

H

LES HARAS

HÔTEL

CARTE DU BAR

APÉRITIFS

Ricard, Pastis 51	4cl	€ 6
Martini	6cl Rouge, Blanc, Extra Dry	7
Porto Sanderman	8cl Rouge, Blanc	8
Suze, Campari, Apérol, Picon Club	4cl	6
Campari Soda ou Orange	20cl	8

BIÈRES PRESSION

Meteor Blonde	25CL	4	50CL	7
Picon Bière		5		9
Panaché/Monaco		4		7

BIÈRES BOUTEILLE

Fisher Tradition	33cl	€ 5
Heineken	33cl	5
Erdinger Weissbier	50cl	8

SODAS

Coca-Cola	33cl Light, Zero	4 €
Orangina	25cl	
Lipton Ice Tea	25cl	
Limonade Liness	25cl	
Schweppes Premium	20cl Tonic, Ginger ale, Hibiscus	
Schweppes Agrum'	25cl	

JUS DE FRUITS GRANINI

Granini	25cl Orange, Pomme, Ananas, Mangue, Abricot, Tomate, Cranberry, Fraise	4
Pressés	20cl	7

EAUX MINÉRALES

Perrier	33cl	4
Evian	50cl/100cl	4/6
Badoit Verte	50cl/100cl	4/6

COCKTAILS SANS ALCOOL (À PARTIR DE 15H) 8 €

Purple	28cl	
<i>Cranberry, Citron vert, Sirop de violette, Schweppes Premium Tonic ou Perrier</i>		
Baby Breeze	20cl	
<i>Ananas, Cranberry, Citron vert</i>		
Virgin Ruby Sunday	25cl	
<i>Fraise, Pomme, Citron vert, Sirop de Vanille</i>		
Caribbean Touch	25cl	
<i>Mangue, Ananas, Orange, Citron vert, Sucre de Canne, Grenadine</i>		
Colombo	25cl	
<i>Orange, Pamplemousse, Citron vert, Sirop de Pêche</i>		
Le Concombre	25cl	
<i>Sirop de Concombre, Citron jaune, Concombre frais, Ginger Ale</i>		

COCKTAILS EFFERVESCENTS (À PARTIR DE 15H) €

Prestige de l'esprit	20cl	€ 20
<i>Champagne, Sirop de jasmin, Pamplemousse rose</i>		
Haras Royal	15cl	20
<i>Gin infusé à l'Earl Grey, Champagne, citron vert, sirop de grenadine</i>		
Apérol Spritz Classique	20cl	15
<i>Apérol, Crémant d'Alsace, Perrier</i>		
Apérol Spritz Royal	20cl	20
<i>Apérol, Champagne, Schweppes Tonic</i>		
Nuit de folie	20cl	20
<i>Chambord Liqueur Royale, Vodka Grey Goose, Champagne, Sirop de gingembre, Cranberry</i>		
Le Frenchy	15cl	20
<i>Liqueur de Sureau St-Germain, Champagne, Sirop de macaron, Citron vert</i>		

SHORT DRINK 13 €

Martini Mango	12cl	
<i>Vodka Grey Goose, Cointreau, Mangue, Sirop de grenadine</i>		
Chambord Métropolitain	9cl	
<i>Chambord Liqueur Royale, Grey Goose, Citron vert, Cranberry</i>		
Margarita by Patron	8cl	
<i>Tequila Patron, Cointreau, Citron vert</i>		
Elsäss God Mother	9cl	
<i>Amaretto, Eau-de-vie de Quetsche</i>		
Bobby Burns	10cl	
<i>Single Malt Port Charlotte 10ans, Martini Rouge, Bénédicte D.O.M.</i>		
Summit	10cl	
<i>Hennessy VS, Gingembre frais, Zeste de citron vert, Concombre frais, Limonade</i>		

