

# LES BOISSONS CHAUDES



les Jardins de Sophie

*Nature, esprit montagnard,  
d'évasion totale*

Calme et sérénité se dégagent du vaste salon bar cheminée aux boiseries chaleureuses en hiver et de la terrasse panoramique aux beaux jours. Prendre le temps, observer l'espace et la nature qui nous entourent, s'évader dans une ambiance feutrée et raffinée.

Après une journée de balade de par les sentiers forestiers, ou un moment délicieux au spa, nous vous accueillons pour boire un thé, feuilleter un livre au coin du feu et découvrir nos suggestions.

# LES BOISSONS CHAUDES

## LES CAFÉS ET CHOCOLATS

Expresso	3,50 €
Grand crème	4,50 €
Double expresso	4,50 €
Cappuccino	6,00 €
Café latte	5,00 €
Café viennois	6,00 €
Chocolat	6,00 €
Chocolat viennois	7,00 €
Café frappé (froid) sucré ou non	5,00 €
Irish coffee	15,00€

## LES TISANES NATURELLES DE SOPHIE

Cultivées par la Ferme du Bien-Être dans un endroit retiré à Gérardmer, à l'abri de la pollution, sans engrais chimique ni désherbant.

<b>Tisane du Soir</b> Tilleul, mélisse, calendula, prépare au sommeil	6,00 €
<b>Tisane de Montagnes</b> Mauve, ronce, lierre terrestre, bourgeons de pin, primevère	6,00 €
<b>Verveine citronnée</b> Calmente et digestive	6,00 €
<b>Tisane détente</b> Menthe douce, verveine citronnée	6,00 €

# LES BOISSONS CHAUDES

## LES THÉS EN VRAC MARIAGES FRÈRES

### **Montagne de Jade**

Un thé vert couleur jade allié aux parfums mystérieux des fruits de montagnes du triangle

6,00 €

### **Vert Provence**

Un thé au parfum fleuri, légèrement végétal, marié à des fruits de Provence et agrémenté de lavande sauvage et de pétales de roses

6,00 €

## LES THÉS EN MOUSSELINE DE COTON

### **Thé noir de Ceylan Brilliant English Breakfast**

Thé brillant et vif avec de jolis arômes d'agrumes

6,00 €

### **Thé vert de Ceylan Young Hyson**

Thé vert de caractère aux notes végétales et légèrement fumées

6,00 €

### **Thé vert de chine aux fleurs de jasmin**

Thé vert aux arômes délicats de fleurs de jasmin

6,00 €

### **Thé vert de Ceylan menthe poivrée**

Thé vert aux feuilles de menthe poivrée, vivifiante et rafraîchissante, idéal en fin de repas

6,00 €

### **Thé noir de Ceylan Original Earl Grey**

Thé puissant, raffiné aux arômes subtils de bergamote, notes d'agrumes et une longue finale fleurie

6,00 €

### **Thé noir de Ceylan saveur pêche**

Thé jovial et vif aux arômes délicats et fruités de pêche mûre, longue finale veloutée

6,00 €

# LES BOISSONS FROIDES

## LES JUS DE FRUITS ALAIN MILLIAT

Nous avons sélectionné pour vous une collection de jus et nectars de fruits, de fabrication artisanale réalisés exclusivement à partir de fruits frais.

<b>Jus de fruits – 33 cl</b> Tomate, Orange, Pomme, Raisin	8,00 €
<b>Nectars – 33 cl</b> Fraise, Framboise	8,00 €

## LES EAUX

Vittel – 50 cl	3,50 €
Vittel – 1L	5,00 €
Châteldon – 75 cl	5,00 €
Eau microfiltrée des Jardins de Sophie – 50 cl Plate ou pétillante	3,50 €
Eau microfiltrée des Jardins de Sophie – 75 cl Plate ou pétillante	5,00 €

## LES SODAS (25 CL)

Sirop à l'eau	3,00 €
Ice tea	6,00 €
Perrier– 33 cl	6,00 €
Schweppes	6,00 €
Coca-cola, Coca-cola Zéro – 33 cl	6,00 €
Limonade – 33 cl	6,00 €
Diabolo – 33 cl	6,50 €
<b>Nos sirops :</b> grenadine, fraise, pêche, menthe verte, pomme verte, caramel, cassis, orangeat, violette, vanille, framboise, cerise, citron, mangue	

