



K . B A R

---

By L'esquisse

# L'expérience KBar

COCKTAILS – SPIRITUEUX – LIQUEURS – AMARO



Au KBar, le visage de la Statue de la Liberté veille.  
Mais c'est son flambeau qui nous inspire. Né à Colmar sous l'impulsion  
d'Auguste Bartholdi, ce symbole traverse le temps et les continents.  
Il incarne la création, l'audace et la liberté d'oser.

Au KBar, nous gardons cette flamme vivante.  
Chaque cocktail est une étincelle.  
Chaque assemblage, un équilibre entre technique et intuition.  
Chaque verre, une invitation au voyage.

Notre mixologie s'inspire des routes, des cultures et des rencontres.  
Elle célèbre la liberté d'imaginer, de détourner, de créer.  
Ici, on ne sert pas simplement un cocktail.

On entretient la flamme.

## **KBar par L'esquisse**

11h - 00h30

Tenue correcte exigée.

Tous les centilitres mentionnés sont uniquement indicatifs de la matière première employée pour la  
préparation des cocktails.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.  
La vente d'alcool est interdite aux mineurs de moins de 18 ans.

La liste des allergènes est disponible sur demande auprès de notre équipe.

**Tous les frais et services sont inclus.**



# COCKTAILS

*Signatures & Creations*

# Signatures

Signature du KBar



## THE CROSSING

9 cl 20 €



*Mélange puissant, vanillé, rond avec une touche de poivre*  
*A powerful, vanilla-like, well-rounded blend with a touch of pepper*

*Glenmorangie 16ans, Vermouth Doling rouge infusé au poivre blanc, Cordial de poivre penja et verjus de raisin*  
*Glenmorangie 16 year old, Doling red vermouth infused with white pepper, Penja pepper cordial and grape verjuice*

## TSUKIMI

12 cl 20 €



*Voyage franco-japonais fruité, iodé et vineux*  
*A fruity, briny, and wine-filled Franco-Japanese journey*

*Saké Fukuju, liqueur d'abricot, Cordial Penja Paragon, gin Roku infusé nori, algue Nori*  
*Fukuju sake, apricot liqueur, Cordial Penja Paragon, nori-infused Roku gin, Nori seaweed*

↑ Signature de Cyril

# Signatures

Signature de Valentin ↘

## LAST NOTE

9 cl 18 €



*La douceur de la pomme avec l'acidité et la puissance de la cerise*

*The sweetness of the apple with the acidity and intensity of the cherry*

Liqueur de maraschino, sirop de pomme d'Alsace et poivre de Sichuan, jus de citron vert

*Maraschino liqueur, Alsatian apple syrup and Sichuan pepper, lime juice*



## BOIS D'ONYX

9 cl 22 €

*L'écho fumé du bois et la noirceur d'un fruit précieux*

*The smoky echo of wood and the darkness of a precious fruit*

Cognac Hennessy VS, mezcal Epsadin, purée de myrtille, jus de citron vert, cordial Labdanum Paragon, mousse de blanc d'oeuf à la myrtille

*Hennessy VS Cognac, Epsadin Mezcal, Blueberry Puree, Lime Juice, Paragon Labdanum Cordial, Blueberry Egg White Foam*

↙ Signature de Théo

# Créations

## RHUBARBE SPRITZ

10 cl 16 €



*L'Alsace en effervescence : rhubarbe, bulles et terroir  
Alsace in full swing: rhubarb, bubbles and terroir*

Gin Citadelle, lillet Blanc, purée de rhubarbe, jus de citron, menthe fraîche, Tonic Franklin méditerranéen  
*Citadelle Gin, Lillet Blanc, rhubarb purée, lemon juice, fresh mint, Franklin Mediterranean Tonic*

## UMI TO MORI

12 cl 20 €



*Mélange iodé, puissant avec une légère saveur Umami  
Iodine blend, powerful with a light Umami flavor*

Whisky de seigle Woodford infusé avec des shiitakes, cordial de shiitake et kombu, purée de pomme verte, jus de citron, blanc d'œuf  
*Woodford rye whiskey infused with shiitake mushrooms, shiitake and kombu cordial, green apple puree, lemon juice, egg white.*