LONG DRINK 15 €

Eléphant Rose	20cl	
<i>Ron Bacardi Superior, Cointreau, Sirop de fraise, Pamplemousse rose</i>		
Pink Fizz	25cl	
<i>Vodka Zubrowka, Citron Vert, Sirop de macaron, Schweppes Hibiscus</i>		
Sea Breeze	18cl	
<i>Vodka Zubrowka, Cranberry, Pamplemousse Rose</i>		
Legacy 1870	25cl	
<i>Rhum Mount Gay Black Barrel, Sirop de vanille, Citron jaune et vert, Gingembre frais, Clous de girofle, Ginger Ale</i>		
Star of Bollywood	25cl	
<i>Gin Star of Bombay, Citron vert, Liqueur de Sureau St-Germain, Ananas, Sirop de gingembre, Schweppes Premium</i>		
Gimlet Concombre	20cl	
<i>Gin Bombay Sapphire, Citron vert, Sucre de canne, Concombre frais, Perrier</i>		
Peach & Love	20cl	
<i>Liqueur de Pêche, Gin Bombay Sapphire, Vin blanc sec, Sirop de Violette</i>		
Acapulco Golden	20cl	
<i>Tequila Olmeca Altos, Otto's Athens Vermouth Jus d'ananas, jus de pamplemousse, sirop de litchi, citron vert</i>		
Grey Goose Fizz	20cl	
<i>Vodka Grey Goose, Liqueur de Sureau St-Germain, Citron vert, Sucre de canne, Perrier</i>		

H

LES HARAS

HÔTEL

WHISKIES & WHISKEYS	4CL	VODKAS	4CL
BLEND		Zubrowka Pologne 40%	9
Jameson <i>Irlande 40%</i>	9	Grey Goose France 40%	11
Bushmills <i>Irlande 40%</i>	10	Beluga Noble Russie 40%	13
Bushmills Black Bush <i>Irlande 40%</i>	11	Polugar "Wheat" Pologne 38.5%	13
Johnnie Walker Red Label <i>Ecosse 40%</i>	9	GINS	4CL
Johnnie Walker Black Label <i>Ecosse 40%</i>	11	Beefeater 40%	9
Ballantine's 12ans <i>Ecosse 40%</i>	11	Bombay Sapphire 40%	11
SINGLE MALT		Bombay Sapphire "Star of Bombay" 47.5%	13
Knockando 12ans <i>Speyside 43%</i>	11	Super Broussard Alsace 47%	10
Bruichladdich Islay Barley <i>Islay 50%</i>	13	TEQUILAS	4CL
Port Charlotte 10ans <i>Islay 50%</i>	12	José Cuervo Especial Reposado 40%	9
Tullibardine Sovereign <i>Highlands 43%</i>	10	Patron Silver 40%	12
Domaines des Hautes Glaces Single Malt <i>France 44.8%</i>	15	CACHAÇA	4CL
SINGLE RYE		Leblon 40%	10
Domaines des Hautes Glaces Single Rye <i>France 44.8%</i>	15	LIQUEURS ET CRÈMES	4CL 9 €
STRAIGHT TENNESSEE		<i>Pour plus de choix demandez à notre Barman</i>	
Jack Daniel's Gentelman N°7 40%	9		
Jack Daniel's Gentelman Jack 40%	11		
RHUMS	4CL		
Bacardi <i>Ron Superior, Réserve ou Gold. Cuba 37.5%</i>	9		
Diplomatico Reserva Exclusiva <i>Venezuela 40%</i>	11		
Worthy Square 7ans <i>Jamaïque 53%</i>	12		
Foursquare 16ans <i>Barbade 45%</i>	15		
Bellevue 17ans <i>Guadeloupe 43%</i>	17		
Mount Gay Black Barrel <i>Barbade 43%</i>	10		
Mount Gay XO <i>Barbade 43%</i>	15		
COGNACS	4CL		
Hennessy VS 40%	14		
Hennessy Fine de Cognac 40%	19		
Hennessy XO 40%	24		
Lheraud Cuvée 10ans 43%	15		
Lheraud Obusto 43%	22		
Lheraud Grande Champagne Millésimé 1974 49%	30		
ARMAGNACS	4CL		
Gaston Legrand Bas Armagnac VSOP 40%	15		
Gaston Legrand Bas Armagnac Millésimé 1994 40%	20		
EAU-DE-VIE ALSACIENNES	4CL		
Marc de Gewurztraminer 45%	11		
Framboise Sauvage 40%, Mirabelle 40%	11		
Quetsche 40%, Poire William's 40%	11		

