>Amaretto</b>	<b>3.50 €</b>	<b>5.50 €</b>
<b>Crème de Cassis</b>	<b>4.00 €</b>	<b>6.50 €</b>
<b>Crème aux 7 fruits rouges</b>	<b>4.00 €</b>	<b>6.50 €</b>
<b>Pêche de vigne</b>	<b>4.00 €</b>	<b>6.50 €</b>
<b>Coing</b>	<b>4.00 €</b>	<b>6.50 €</b>
<b>Get 27</b>	<b>4.00 €</b>	<b>7.00 €</b>
<b>Get 31</b>	<b>4.00 €</b>	<b>7.00 €</b>
<b>Chartreuse verte</b>	<b>4.00 €</b>	<b>7.00 €</b>
<b>Chartreuse jaune</b>	<b>4.00 €</b>	<b>7.00 €</b>

## CARTE A THE (Maison Dammann Frères)

### **Earl Grey Yin Zhen**

*Une sélection de fins thé noirs enrichie de pointes blanches*

### **Jasmin Chung Hao**

*Ce thé vert au Jasmin vous dévoile une liqueur délicate*

### **Passion de Fleurs**

*Délicatesse du thé blanc alliée à la subtilité des parfums de rose*

### **Touareg**

*L'alliance d'un thé vert Gunpowder aux feuilles de menthe*

### **Sept Parfums**

*Mélange de thé noirs riche en parfums de citron, bergamote...*

### **Ceylan O.P.**

*Le Ceylan O.P. (Orange Pekoe) offre une feuille de taille moyenne*

### **Genmaïcha**

*Mélange de thé vert Bancha (Sencha aux feuilles cueillies tardivement)*

### **Jaune Lemon**

*Alliance originale et inédite d'un thé vert Sencha à la citronnelle*

### **L'Oriental**

*Richesse des senteurs dans ce mélange d'arômes*

### **Strong Breakfast**

*Un mélange classique... Alliance de Ceylan, Darjeeling et d'Assam*

### **Darjeeling G.F.O.P. Supérieur Second Flush**

*Thé proposant un bel équilibre et une saveur délicate d'amande*

### **Yunnan Vert**

*Un thé vert manufacturé en Chine mais d'inspiration japonaise*

## CARTE A TISANE (Maison Dammann Frères)

### **Verveine**

*Qui ne connaît pas son goût extraordinaire..*

### **Tilleul**

*La tante Marcel Proust y trempait « la fameuse Madeleine »*

### **Tisane du Berger (Mélange maison)**

*Un savant mélange de fleur de lavande, de menthe, de mélisse...*

## CARTE A CHOCOLAT CHAUD (Jeanne-Antoinette)

*Un chocolat chaud Jeanne-Antoinette, un rêve d'onctuosité et de gourmandise...  
Jeanne-Antoinette prépare ses recettes artisanalement avec beaucoup de chocolat  
râpé finement, pour fondre avec le lait et ainsi retrouver la vraie saveur et  
l'onctuosité des chocolats chauds traditionnels*

- |                                                                                                                                                              |               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>PASILLO EN EQUATEUR Noir 76%</b><br><i>Puissant, brut et amer, origine Equateur...<br/>pour les amateurs de chocolats forts</i>                           | <b>5.50 €</b> |
| <b>SOUVENIR D'AFRIQUE Noir 64%</b><br><i>Rond, doux et sucré, au goût puissant de cacao,<br/>ce chocolat séduira aussi les plus jeunes</i>                   | <b>5.50 €</b> |
| <b>NOIR A L'ORANGE Noir 64%</b><br><i>Un chocolat fort en cacao relevé par la saveur<br/>de l'orange</i>                                                     | <b>5.50 €</b> |
| <b>NOIR AUX 5 EPICES Noir 64%</b><br><i>Toute la magie des épices de Noël...<br/>Anis étoilé, povre de Séchouan, Cannelle,<br/>Clous de girofle, Fenouil</i> | <b>5.50 €</b> |