

DRINKS MENU





Grand Siècle

par Laurent-Perrier

RECRÉER L'ANNÉE PARFAITE

Élégance suprême de la Maison Laurent-Perrier, Le Grand Siècle réunit l'art du savoir-faire champenois : l'assemblage de plusieurs millésimes d'exception pour créer la cuvée parfaite, celle qu'une seule année ne peut offrir.

Un champagne d'une finesse remarquable, ample, lumineux et profondément raffiné. D'une incroyable aromatique à seulement 12°C, il offre une finesse lumineuse et une profondeur rare. L'expression la plus aboutie de l'harmonie et du temps.

Coupe 43 € | Bouteille 280 €

LAURENT-PERRIER ROSÉ

Coupe 23 € | Bouteille 130 €

LAURENT PERRIER BRUT LA CUVÉE

Coupe 19 € | Bouteille 100 €



TAPAS & PLATS À PARTAGER

TAPAS & PLATES TO SHARE

Tous les jours à partir de 17h
Every day from 5pm

LA TARTE FLAMBÉE 14€

Gratinée à l'Appenzeller et noix torréfiées

Flammekueche with melted Appenzeller cheese and toasted walnuts

L'ASSIETTE DU VOYAGEUR 18€

Pâté en croûte Maison, jambon Serrano et condiment du voyage

The Traveler's Nibbles Plate: house-made pâté en croûte, Serrano ham, and a travel-inspired condiment

L'ASSIETTE MIXTE 16€

Charcuterie et fromages à partager

A cheese and charcuterie plate to share

QUATRE ESCALES ENTRE TERROIRS ET HORIZONS LOINTAINS 18€

Brie / Comté 18 mois AOP / Gorgonzola / Feta fumée de brebis

A journey through cheeses: from France to Greece : Brie / 18-month aged Comté / Gorgonzola / Smoked Sheep's Feta



LE GOÛTER



Du lundi au samedi de 12h à 19h et le
dimanche de 15h à 19h

*Monday to Saturday from 12h to 19h and
Sundays from 15h to 19h*

LE DOUX COMPARTIMENT 13€

Pancakes, confit de fruits rouges & cream cheese à l'érable

Pancakes with red fruit confit, cream cheese and maple syrup

L'ÉTOILE D'ORIENT 13€

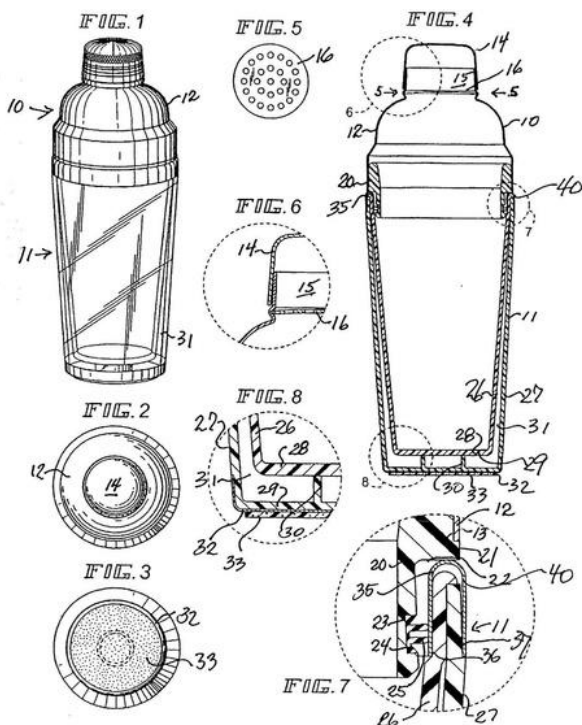
Le cake citron et huile d'olive, crémeux vanille et champagne