H

LES HARAS

HÔTEL

NOS VINS	12CL	75CL	CAFETERIE BOISSONS CHAUDES	€
EFFERVESCENTS			LES CLASSIQUES	
Henriot Brut Souverain	13	70	Expresso, Décaféiné	3
Louis Roederer Brut Premier	14	85	Café rallongé	4
Henriot Brut Rosé	15	90	Café au lait ou crème	4
Henriot Blanc de Blanc	17	95	Chocolat chaud	4
Louis Roederer Blanc de Blanc Brut	-	160	Double expresso	5
Henriot Vintage Brut	-	115	Latté macchiato	5
<i>2006</i>			Cappuccino	5
Louis Roederer Rosé Brut Vintage	-	120	Viennois <i>café ou chocolat</i>	5
<i>2010</i>			Cappuccino avec mousse de lait aromatisée	6
Crémant Sipp Mack Brut	8	40	<i>Noisette, caramel, vanille, pain d'épices ou amaretto</i>	
Crémant Sipp Mack Rosé	8	40	LES THÉS	4 €
BLANC			Jardin d'Asie	
ALSACE			LES INFUSIONS	4 €
Pinot Gris Tradition Sipp Mack	5	30	Les Cézannes	
<i>2014</i>			LES ALCOOLISÉS	
Muscats Réserve Sipp Mack	6	35	Irish Coffee	10
<i>2015</i>			<i>Expresso, Sucre de canne, Jameson Crème Chantilly</i>	
Riesling Vieille Vigne Sipp Mack	6	35	Elsäss Coffee	10
<i>2013</i>			<i>Expresso, Sucre de canne, Marc de Gewurztraminer, Crème Chantilly</i>	
Gewürztraminer Vieille Vigne Sipp Mack	8	40	Café Français	10
<i>2014</i>			<i>Expresso, Sucre de canne, Cognac, Crème Chantilly</i>	
BOURGOGNE			Café Haras	12
Chablis 1 ^{er} Cru Fourchaume			<i>Expresso, Cointreau, Jameson, Chantilly</i>	
Domaine Colombier	8,50	50	Chocolat Grec	10
<i>2014</i>			<i>Chocolat Chaud, Skinos, Liqueur de Vanille, Crème Chantilly</i>	
Chardonnay Henri Pion			Chocolat Grand Marnier	10
"Racines Croisées"	6,50	35	<i>Chocolat chaud, Grand Marnier cordon rouge, Crème Chantilly</i>	
<i>2013</i>			LES CRÉATIONS GOURMANDES	7 €
ROUGE			Tiramisu	
ALSACE			<i>Double Expresso, Sirop Amaretto, Crème Chantilly</i>	
Pinot Noir Tradition Sipp Mack	5	30	Hazelnut Latte Macchiato	
<i>2013</i>			<i>Expresso, Sirop de Noisette, Mousse de lait Vanille</i>	
BORDEAUX			Apple Tea	
St Emilion Grand Cru			<i>Thé noir, Jus de Pomme, Miel, Sirop de Pain d'épices</i>	
Château Palais Cardinal	8,50	50	BOISSONS FROIDES	7 €
<i>2013</i>			LES FRAPPÉS	
LANGUEDOC			Café Frappé	
Faugères - Domaine Prés des Lasses	6	35	<i>Double Expresso, Sirop d'Orgeat</i>	
<i>2014</i>			Frappé Macchiato	
ROSE			<i>Lait, Expresso, Sirop de Noisette, Vanille ou Caramel</i>	
PROVENCE			Café Tropical à la mangue	
Château Henri BONNAUD			<i>Double Expresso, Jus de Mangue, Mousse de lait</i>	
Ste Victoire	6,50	35	Pomme d'Api	
<i>2016</i>			<i>Expresso, Sirop de Pomme Verte, Jus de Pomme</i>	
Bandol Domaine de la Suffrene		45	Thé ou infusion frappé	
<i>2015</i>				
ALSACE				
Pinot Noir Rosé Sipp Mack	6	30		