## L'AUDACIEUX

9 cl 17 €



*Cocktail réservé aux amateurs d'épices  
Cocktail reserved for spice lovers*

Rhum Spicy maison, Grand Marnier, liqueur de Falernum Mr three and Bros fumée au bois  
*Homemade Spicy Rum, Grand Marnier, Mr Three and Bros Falernum Liqueur, Wood Smoke*

# Créations

## NOIR RUBIS

12 cl 18 €

*Un espresso martini mélangé à la douceur du chocolat et la puissance de la tequila*

*An espresso martini blended with the sweetness of chocolate and the strength of tequila*



Tequila Volcan reposado, Cold brew, sirop de chocolat ruby, liqueur de café Black Spirit et bitter Tonka et café fait maison

*Tequila Volcan Reposado, cold brew, ruby chocolate syrup, black spirit coffee liqueur and tonka bean bitters, and home-made coffee*

## MARABABA

12 cl 20 €

*Qui a dit qu'un baba au rhum devait forcément être au rhum ?*

*Who said a rum baba had to be made with rum?*



Marc de Gewurztraminer infusé au beurre et chocolat blanc, sirop d'agrumes maison, crème à la vanille.

*Marc de Gewurztraminer infused with butter and white chocolate, homemade citrus syrup, vanilla cream*

*Envie d'un cocktail unique ou d'un grand classique ?  
Nos bartenders sont là pour vous faire voyager.*

*Looking for a unique cocktail or a classic?  
Our bartenders are here to take you on a journey.*

# Mocktails



## JAPANESE LEMONADE

18 cl 10 €

*Frais, acidulé et subtilement végétal*

*Fresh, tangy and subtly vegetal*

Mélange acidulé au yuzu, sirop d'aloë vera, jus d'ananas, ginger Ale, concombre frais et romarin

*Tangy blend of yuzu, aloe vera syrup, pineapple juice, ginger ale, fresh cucumber and rosemary*



## ROSSO NOTTE

18 cl 10 €

*Un équilibre audacieux entre amertume, épices et éclats d'agrumes*

*A bold balance of bitterness, spice and bursts of citrus*

Bitter sans alcool, jus d'orange, cordial de Penja, tonic hibiscus rhubarbe

*Non-alcoholic bitter, orange juice, Penja cordial, hibiscus rhubarb tonic*



## L'INSPIRATION

20 cl 10 €

*Découvrez les sources d'inspirations du chef d'oeuvre de Bartholdi*

*Discover the sources of inspiration for Bartholdi's masterpiece*

Spiritueux de sureau sans alcool, jus de poire, verjus de raisin et sirop de dattes fait maison

*Non-alcoholic elderflower spirit, pear juice, grape verjuice and homemade date syrup*

# Mocktails

## VERDE ALBA

18 cl 10 €



*Une fraîcheur florale où pomme et citron vert dansent à l'aube*

*A floral freshness where apple and lime dance at dawn*

Gin sans alcool, jus de pomme, sirop de miel, sirop de fleurs de sureau, jus de citron vert.

*Alcohol-free gin, apple juice, honey syrup, elderflower syrup, lime juice.*

## SUNLIGHT

15 cl 10 €



*Sous le Sunlight des tropiques, l'amour se raconte en musique*

*Under the tropical sunlight, love is told through music*

Jus d'ananas, SuperJuice orange, purée de fruit de la passion, sirop d'agave

*Pineapple juice, orange SuperJuice, passion fruit puree, agave syrup*

*Envie d'un mocktail unique ou d'un grand classique ?*

*Nos bartenders sont là pour vous faire voyager.*

*Looking for a unique mocktail or a classic? Our bartenders are here to take you on a journey.*



# LES ESSENTIELS

*Bières, apéritifs, softs*

# Bières

Picon ou  
Amor Hyca

+ 1 €


## BIÈRES À LA PRESSION DRAFT BEERS 25 cl 50 cl


Bière blonde du moment *Blond beer of the moment* 6 € 9 €

Bière du moment *Beer of the moment* 6 € 9 €

## BIÈRES EN BOUTEILLE BEERS BY THE BOTTLE 25 cl 33 cl

Cirus, Brasserie Le Grillen - *White IPA / 5°*  7 €

La Grillée, Brasserie Le Grillen - *Amber IPA / 6°*  7 €

Hindi, Brasserie Le Grillen - *Old school IPA / 7°*  7 €

Orval - *Trappiste / 6,2°* 8 €

Heineken - *Pale lager / 5°* 6 €

### Sans alcool

Perlita 0%  6 €

Apéritifs



## VERMOUTHS ET VINS FORTIFIÉS

VERMOUTHS AND FORTIFIED WINES

5 cl

Martini Vibrante - <i>Italie</i> / 0°	5 €
Dolin rouge - <i>France</i> / 16°	7 €
Lillet Blanc - <i>France</i> / 17°	7 €
Lillet Rosé - <i>France</i> / 17°	8 €
Noilly-Prat - <i>France</i> / 18°	7 €
Del Professore Classico - <i>Italie</i> / 18°	9 €
Del Professore Rosso - <i>Italie</i> / 18°	9 €