Lemon and olive oil cake, with vanilla and champagne cream

LE GRAND CONVOI 13€

Le Moelleux chocolat tonka, crème légère café et cardamome

Chocolate and tonka cake, coffee and cardamom cream



COCKTAILS

Les cocktails signature 18€

Les cocktails classiques - 17€

Les mocktails- 13€



• LE GRAND VOYAGE DE NOEL •



MAISON ROUGE EXPRESS

**Cognac, Luxardo Maraschino,
sirop de miel maison,
jus de citron, jus de pomme**

*Cognac, Luxardo Maraschino,
homemade honey syrup, lemon juice, apple juice*

18 €



THE IMPERIAL

**Dry Vermouth, gin Citadelle,
jus d'olive, verjus, bitters de celeri,
crémant, zeste de citron**

*Dry Vermouth, Citadelle gin, olive juice,
verjus, celery bitters, crémant, lemon zest*

18 €

COCKTAILS SIGNATURE

18€

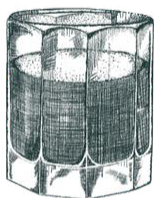


TOM COLLINS

**Gin yuzu, jus de citron & citron vert,
sirop de thé jasmin maison, Perrier,
caviar de pamplemousse**

*Yuzu gin, lemon and lime juice, homemade jasmine tea
syrup, Perrier sparkling water, grapefruit caviar*

30cl



FRENCH SOUR

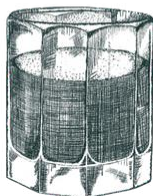
**Crème de cassis, cognac,
jus de citron et citron vert,
mousse de vin rouge**

*Crème de cassis, cognac,
lemon and lime juice, red wine foam*

16cl

COCKTAILS SIGNATURE

18€



PRALINÉ OLD FASHIONED

Whisky Rye, praliné, liqueur de chocolat,
bitters à l'orange, bitters au chocolat

*Rye whiskey, chocolate liqueur, orange bitters,
chocolate bitters, praline*

9cl



MAPLE ESPRESSO

Lait d'amande grillée, sirop d'érable,
'New Groove' liqueur de rhum au café,
Bacardi, 'Fair' liqueur de café, espresso

*Toasted almond milk, maple syrup,
New Groove rum & coffee liqueur, Bacardi,
'Fair' coffee liqueur, shot of espresso*

13,5cl

COCKTAILS SIGNATURE

18€

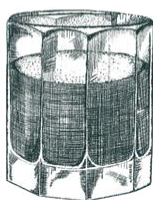


AVIATION ELDERFLOWER

Gin, St Germain,
liqueur de violette, jus de citron,
cerise maraschino

*Gin, Saint Germain elderflower liqueur,
violet liqueur, lemon juice,
maraschino cherry*

9cl



PEACH GREEN TEA

un cocktail clarifié au lait - clarified milk cocktail

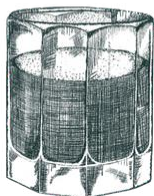
Whisky Nikka Coffey Grain, sirop de
vanille, crème de pêche, jus de citron,
Angostura bitters, bitters à l'orange

*Whiskey Nikka Coffey Grain, vanilla syrup, peach
cream, lemon juice, Angostura bitters, orange bitters*

14,6cl

COCKTAILS SIGNATURE

18€

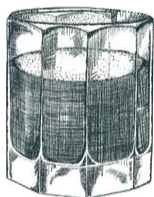


ORANGE & CANNELLE

**Amaretto, Grand Marnier,
Whisky, jus de citron,
sirop de sucre maison, Perrier**

*Amaretto, Grand Marnier, Whiskey
lemon juice, homemade sugar syrup, Perrier*

I2c1



APPLE SPICE FIZZ

**Gin sans alcool, verjus, sirop de miel
aux épices, jus de pomme,
spiced ginger beer**

*Alcohol free gin, spiced honey syrup,
apple juice, verjus, spiced ginger beer*

I2c1

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, verjus, grappa, pinot gris,
Paragon cordial poivre, jus de raisin**

*G'Vine gin, verjus, grappa, pinot gris, black
pepper cordial, grape juice*

I2c1

COCKTAILS CLASSIQUES

17€

Tous les cocktails classiques
sont disponibles à la demande !

