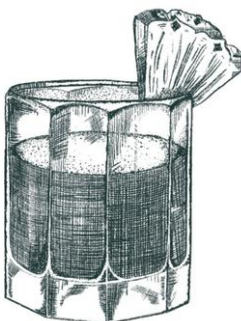
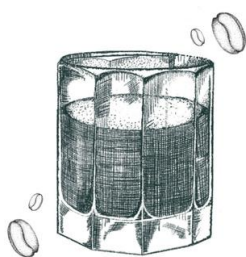


DRINKS MENU







LES CAFÉS - COFFEE

BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

Espresso	4€
Double Espresso	6€
Allongé	5€
Noisette	4€
Cappucino	6€
Latte	6€
Alsatian Coffee	10€
Irish Coffee	10€
Chocolat Chaud	6€
Chocolat Chaud & Guimauves	6,50€

BOISSONS FROIDES - ICED DRINKS

Iced Café	5€
Iced Chocolat	6€
Iced Latte	6€
Iced Matcha Latte	7€
Iced Madeleine Latte	7€

LES SIROPS - SYRUPS

Vanille, Noisette, Macadamia, Caramel
Vanilla, Hazelnut, Macadamia, Caramel

Supplément Sirop	1,50€
Supplément Chantilly	2€

LES LAITS - MILKS

Vache, Avoine, Amande, Soja
Cow, Oat, Almond, Soy

THÉS ET INFUSIONS TEA & HERBAL TEA

*Des créations de Thématis
Creations made by Thématis*

THÉ NOIR

THÉ « MAISON ROUGE » 8€
LE CHARLESTON

**Recette unique et précieusement gardée à
base de thé noir et de thé vert**

*A closely guarded secret blend of unique black
and green tea*

SALUTATION AU SOLEIL 7€

**Mélange de thés noirs des jardins de
Ceylan, infusion cuivrée, douce et
légèrement acidulée**

*Blend of black teas from Ceylan's garden
slightly tangy flavour*

DÉLICES D'ISPAHAN 7€

**Merveilleux thé noir tout en rondeur
parfumé de rose et de raisins**

*Marvellous black tea, all in roundness with velvety
fragrance of rose and grapes*

MADAME GREY 7€

**Variante du thé noir Earl Grey, ce thé vert
Sencha à la bergamote, révèle des notes
acidulé d'agrumes**

*A variation of Earl Grey black tea, this Sencha
tea with bergamote adds tangy notes of citrus*

LES INFUSIONS

Verveine - Verbena 7€

Camomille - Chamomile 7€

Tilleul - Lime-blossom 7€

THÉ BLANC

VIBRATION

7€

**Thé blanc parfumé aux fruits exotiques,
délicat et rafraîchissant**

*White tea perfumed with exotic fruits : delicate
and refreshing*

PAÏ MU TAN

7€

**Récolte manuelle de grandes feuilles de thé
blanc qui apportent douceur et note de
noisettes**

*White tea of hand-picked large tea leaves
with notes of hazelnuts*

ROOIBOS

7€

**Buisson d'Afrique du Sud, notes légèrement
maltées**

*South African bushy rooibos plant with malty
notes*

INFUSION « MAISON ROUGE »

7€

LADY MISTINGUETT

**Recette élaborée pour Maison Rouge, notes
de fruits rouges d'agrumes et de cardamome**

*Recipe made for Maison Rouge, with red fruits,
citrus and cardamom flavour*

THÉ VERT

ESCALE À MONTRÉAL

7€

**Thé vert aux noix caramélisées et au sirop
d'érable**

*Green tea with notes caramelized nuts and maple
syrup*

CHERRY BABY

7€

**Délicat mélange de thés verts sur un lit de
cerises**

Delicate blend of green teas and cherry

BOISSONS FRAÎCHES

COLD DRINKS

EAUX | WATERS

Carola bleue, rouge 50 cl	5€
Carola bleue, rouge 100 cl	7€
Perrier 33 cl	5,5€

SODAS | SOFT DRINKS

Coca Cola 33 cl	6€
Coca Cola zéro 33 cl	6€
Coca Alsacien 25 cl	6€
Limonade Alsacienne 25 cl	6€
Diabolo & sirop	7€
Bitter San Pellegrino 10 cl	6€

JUS DE FRUIT DU MOMENT

FRUIT JUICE

Au verre 33 cl	5€
----------------	----

EAU BOTANIQUE HYCA

BOTANICAL WATER

Thym et géranium Rosa 33 cl	6€
Verveine citronnée 33 cl	6€

INFUSIONS GLACÉES SYMPLES

ICED TEA

Energisante (Menthe poivré, romarin thym)	6€
Relax (Verveine, lavande, cerise)	6€
Detox (Sauge, sureau, pomme)	6€

