



K . B A R

---

By L'esquisse

*Carte des boissons*

*Prix nets - Service compris  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*





## L'expérience Kbar...

COCKTAILS - SPIRITUEUX - LIQUEURS - AMER

Avec cette nouvelle sélection, le KBar pousse votre expérience et votre plaisir au maximum.

Les barmen et barmaid du KBar vous proposent une carte se composant des "cocktails Signatures", d'une sélection de cocktails "Créations" sans oublier les cocktails sans alcool.

Nous sommes également disposés à réaliser des cocktails "Sur-mesure" qui sauront s'adapter au mieux à vos envies.



 kbarcolmar

**Kbar by l'Esquisse**

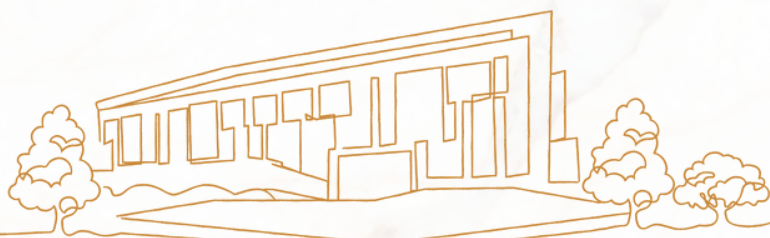
14h - 23h30

Jusqu'à 00h30 les vendredis et samedis

Le centilitrage indicatif représente la quantité de matière première brute utilisée pour l'élaboration de nos cocktails.

# Sommaire

	Page
Cocktails	6
Signatures, Créations, Mocktails	
Les grands classiques	10
Soft, Bières, Apéritifs	
Vinothèque	14
Vins et Champagne - Au verre et à la bouteille	
Spiritueux	18
Boissons chaudes	26
Café, Chocolat, Thés, Infusions	
Petites faims	32
Snackings salé et gourmandises sucrées	







# Cocktails

---

# Cocktails

## Signatures

### LES ESQUISSES DU K

Les barmen et barmaids du K Bar ont  
créé de leurs mains les cocktails  
signatures

---

#### Le K 20€

Aromatique, équilibré, doux et aérien. - 18cl  
Vodka Grey Goose tilleul, jus de citron, sirop de  
miel au tilleul, blanc d'oeuf, eau gazeuse.

#### Smoky Beverage 22€

Fumé & Rond - 7cl  
Woodford Rye Whiskey, sirop de cigar muscovado,  
orange bitter maison

#### Lovely You 22€

Assidulé & gracieux. - 12cl  
Tequila infusée à l'hibiscus, liqueur de fleur de  
sureau, cordial de verjus à la citronnelle, framboise  
fraiche, sirop de rhubarbe.

#### Breizh 20€

Gourmand & contrasté - 14cl  
Vodka infusé au caramel beurre salé, liqueur de  
beurre salé et miel maison, frangélico, lait de  
noisette, oeuf.

#### Gigi Pisc 20€

Fruit confit & herbacé. - 12cl  
Pisco infusé thym et charbon végétal, Pedro  
Ximenez, Liqueur Abricot, Verjus, blanc d'oeuf

# Cocktails

## Créations

### LES CROQUIS DES BARMEN

Les créations des barmen sont une sélection de cocktails réalisés spécialement pour la nouvelle carte.

---

#### EZ PZ 20€

Agrume poivrée & pétillant - 20cl

Fords Gin infusé au poivre de Sichuan, Lillet rosé, suze, cordial timut et gingembre maison, bitter spiced cranberry, soda pamplemousse

#### Fowlea 20€

Umami & épicé - 14cl

Vodka GreyGoose, sauce salé ponzu et soja, jus de yuzu, jus de tomate

#### L'Art Maniaque 18€

Gourmand & beurré - 12cl

Armagnac infusé au beurre sésame, frangélico, liqueur de cacao blanc, sirop de fève de tonka, crème fraîche

#### Mescaleros 18€

Acidulé & fumé - 12cl

Mezcal, liqueur de mandarine maison, blood orange sour mix, bitter orange maison

#### Chinensis 18€

Gourmand & fruité -

Vodka infusé à la citronnelle, liqueur de vanille, purée de mangue, solution acide, cordial white penja pepper



## Kiwana

18€

Fruité & épicé - 25cl

Havana 7ans, liqueur de vanille, purée de kiwi et banane, jus de citron vert, ginger beer.