# LES BOISSONS ALCOOLISEES

## LES BIÈRES

Panaché – 25 cl	6,00 €
Picon bière – 25 cl	7,00 €
Picon bière – 50 cl	13,00€
Monaco – 25 cl	6,00 €
Piétra – 25 cl	6,00 €
Piétra – 50 cl	11,00€
La bête des Vosges– 25 cl	7,00€
La bête des Vosges– 50 cl	13,00€
La Géromoise, brassée à Gérardmer – 33 cl Blonde ou Blanche	9,00 €
L'Opercule, brassée à Senones – 33 cl Bière ambrée ou Bière blonde au miel	9,00 €

## LES APÉRITIFS (6 CL)

Ricard, Pastis – 3 cl	6,00 €
Martini Blanc, Rouge, Fiero (notes de fruits et oranges sanguines)	7,00 €
Suze	7,00 €
Campari	7,00 €
Porto Blanc, Rouge	7,00 €
Noilly Prat	7,00 €
Apérol	7,00 €

# LES BOISSONS ALCOOLISEES

## **GIN** (4 CL)

Gordon's	7,00 €
Bombay Sapphire	10,00 €

## **CHAMPAGNE** (14 CL)

La coupe de champagne blanc Alain Thiénot	16,00 €
La coupe de champagne rosé Alain Thiénot	18,00 €
La coupe de Kir Royal	17,00 €

## **CRÉMANT** (14 CL)

La coupe de crémant d'Alsace G. Lorentz	10,00 €
La coupe de crémant d'Alsace Rosé	11,00 €
La coupe de crémant Ice	12,00 €
La coupe de Kir au Crémant d'Alsace	11,00 €

Kir vin blanc	7,00€
---------------	-------

**Les crèmes et liqueurs de fruits** : framboise, cassis, mûre, myrtille, mirabelle, pêche, fraise des bois, cerises noires, violette.

# LES BOISSONS ALCOOLISEES

## **TEQUILA (4 CL)**

Mezcal	8,00€
Patron xo café	7,00€
Silver patron 100% d'agave	12,00 €

## **RHUMS (4 CL)**

Xacapa XO	25,00 €
Don Papa Baroko	12,00 €
Botran réserve	15,00 €

## **VODKAS (4 CL)**

Eristoff	8,00 €
Zubrowska	11,00 €
Grey Goose	13,00 €

# LES LIQUEURS & WHISKIES

## **LIQUEURS (4 CL)**

Limoncello	9,00 €
Pisang Ambon	9,00 €
Get 27 ou 31	9,00 €
Kalhua	9,00 €
Malibu	9,00 €
Baileys	9,00 €
Liqueur de Sapin	9,00 €
Amaretto	9,00 €
Grand Marnier	9,00 €
Cointreau	9,00 €
Passoa	9,00 €
Chartreuse verte	9,00 €
Saint-Germain	9,00 €
Génépi	9,00 €
Batida de coco	9,00€

# LES WHISKIES

## ISLAY – SPEYSIDE SINGLE MALT

### (4 CL)

Lagavulin – 16 ans Intense et tourbé	16,00 €
Aberlour – 10 ans Sec mais doux	11,00 €
Knockando – 12 ans	12,00 €
The Balvenie – 12 ans Doux et Floral	12,00 €
Cardhu – 12 ans Moelleux et délicat	12,00 €

## HIGHLAND – SKY – LOWLAND – JAPON (4 CL)

Oban – 14 ans Ample et iodé	13,00 €
Talisker – 10 ans Subtil et fruité	11,00 €
Glenkinchie – 12 ans Frais et léger	12,00 €
Nikka coffey grain	14,00 €

## WHISKY BLEND (4 CL)

Ballantines, J&B, Clan Campbell	10,00 €
Chivas – 12 ans	11,00 €
Johnie Walker Black Label	12,00 €

## IRISH WHISKEY (4 CL)

Jameson	9,00 €
Bushmills – 10 ans	11,00 €

# LES WHISKIES & CHAMPAGNES

## FRENCH WHISKY

### ROZELIEURES (4 CL)

Collection Origine Épicé, cuir	14,00 €
Collection Subtil Céréales, floral	14,00 €
Collection Rare Toasté, fruits cuits	14,00 €
Collection Fumé Miel, épicé	14,00 €
Collection Tourbé Fruits cuits	14,00 €

## BOURBON&TENNESSEE WHISKEY (4 CL)

Bulleit Bourbon	12,00 €
Four Roses	9,00€
Jack Daniel's	10,00 €

# LES CHAMPAGNES

## CHAMPAGNES BRUT

	37,5 cl	75 cl
Moët & Chandon brut impérial	55,00 €	105,00 €
Thiénot Brut		80,00 €
Ruinart Brut	60,00 €	110,00 €
Veuve Clicquot Brut		130,00 €
Laurent-Perrier Brut La Cuvée		85,00 €
Billecart Salmon Brut Réserve	60,00 €	115,00 €