BIERES I BEERS

Heineken 25cl	6€
Sainte Cru Orange Mécanique 33cl	7€
Sainte Cru White Rabbit 33cl	7€
Brassin des Frangins Brune 33cl	7.50€
Brassin des Frangins Blonde 33cl	7.50€
Picon Bière 30cl	7€

APERITIFS 6 CL

Campari	8€
Monténégro Amaro	12€
Noilly Prat	8€
Martini Rouge, Blanc	8€
Dolin Rosso, Bianco	8€

ANISES & ABSINTHE 2 CL

Pastis, Ricard	8€
Ferroni Château de Creissauds	14€
Absinthe Combier l'Entêté	20€

EAU DE VIE DE FRUIT LEHMANN 3 CL 12 €

Poire Williams Réserve, Prunelle Sauvage
Quetsch d'Alsace IGP, Vieille Prune,
Framboise IGP, Mirabelle d'Alsace IGP
Gentiane, Marc de Gewurztraminer AOC
Marc de Pinot Noir, Coing



SPIRITUEUX
SPIRITS

COGNAC 4 CL

Merlet Sélection Saint-Sauvant	20€
Bache Gabrielsen American Oak	20€
Vallein Tercinier Napoléon	24€
Remy Martin XO Excellence	38€

ARMAGNAC 4 CL

Bas Armagnac Baron Gaston Legrand I990	22€
Bas Armagnac Baron Gaston Legrand I989	28€

CALVADOS 4 CL

Drouin XO	16€
Domfrontais Louis de Lauriston (I00% Poire)	16€

LIQUEURS 4 CL

Amaretto	8€
Limoncello	8€
Get 27	10€
Drambuie	10€
Bailey's	10€
St Germain	10€
Chartreuse verte, jaune	12€
Drambuie 15 ans	14€
Chartreuse MOF	24€

WHISKIES 4 CL

BOURBONS

Woodford Bourbon	I2€
Blanton's Bourbon	I2€

RYE

Bullet Rye	I0€
Rittenhouse	I2€

SCOTCH

Kavalan King Car	I4€
Dalmore Cigar Malt Réserve	I6€

HIGHLAND

Fettercairn I2 ans	I4€
Edradour I0 ans	I6€
Balblair I8ans	25€

SPEYSIDE

Benriach I2 ans The smoky Twelve	I6€
----------------------------------	-----

LOWLAND

Auchentoshan I2 ans	I2€
---------------------	-----

ISLAY

Port Charlotte I0 ans	I2€
Lagavulin I6 ans Classic Malts	I4€
Kilchoman Loch Gorm	I6€
Caol Ila Distillers Edition	I6€

WHISKIES 4 CL

IRELAND

Teeling Stout Cask	I4€
Jameson	I0€

INDE I INDIA

Amrut Fusion	I4€
--------------	-----

JAPON I JAPAN

Nikka From the Barrel	I4€
Nikka Coffey Grain	I4€
Ichiro's Malt & Grain	I6€
Single Malt Yoichi	I8€

FRANÇAIS I FRENCH

Armorik double maturation (Bretagne)	I4€
Wah, distillerie Hagmeyer (Alsace)	I4€

GINS 4 CL

Bombay Sapphire (Angleterre)	I0€
Plymouth (Angleterre)	I0€
Citadelle (France)	I0€
G'vine Floraison (France)	I0€
Gin*Bio Distillerie de Strasbourg	I0€
Hendrick's (Ecosse)	I2€
Gunpowder Irish (Irlande)	I2€
No 3 London Dry Gin (Hollande)	I2€
Nilgiris (Inde)	I2€
Monkey 47 (Allemagne)	I4€
Sanhea Natural (Thaïlande)	I4€
Skagerrak (Norvège)	I4€
Ki No Bi (Japon)	I6€

VODKAS 4 CL

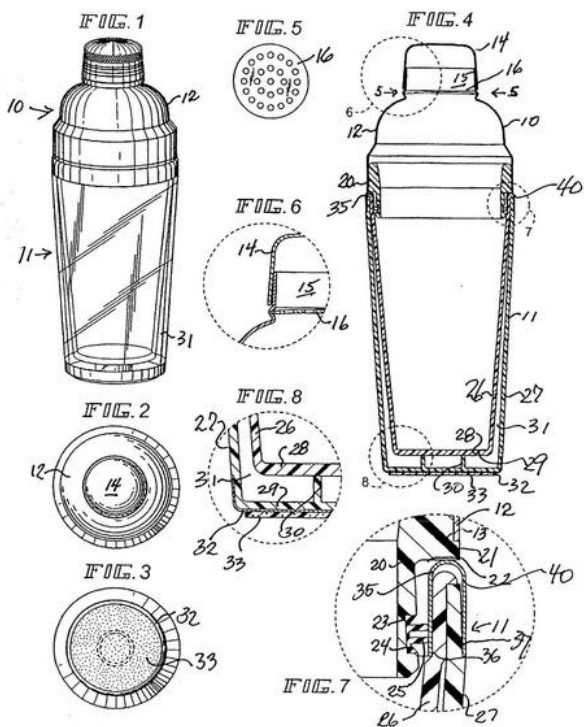
Greygoose (France)	I2€
Belvedere (Pologne)	I2€