## Allo, Verra ?

18€

Aromatique & soyeux. - 20cl

Single Malt Scotch Whiskey, Lillet Blanc, blood orange sour mix, sirop d'aloë vera, blanc d'oeuf, ginger ale.

# Mocktails\*

\*Sans alcool

## Des Artistes

## Dear Verra

10€

Agrume fraîche & pétillant - 18cl

Ginger ale, jus d'ananas, sirop d'aloë vera, blood orange sour mix

## Miss K

10€

Gourmand & fruité - 15cl

Purée de mangue, lait d'avoine, sirop de vanille & tonka, jus de citron

## Rhubikscus

10€

Fruité & pétillant

Jus de cranberry, sirop de rhubarbe, jus de citron vert, tonic à l'hibiscus.

*Prix nets - Service compris*

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



GALLERY



*Les grands  
classiques*

---

# Soft

## EAUX

Vittel	25cl	4 €
Perrier	33cl	5 €
Carola Bleue / Verte / Rouge	50cl	5 €
Carola Bleue / Verte / Rouge	100cl	7 €

## SIROPS MONIN

Parfums		
Citron, Grenadine, Framboise, Fraise, Pêche, Menthe, Orgeat, Fleur de sureau, Hibiscus, Violette.		1,5 €

## JUS DE FRUITS ALAIN MILLIAT

Parfums		
Tomate, Orange, Pomme Cox's, Grenade, Ananas	20cl	7 €

## NECTAR DE FRUITS ALAIN MILLIAT

Pêche Blanche	20cl	7 €
---------------	------	-----

## SODAS

Coca-Cola	33cl	6 €
Coca-Cola Zéro	33cl	6 €
Lisbeth T Glacé saveur thé pêche	25cl	6 €
Orangina	25cl	6 €
Sprite	25cl	6 €
Soda Pamplémousse London Essence	20cl	6 €
Schweppes sélection	20cl	6 €
Tonic Original, Hibiscus Tonic, Pink Pepper, Ginger Ale, Ginger Beer-Chili		
Fever Tree	20cl	6 €
Fleur de sureau		

# Brasserie

## PRESSIONS

	Brasserie	Type	%Alc	33cl	50cl
Pils	Perle	Pilsner	5.4	6	9 €
Orange Mécanique	Sainte-Cru	Ambré	40	6	9 €
Picon ou Cynar bière					+1 €

## BOUTEILLES 33CL

Triple Karmeliet	Bosteels	Triple	8.4	8	€
Orval	Abbaye d'Orval	Trappiste	6.2	8	€
Heineken	Heineken	Pale lager	5	6	€
Blanche et les 7 Grains	Perle	Blanche	4.8	7	€
Les Grillen	Grillen	Amber Ale	6	7	€
		White IPA	5	7	€
		Pilsner	5	7	€
		Old School IPA	4.8	7	€
		Pale Ale Single Hop	4.8	7	€
Leffe O.O	Leffe	Pale ale	0	6	€

# Apéritifs

## à base de vin

	Origine	%Alc	5cl
Lillet Blanc	France	17	6 €
Lillet Rosé	France	17	6 €
Noilly-Prat	France	18	6 €
Martini Bianco	Italie	15	6 €
Martini Extra-Dry	Italie	18	7 €
Martini Ambrato	Italie	18	8 €
Martini Rubino	Italie	18	8 €
Carpano Antica Formula	Italie	16.5	8 €
Tio Pepe Fino Muy Secco	Espagne	20	8cl 7 €
Gonzales Byass 1847	Espagne	20	8cl 7 €
Ramos Pinto Reserva Collector	Portugal	19.5	8cl 7 €
Braastas Pineau Des Charentes	France	17	8cl 8 €
Andresen White Port 10ans	Portugal	19.5	8cl 10 €
Graham's Red Port 20ans	Portugal	20	8cl 22€

Vinothèque

---





# Vinothèque

## AU VERRE

### CRÉMANTS & CHAMPAGNE

		Millésime	12.5cl	75cl
Crémant d'Alsace	François Schwach "Cuvée S" Brut	N.M	9	49€
Champagne	Laurent Perrier "La Cuvée" Brut	N.M	20	90€
Champagne Rosé	Laurent Perrier "Cuvée Rosé"	N.M	25	130€