## EAUX WATERS

Perrier	33 cl	5 €
Carola Bleue 	50 cl	7 €
Carola Rouge		



## SIROPS MONIN 25 cl

<b>Citron, grenadine, framboise, fraise, pêche, menthe, orgeat, fleur de sureau, hibiscus, violette.</b>	4 €
Lemon, grenadine, raspberry, strawberry, peach, mint, orgeat, elderflower, hibiscus, violet.	

## JUS DE FRUITS SAUTER FRUIT JUICE

Pomme, ananas, tomate, orange	25 cl	5 €
Apple, pineapple, tomato, orange		

## SODAS

Lisbeth T'Glacé saveur pêche 	33 cl	6 €
Peach iced tea		
Coca-Cola	33 cl	6 €
Coca-Cola Zéro		
Limonade Hyca 	33 cl	6 €
Citron Combava		

*Sodas*



## TONICS FRANKLIN & SONS

Indian tonic	20 cl	6 €
Soda pamplemousse Grapefruit soda		
Romarin et olives noires Rosemary and black olives		
Rhubarbe et hibiscus Rhubarb and hibiscus		

## TONICS FEVER TREE

Tonic sureau	20 cl	6 €
Mediterranean tonic		
Ginger beer		
Ginger ale		



# CAVE À VINS

*Au verre, à la bouteille*

# Vins au verre

Wines by the glass

## CRÉMANT ET CHAMPAGNES

	Mill.	12,5 cl
Crémant d'Alsace Jean-Claude Buecher «Reflets» - brut	2019	9 €
Champagne Ruinart R - brut	N.M	20 €
Champagne Laurent-Perrier - brut	N.M	16 €
Pétillant Rhubarbe, Pierre-Henri Ginglinger	N.M	12 €

## VINS ROSÉS ROSÉ WINES

Pinot noir Rosé, Alsace, Ginglinger	2025	8 €
Côte de Provence, Minuty Prestige	2024	10 €

## VINS BLANCS WHITE WINES

Gewurztraminer, Bott-Geyl "Les éléments"	2020	11 €
Riesling, Domaine Zinck "Wasserfal"	2023	12 €
Muscat, Domaine Zinck "Ortell & Golderi"	2023	12 €
Pinot gris et pinot auxerrois, Pierre Henri	2022	11 €
Ginglinger «Ambre»		
Pinot gris, Ginglinger Grand cru "Pfersigberg"	2023	11 €
Chardonnay, Lou Blanc Mas du Novi	2023	11 €

## VINS ROUGES RED WINES

Loupiot Rouge - Jean Yves Milaire - Vin de France	2023	8 €
Pinot Noir Estate - Famille Hugel	2022	12 €
Ventoux - Domaine Fondrèche	2024	9 €

À la bouteille  
by the bottle



## CRÉMANTS D'ALSACE

75 cl

Pierre-Henri Ginglinger, «Rheum» Rhubarbe	N.M	63 €
Crémant d'Alsace Jean-Claude Buecher «Insomnia» - brut	2014	80 €
Crémant d'Alsace Jean-Claude Buecher «Reflets» - brut	2019	50 €

## CHAMPAGNES

75 cl

Pommery, «Apanage»	N.M	100 €
Ruinart «R» - brut	N.M	130 €
Ruinart «Blanc de blancs» - brut	N.M	250 €
Deutz «Rosé» - brut	N.M	130 €
Deutz «Millésimé» - brut	2018	180 €
Deutz «Amour de Deutz» - brut	2013	300 €
Laurent-Perrier «La Cuvée» - brut	N.M	90 €
Laurent-Perrier «Cuvée Rosée» - brut	N.M	130 €
Laurent-Perrier «Grand Siècle» Itération	N.M	240 €
Laurent-Perrier «Millésimé» - brut	2015	130 €
Dom Pérignon «Vintage»- brut	2015	350 €