TEQUILAS & MEZCALS 4 CL

Cazadores	I2€
Alipus San Baltazar	I2€
Don Fulano Blanco	I4€
Don Fulano Resposado	I6€
Patron Reposado (Jalisco)	I6€
Patron Silver (Jalisco)	I6€
Los Danzantes Anejo	I8€

RHUMS 4 CL

Botran Reserva I5 (Guatemala)	I0€
New Grove 5 ans (Ile Maurice)	I0€
Angostura 7 ans Dark Rum (Trinidad & Tobago)	I0€
Bielle (Guadeloupe)	I0€
Samai White	I0€
Sérum (Panama)	I2€
Hampden 8 ans (Jamaïque)	I2€
Embargo Anejo Esplendido (Jamaïque)	I2€
Engenho Da Vertente cachaça (Brésil)	I2€
Canerock	I4€
Clément (Martinique)	I6€
Plantation X0	I6€
El Dorado I2 ans (Guyane)	I8€
Rum Nation X0	I8€
Saint-James I5 ans (Martinique)	22€
El Dorado 2I ans (Guyane)	24€
El Pasador de Oro X0 (Guatemala)	30€



COCKTAILS

Les cocktails signatures 16€

Les cocktails classiques - 15€

Les mocktails- 12€

CLASSIQUES

15€

Tous les cocktails classiques
sont disponibles à la demande !

All classic cocktails are available on
request, please ask our bartenders !



SPRITZ

Apérol - Saint Germain - Italicus
Lillet Blanc/Rosé - Campari

I2c1



MULE

Moscow - London - Jamaican - Irish

I2c1

SIGNATURES



MIRA MELON

Tequila, citron vert, blanc d'oeuf,
sirop de mirabelle, sirop de melon

15cl

16€



RUBY

Porto, Eau de vie de gingembre,
Cointreau, Jus de citron vert

5cl

12€

SIGNATURES

16€



LA FAVORITE

Cachaça, purée de fraise,
jus de citron vert, tonic de baies roses

I1c1



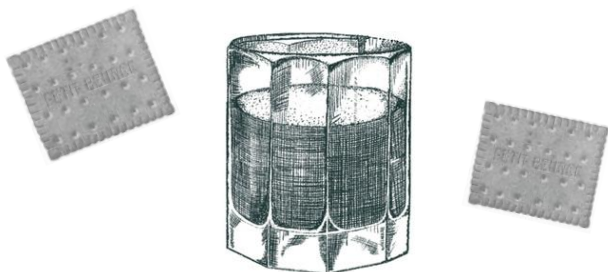
DRY RIVIERA

Gin, vermouth blanc, jus de citron
jaune, saumure d'olive,
soda de pêche

I2c1

SIGNATURES

16€



LE P'TIT BEURRE

Clarification de Cognac, Lait, Citron,
Thé "Escale à Montréal" Sirop de
Petit-Beurre Maison

7cl



HERITAGE FUMÉ

Mezcal, Chartreuse jaune,
Liqueur de Marasquin, Jus de citron vert

8cl

LE 1387

18€

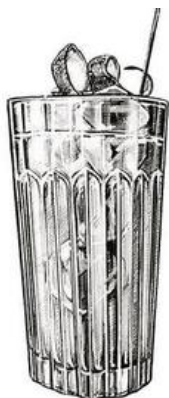
*Le cocktail signature de l'Hôtel Maison Rouge.
Une fusion raffinée de saveurs locales d'Alsace,
mettant en vedette le **Pinot Gris** et le **raisin** pour
une expérience authentique et mémorable.*



Gin G'Vine infusé au romarin,
Grappa, Pinot Gris,
Paragon Cordial Poivre, jus de raisin

LES MOCKTAILS

12€



LE FESTIVAL DES CERISES

Bitters sans alcool, sirop de cerises,
verjus, jus de citron, soda de pêche

16cl

SWEET RASPBERRY

Purée de framboise, jus de citron,
feuilles de menthe, ginger beer

19cl

FRESH LIME

Jus de citron vert, sirop de basilic,
eau pétillante, tranches de concombre

20cl

BAR & RESTAURANT

LE 1387



Pour toute intolérance ou contre-indication alimentaire, nous vous invitons à prévenir notre personnel lors de la commande.

Prix nets en euros, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

À consommer avec modération.

For any intolerance of food contraindication, we invite you to inform our staff when ordering.

Net prices in euros, service included.

Alcohol abuse is dangerous for health.

To consume with moderation.



HOTEL & SPA
**MAISON
ROUGE**

AUTOGRAPH COLLECTION[®]
HOTELS