## CHAMPAGNES ROSE S/A

	37,5 cl	75 cl
Thiénot		90,00 €
Moët & Chandon Rosé impérial		115,00 €
Ruinart	85,00 €	160,00 €
Billecart Salmon Brut Rosé	75,00 €	150,00 €

## CHAMPAGNES MILLESIMÉS

Thiénot « La Vigne aux Gamins » - 2002		250,00 €
Dom Pérignon - 2008		320,00 €
Cristal Roederer - 2006		340,00 €

## CHAMPAGNE MAGNUM

Mumm Brut Sélection		265,00 €
Thiénot Brut Rosé		230,00 €

# LES COCKTAILS

## LES LONG DRINKS

**Maevric Martini** 15,00 €  
Vodka Grey Goose, jus de fruit passion, sirop de vanille, passoa, citron vert

**Gin violette** 15,00 €  
Gin Gordon's, sirop de violette, liqueur de violette, tonic, limonade

**Havachi** 15,00€  
Rhum Havana, Curaçao, litchi, citron vert, sirop de fraise

**Téquila Sunrise** 15,00 €  
Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine

**Comme un Apérol Spritz** 15,00 €  
Crémant, Apérol, Perrier

## AU CHAMPAGNE BRUT

**Cocktail de sophie** 17,00 €  
Champagne, cocktail d'Alsace (quetsche, framboise et kirsch)

**St-Germain Cocktail** 17,00 €  
Liqueur St-Germain, fraise des bois, jus de passion, champagne

# LES COCKTAILS

## LES SHORT DRINKS

<b>Margarita</b> Téquila, Cointreau, jus de citron	12,00€
<b>Amaretto sour</b> Amaretto, jus de citron, sucre de canne	12,00 €
<b>Caïpirinha</b> Cachaça Leblon, sucre roux, citron vert	12,00 €

## LES VIRGINS

<b>Lychee</b> Jus de litchi, jus d'ananas, jus de citron, sirop de grenadine	10,00 €
<b>Félixio</b> Jus de pomme, jus de rhubarbe, citron jaune, sirop de passion	10,00 €

# LES DIGESTIFS

## CALVADOS (4 CL)

E. BUSNELL VSOP 8,00 €

## LES EAUX DE VIE (4 CL)

Mirabelle, myrtille, poire William, Gentiane, Framboise, Quetsche, Kirsch, Marc de Gewürtztraminer, prune, gingembre, esprit de bière 8,00 €

La Vieille Poire 10,00 €

La Vieille Prune 10,00 €

## LES VINS AU VERRE (12 CL)

Crillon des Vosges (blanc moelleux, fermentation de la rhubarbe) 10,00 €

Pinot blanc, Pinot gris, Pinot noir 9,00 €

Domaine Léon Beyer

Pinot gris, gewurztraminer, riesling 18,00 €

Sélection de grains nobles

Domaine Gustave Lorentz

Verre de muscat 8,00€

Viré-Clessé 10,00€

Domaine Jean Loron

Mercurey rouge vieilles vignes 12,00€

Domaine Jeseph Faiveley

Fontenille cuvée alphonse ( blanc et rouge ) 10,00€

Domaine Fontenille

Pinot gris vendanges tardives 14,00€

Domaine Gustave Lorentz

Puech-haut rosé (Okapy) 9,00€

# LES DIGESTIFS

## COGNACS (4 CL)

<b>Cognac Ragnaud-Sabourin V.S.N°4</b> Fruité, réglisse tilleul, au nez moelleux marqué par le rancio charentais en bouche	10,00 €
<b>Cognac Ragnaud-Sabourin V.S.O.P N°10</b> Notes agréables de vanille et vieux porto au nez, souple et léger en bouche	13,00€
<b>Cognac Ragnaud-Sabourin Réserve Spéciale N°20</b> Réserve spéciale au bouquet et à la finesse incomparables	16,00 €
<b>Cognac Ragnaud-Sabourin XO N°25</b> Bouquet très mûr, richesse du caramel et épices du bois	20,00 €
<b>Cognac Ragnaud-Sabourin Fontvieille N°35</b> Note florale au nez, puissant et un peu sec en bouche	26,00 €

## ARMAGNACS (4 CL)

<b>Armagnac de MONTAL V.S.O.P</b>	12,00 €
<b>Armagnac de MONTAL 1997</b>	16,00 €
<b>Armagnac de CASTELFORT V.S.O.P</b>	11,00 €
<b>Armagnac de CASTELFORT Hors d'âge</b>	13,00 €
<b>Armagnac de CASTELFORT 1989</b>	17,00 €