À la bouteille  
by the bottle



**VINS BLANCS** ALSACE ALSACE WHITE WINES 

75 cl

Riesling, Bott-Geyl, «Grand Cru Schlossberg»	2018	105 €
Riesling, Domaine Zinck, «Wasserfal» - Grand cru	2023	63 €
Riesling, Zind-Humbrecht, Rangens de Thann «Clos Saint-Urbain»	2021	200 €
Pinot gris, Paul Blanck, «Grand Cru Wineck Schlossberg»	2017	100 €
Pinot gris, Mittnach & Frères, «Les petits grains»	2023	44 €
Pinot gris, Ginglinger, Grand cru «Pfersiberg»	2023	54 €
Gewurtztraminer, Bott-Geyl, «Grand Cru Sonnenglanz»	2015	90 €
Gewurtztraminer, Bott-Geyl, «Les éléments»	2020	54 €
Muscat, Famille Hugel, «Grand Cru Schoenenbourg»	2019	105 €
Muscat, Domaine Kirrenbourg, «Roche Granitique»	2020	67 €
Muscat, Domaine Zinck, "Ortell & Goldert"	2023	67 €
Pinot blanc et Auxerrois, Mittnach & Frères	2023	55 €

À la bouteille  
by the bottle



## VINS BLANCS WHITE WINES

### BOURGOGNE

75 cl

Puligny-Montrachet Premier Cru, La Garenne,  
Au pied du Mont Chauve

2022 200 €

Saint Aubin Premier Cru, Le Charmois,  
Au pied du Mont Chauve

2015 95 €

### PAYS D'OC

Chardonnay, Lou Blanc, Mas Du Novi

2024 55 €

## VINS ROSÉS ROSÉ WINES

### ALSACE

Pinot noir Rosé, Alsace, Ginglinger

2025 40 €

### CÔTES DE PROVENCE

Minuty Prestige

2024 50 €

## VINS ROUGES RED WINES

### ALSACE

Pinot noir Estate, Famille Hugel

2022 59 €

Pinot noir, Boeckel, «Grand Cru Kirchberg de  
Barr»

2022 120 €

### RHONE

Chateauneuf-du-Pape, Saint Patrice

2019 110 €

Ventoux - Domaine Fondrèche

2024 40 €

### SUD OUEST

Loupiot Rouge - Jean Yves Milaire - *Vin de France*

2023 40 €



# LES SPIRITUEUX

*Gin, Whisky, Agaves....*

# Gins

## GINS

	2,5 cl	5 cl
Gin du moment <i>gin of the moment</i>	9 €	15 €
Tanqueray - <i>Ecosais / 0°</i>	6 €	11 €
Mare - <i>Espagne / 42,7°</i>	7 €	13 €
Hendricks - <i>Écosse / 43°</i>	6 €	11 €
Citadelle - <i>France / 44°</i>	6 €	10 €
JB Adam - <i>France / 44°</i> 	7 €	13 €
Adamus - <i>Portugal / 44,4°</i>	9 €	17 €
Roku - <i>Japon / 45°</i>	9 €	17 €
The Botanist - <i>Écosse / 46°</i>	6 €	11 €
Super Broussard - <i>France / 47°</i> 	7 €	13 €
Tanqueray Ten - <i>Écosse / 47,3°</i>	8 €	15 €

Composez votre Gin & Tonic idéal,  
nos barman sont là pour vous  
conseiller.

+4 €



Create your perfect Gin & Tonic,  
our bartenders are here to guide  
you.

## TONICS FRANKLIN & SONS

Indian tonic

Soda pamplemousse

*Grapefruit soda*

Romarin et olives noires

*Rosemary and black olives*

Rhubarbe et hibiscus

*Rhubarb and hibiscus*

## TONICS FEVER TREE

Tonic sureau

Mediterranean tonic

Ginger beer

Ginger ale



# Whiskies



## ECOSSE

	Age	2,5 cl	5 cl
Cragganmore - Speyside / 40°	12	6 €	8 €
Talisker - Highlands-Skye / 45,8°	10	7 €	12 €
Glenmorrangie - Highlands / 46°	16	16 €	31 €
Tobermory - Highlands-Mull / 46,3°	21	24 €	47 €
Ardbeg An OA - Highlands-Islay / 46,6°		10 €	19 €
Ledaig Sinclair - Highlands-Mull / 47,3°		8 €	15 €