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



SPRITZ - 16€

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

12cl



MULE - 17€

Moscow - London - Jamaican - Irish

12cl

LES MOCKTAILS

13€



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

20cl

FRESH LIME

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

20cl



LES VINS AU VERRE

WINE BY THE GLASS

BLANCS

WHITE WINES

12 CL

Pinot Gris Clos des Escargots	10€
Pouilly fuissé Nadine Ferrand	12€
Petit Chablis Colombier	12€
Riesling sec, Maison Meyer, Sainte Joie	12€
Gewurztraminer Vendange Tardive Shoech	13€

ROSÉ

Minuty	12€
--------	-----

ROUGES - RED WINES

Vacqueyras Les Christins	10€
Pomerol lalande Château Altimar	10€
Pic Saint Loup la Chouette du Chaie	12€
Pinot Noir Rahl Mélanie Pfister	13€
Saint Joseph Remizieres	13€

VINS EFFERVESCENTS

SPARKLING WINES

Crémant Brut Rosé, Maison Meyer, Sainte Joie	16€
Crémant Brut Nature, Maison Meyer, Sainte Joie	14€
Champagne Ayala Brut	18€



VIN CHAUD

MULLED WINE

LE VIN CHAUD

ROUGE 12€

BLANC 12€

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€
Cuvée Maison Rouge 33cl	7.50€
Picon Bière 30cl	7€

APERITIFS 6 CL

Campari	8€
Noilly Prat	8€
Martini Rouge, Blanc	8€
Dolin Rosso, Bianco	8€
Pastis, Ricard 2 CL	8€



SPIRITUEUX
SPIRITS

WHISKIES 4 CL

BOURBONS

Woodford Bourbon	I2€
Blanton's Bourbon	I2€

RYE

Bullet Rye	I2€
Rittenhouse	I2€

SCOTCH

Kavalan King Car	I4€
Dalmore Cigar Malt Réserve	I6€

HIGHLAND

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

SPEYSIDE

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

LOWLAND

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

ISLAY

Port Charlotte IO 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

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€

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	9€
Limoncello	9€
Get 27	10€
Drambuie	10€
Bailey's	10€
St Germain	10€
Chartreuse verte, jaune	12€
Drambuie 15 ans	14€
Chartreuse MOF	24€



LES DIGESTIFS

LES EAUX DE VIE 3 CL

Ferroni Château de Creissauds	I4€
Absinthe Combiér l'Entêté	20€
Monténégro Amaro	I2€

DE FRUIT LEHMANN 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



LES CAFÉS - COFFEE

BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

Espresso	4,5€
Double Espresso	6,5€
Allongé	5€
Noisette	4,5€
Cappucino	6,5€
Latte	6,5€
Chocolat Chaud	7€
Chocolat Chaud & Guimauves	7,50€

BOISSONS FROIDES - ICED DRINKS

Iced Café	6€
Iced Chocolat	7€
Iced Latte	7€
Iced Matcha Latte	8€
Iced Madeleine Latte	8€

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



LES CAFÉS ALCOOLISÉS

12€

IRISH

Whisky, espresso, sirop de sucre de canne, chantilly
Whiskey, espresso, homemade syrup, cream

ALSACIEN

Schnapps, espresso, sirop de sucre de canne, chantilly
Schnapps, espresso, homemade syrup, cream

ITALIEN

Grappa, espresso, sirop de sucre de canne, chantilly
Grappa, espresso, homemade syrup, cream

CUBAN

Rhum, espresso, sirop de sucre de canne, chantilly
Rum, espresso, homemade syrup, cream

THÉS ET INFUSIONS TEA & HERBAL TEA

*Des créations de Thématiss
Creations made by Thématiss*

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	8€
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	7€
----------------	----

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€

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 or 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