## FRANCE

Welches's Vorvoné - Single mat Vorvoné / 43°		7 €	13 €
Small Batch Single malt		16 €	31 €
Domaine des Hautes Glaces - Single mat / 44°		10 €	19 €

## IRLANDE

Sexton - Single mat / 40°		6 €	11 €
---------------------------	--	-----	------

## JAPON

Suntori Hibiki - blend / 43°		9 €	17 €
------------------------------	--	-----	------

## KENTUCKY

Woodford Reserve - Bourbon / 43,2°		6 €	11 €
Woodford Reserve - Double Oaked / 43,2°		7 €	13 €
Woodford Reserve - Rye / 45,2°		6 €	11 €
Woodford Reserve - Straight Malt / 45,2°		7 €	13 €



## BARBADES

	Age	2,5 cl	5 cl
Plantation - <i>Double aged rum / 40°</i>	X.O	9 €	16 €
Mount Gay Eclipse - <i>Heritage blend / 40°</i>		5 €	9 €
Mount Gay Black Barrel - <i>Double Cask Blend / 43°</i>		8 €	15 €
Mount Gay - <i>Triple Cask Blend / 43°</i>	X.O	15 €	28 €

## CUBA

Eminente - <i>Single mat / 40°</i>	3	7 €	13 €
Eminente - <i>Single mat fumé / 41,3°</i>	7	10 €	18 €

## FRANCE

La Mauny - <i>Spiced / 40°</i>		7 €	13 €
Trois Rivières Triple Millésime - <i>2006-2014-2016 / 42°</i>		11 €	19 €
Trois Rivières 55 - <i>Blanc agricole / 55°</i>		7 €	13 €

## AFRIQUE DU SUD

Bahari - <i>Triple blend / 43°</i>		8 €	15 €
------------------------------------	--	-----	------

# Agaves and co.



<b>TEQUILAS</b>	2,5 cl	5 cl
Milagro - Silver / 40°	5 €	9 €
Volcan - Reposada / 40°	8 €	15 €
Volcan - Tahona / 38 °	21 €	40 €
Tequila Volcan / X.A 38°	38 €	75 €

## MEZCAL

Joven - Espadin / 48,4°	6 €	11 €
-------------------------	-----	------

## CACHAÇA

Leblon / 40°	5 €	9 €
--------------	-----	-----

## PISCO

Macchu Pisco / 43°	5 €	9 €
--------------------	-----	-----

# Anisè



<b>FRANCE</b>	2,5 cl	5 cl
Pastis Le Grange / 45°	4 €	7 €

# Vodkas



<b>FRANCE</b>	2,5 cl	5 cl
Hopka / 40°	5 €	9 €
Greysgoose / 40°	7 €	12 €

## SUÈDE

Belvédère / 40°	7 €	12 €
-----------------	-----	------

# Brandies



## COGNACS

	2,5 cl	5 cl
Hennessy - V.S / 40°	7 €	13 €
Hennessy - X.O / 40°	24 €	47 €
Rémy Martin - X.O / 40°	23 €	45 €
Hennessy - V.S.O.P / 40°	10 €	19 €

## ARMAGNACS

Château de Bordeneuve - Hors d'âge / 40°	11 €	21 €
Château de Bordeneuve - Mourelat 1985 / 41,5°	16 €	31 €
Chateau Laballe - 1979 / 44,5°	16 €	31 €
Chateau Laballe - 1988 / 47,9°	11 €	21 €
Château de Bordeneuve - Lacaze 1975 / 48,2°	25 €	49 €
Chateau Laballe - 1973 / 49,5°	25 €	49 €

## CALVADOS


Hérout - Héritage 12 yo / 42°	16 €	31 €
-------------------------------	------	------

## EAUX DE VIE

Miclo vieille prune <i>Old plum</i> - Coeur de chauffe / 40°	5 €	9 €
Miclo mirabelle - Coeur de chauffe / 45°	9 €	17 €
Miclo Marc de Gewurztraminer - Grande Réserve / 45°	5 €	9 €
Miclo framboise <i>Raspberry</i> - Coeur de chauffe / 45°	9 €	17 €
Miclo poire William <i>William pear</i> - Coeur de chauffe / 45°	9 €	17 €

# Amaros



	2,5 cl	5 cl
Apérol - Spritz / 12,5°	6 €	9 €
Suze - Gentiane / 15°	4 €	7 €
Hyc spritz - Spritz alsacien / 20 ° 	6 €	9 €
Campari - Bitter / 25°	5 €	8 €
Fernet Branca - Amaro / 28°	11 €	21 €
Branca Menta - Amaro menthe / 29 °	16 €	31 €

# Liqueurs



## TRIPLES SEC

	2,5 cl	5 cl
Cointreau - <i>Original</i> / 40°	4 €	7 €
Grand Marnier - <i>Cordon rouge</i> / 40°	5 €	9 €
Grand Marnier - <i>Révélation</i> / 40°	18 €	35 €

## LIQUEURS GOURMANDES GOURMET LIQUEURS

Liqueur maison <i>homemade liquors</i> - <i>Original</i> / N.E	4 €	7 €
La Capricieuse - <i>Vanille et Noisette vanilla and hazelnut</i> / 17°	6 €	10 €
Bailey's - <i>Liqueur de whisky whiskey liquor</i> / 17°	5 €	9 €
Frangelico - <i>Liqueur de noisette hazelnut liqueur</i> / 20°	5 €	9 €
Marasquin - <i>Liqueur de cerise cherry liqueur</i> / 20°	5 €	9 €
Disaronno Amaretto - <i>Liqueur d'amande almond liqueur</i> / 28°	5 €	9 €
Black Spirit - <i>Liqueur de café coffee liqueur</i> / 29°	5 €	9 €

## LIQUEURS DE PLANTES HERBAL LIQUEURS

Egiazki menta - <i>Liqueur de menthe mint liqueur</i> / 18°	5 €	9 €
Italicus - <i>Liqueur de bergamotte bergamot liqueur</i> / 20°	5 €	9 €
Miclo fleurs de sureau - <i>Liqueur de sureau elderberry liqueur</i> / 20°	18 €	35 €
Génépi des Pères Chartreux - <i>Secret</i> / 40°	5 €	9 €
Bénédictine - <i>27 plantes</i> / 40°	5 €	9 €
Chartreuse verte - <i>Secret</i> / 55°	4 €	7 €


## LIQUEURS FRUITÉES FRUITY LIQUEURS

Liqueur de Chipotle - <i>Liqueur de piment chili pepper liqueur</i> / 15°	5 €	9 €
Chambord - <i>Liqueur de mûre blackberry liqueur</i> / 16,5°	5 €	9 €
Golden Eight - <i>Liqueur de poire pear liqueur</i> / 40°	5 €	9 €



# BOISSONS CHAUDES

*Thés, Cafés, Chocolats*



# Thés & Infusions

## THÉS NOIRS BLACK TEAS

- English breakfast - Mélange de Ceylan et Assan *Ceylon and Assan Blend* 5 €
- Earl Grey - Thé de Ceylan et bergamotte *Ceylon tea and bergamot* 5 €
- Dar Jeeling - Floral et fruité avec une amertume légère  
*Floral and fruity with a slight bitterness* 5 €
- Vergers de ming - Thé vert floral et subtil de jasmin et bergamote  
*Floral and subtle green tea with jasmine and bergamot* 5 €

## THÉS VERTS GREEN TEAS

- Sencha Fukujyu - Frais et herbacé *Fresh and herbaceous* 5 €
- Sencha Lemon - Acidité et délicatesse *Acidity and delicacy* 5 €
- Touareg - Menthe et fraîcheur *Mint and freshness* 5 €

## MÉLANGE DE THÉ BLENDED TEAS

- Jasmin - Thé vert et Oolong floral rafraîchissant  
*Green tea and refreshing floral oolong* 5 €

## THÉ ROOIBOS ROOIBOS TEA

- Peach Rooibos - Rooibos et fleurs de pêche *Rooibos and peach blossoms* 5 €

## INFUSIONS

- Camomille - Apaisante aux nuances de miel *Soothing with honey nuances* 5 €
- Verveine - Relaxante et rafraîchissante *Relaxing and refreshing* 5 €

# Cafés, lattes, chocolats chauds

## CAFÉS

Ristretto	3,5 €
Espresso	3,5 €
Espresso macchiato	4 €
Allongé	4,5 €
Double espresso	6 €
Cappucino	6 €
Latte macchiato	6 €
Moka latte	7 €

Tous nos cafés sont disponibles  
en décaféiné

All our coffees are available decaffeinated

## LES LATTES GLACÉS

Ice chai latte	8 €
Ice matcha latte	8 €

## CHOCOLATS CHAUDS

Chocolat chaud	6 €
Chocolat viennois	8 €



Les boissons chaudes et nos lattes glacés sont proposés jusqu'à 20h.  
*Hot beverages and our iced lattes are available until 8pm.*



SNACKING

*Salé et sucré*

# Snacking

## SALÉ

	1 pers	2 pers
Planchette charcuterie fromage <i>Cheese and charcuterie board</i>	18 €	30 €
Planchette saumon gravlax avec une sauce soja sucrée aigre douce <i>Gravlax salmon platter with sweet and sour soy sauce</i>	16 €	28 €
Planchette veggie : houmous maison, pain pita, olives <i>Vegetarian platter: homemade hummus, naan, olives</i>	14 €	26 €



*Pour les indécis gourmands*

Découvrez l'ensemble de nos planches en format à partager - une portion de chaque planchette  
*Discover all our boards in a shareable format a portion of each plank*

45 €

## SUCRÉ

Douceur du moment <i>Sweetness of the moment</i>	7 €
kougelhof glacé au Marc de Gewurztraminer et aux raisins secs <i>kougelhof iced with Gewurztraminer Marc and raisins</i>	13 €
Fondant au chocolat <i>Chocolate fondant</i>	12 €
3 boules de glaces : Saveurs : vanille, chocolat, café, combava, fraise, framboise, pistache <i>3 scoops of ice cream</i> Flavors : vanilla, chocolate, coffee, kaffir lime, strawberry, raspberry, pistachio	10 €

WELCOME

*Drinks*

# Carte des boissons

## Welcome drinks

Nous sommes heureux de vous offrir une boisson parmi les softs, bières et vins sélectionnés à consommer au bar de l'hôtel, le KBar. Cette attention particulière est réservée aux membres ALL Silver, Gold, Platinum, Diamond et Limitless\* .

*Enjoy a complimentary beer, wine or soft drink from our selection at the hotel bar, the KBar.*

*This exclusive benefit is reserved for ALL Silver, Gold, Platinum, Diamond and Limitless members only\*.*

### **VINS ET EFFERVESCENTS** WINES AND SPARKLING WINES

Crémant d'Alsace Jean-Claude Buecher «Reflets» - brut	12 cl	2019
Pinot Gris, Ginglinger Grand cru "Pfersigberg"	12 cl	2019
Gewurztraminer, Bott-Geyl "Les éléments"	12 cl	2019
Riesling, Domaine Zinck "Wasserfal"	12 cl	2021
Loupiot Rouge - Jean Yves Milaire - Vin de France	12 cl	2023

### **Eaux et Softs** WATERS AND SOFT DRINKS

Perrier	33 cl
Carola	50 cl
Lisbeth T'Glacé	33 cl
Coca-Cola	33 cl
Coca-Cola Zéro	33 cl
Limonade Hyca	33 cl
Fevertree	20 cl
Franklin Tonic	20 cl

# Carte des boissons

Welcome drinks

## MOCKTAILS - L'inspiration

Jus de poire, sirop de dattes maison, verjus de raisin, extrait de sureau  
*Pear juice, homemade date syrup, grape verjuice, elderberry extract*

## BIÈRES BEERS

Bière pression du moment <i>Draft beer of the moment</i>	25 cl ou 50 cl
La Grillée - Ambrée ☿	33 cl
Hindi – Old School IPA ☿	
Cirrus – White IPA ☿	
Heineken	25 cl

## JUS DE FRUITS FRUIT JUICE ☿

Pomme, orange, ananas, tomate *Apple, orange, pineapple, tomato*

## SÉLECTION DE CAFÉS SELECTION OF COFFEES

Espresso / Déca  
Americano / Allongé  
Latte macchiato  
Cappuccino

## SÉLECTION DE THÉS NUNSHEN NUNSHEN TEA SELECTION

Thés verts : nature, jasmin, citron, menthe  
*Green teas: plain, jasmine, lemon, mint*

Thés noirs : earl grey, darjeeling, english breakfast  
*Black teas: earl grey, darjeeling, english breakfast*

Infusions : camomille, rooibos pêche, verveine  
*Infusions: chamomile, peach rooibos, verbena*



K . B A R

---

By L'esquisse