### VINS BLANCS

Riesling	Pierre-Henri Ginglinger Grand Cru Ollwiller	2019	8	45€
Gewurztraminer	Paul Ginglinger Grand Cru Pfersigberg	2020	12	69€
Pinot Gris	Jean-Paul Schmitt "Rittersberg"	2016	14	80€

### VIINS ROUGES & ROSÉS

Pinot Noir d'Alsace	Robert Karcher "Elevé en barriques"	2020	7	40€
Syrah	M. Chapoutier "La Ciboise" Lubéron	2021	12	69€
Assemblage Rosé	Caves D'Escales "Whispering Angel" Provence	2020	12	69€

# Vinothèque

## À LA BOUTEILLE

### CRÉMANTS D'ALSACE

François Schwach	"Cuvée S" Brut Prestige	N.M	49 €
Jean-Claude Bueucher	Reflets	2017	45 €
Jean-Claude Bueucher	Insomnia	2013	80 €

### CHAMPAGNES

Laurent Perrier	"La Cuvée" Brut	N.M	90 €
Laurent Perrier	"Cuvée Rosé" Brut	N.M	125 €
Laurent Perrier	"Millésimé" Brut	2012	140 €
Drappier	"Grand Cru" Brut	2016	180 €
Laurent Perrier	"Millésimé" Brut	2012	140 €
Drappier	"Grand Cru" Brut	2016	180 €

### VINS BLANC

#### Alsace

##### Riesling

Pierre-Henri Ginglinger	Grand Cru Ollwiller	2019	45 €
Paul Ginglinger	"Drei Exa"	2021	49 €
Jean Becker	Grand Cru Mandelberg	2017	67 €
Rolly-Gassman	"Kappelweg de Rorschwir"	2010	84€
Zind-Humbrecht	"Clos Windsbuhl"	2020	150 €
Zind-Humbrecht	Grand Cru Brand	2021	200 €

##### Pinot Gris

Jean Becker	Grand Cru Froehn	2018	65 €
Jean-Paul Schmitt	"Rittersberg" Chaudes Lumières	2018	70€
Jean-Paul Schmitt	"Rittersberg"	2016	80€
Zind-Humbrecht	"Clos Jepsal"	2020	98 €
Rolly-Gassman	"Rotleibel de Rorschwir" VT	1996	120€

# Vinothèque

## Muscat

François Schwach		2020	36 €
Schoenheit		2022	36 €

## Gewurztraminer

Jean Becker	Naturellement Orange	2020	57 €
Zind-Humbrecht	Roche Roulée	2019	57 €
Paul Ginglinger	Grand Cru Pfersigberg	2020	69 €

## Bourgogne

Henri Pion	Meursault	2018	115 €
------------	-----------	------	-------

## Côtes du Rhône

Louis Chèze	Saint-Joseph "Ro Réé"	2020	62 €
-------------	-----------------------	------	------

## Inclassable

Schoenheit	"Tocade"	2020	63 €
------------	----------	------	------

## VINS ROUGES

### Alsace

Henry Fuchs		2022	50 €
Schoenheit	"Linsenberg"	2019	102 €
René Meyer	"Black Katz"	2020	67 €
Jean-Paul Schmitt	Rittersberg "Grande Réserve"	2015	140 €

### Côte du Rhône

M. Chapoutier	Lubéron " La Ciboise"	2020	40 €
---------------	-----------------------	------	------

### Provence

Longue Tubi	Origines I.G.P	2012	45 €
-------------	----------------	------	------

## VINS ROSES

### Provence

Longue Tubi	A.O.P Provence	2022	36 €
Caves d'Esclans	Whispering Angel	2022	73 €



*Spiritueux*

---



# Spiritueux

## GIN

		%Alc	2.5cl	5cl
Tanqueray	Angleterre	43.1	4	7 €
Fords	Angleterre	45	5	8 €
Votanikon	Grèce	40	5	9 €
Hendricks	Ecosse	43	6	10 €
Sipsmith	Angleterre	41.6	6	10 €
The Botaniste	Ecosse	46	6	11 €
JB Adam	France	44	7	12 €
Tanqueray Ten	Angleterre	47.3	7	12 €
Akayane Natsu	Japon	46	7	12 €
Akayane Aki	Japon	46	7	12 €
Monkey 47	Allemagne	47	8	15 €
Tonic au choix ou servis en Fizz				+4 €

**Composez votre Gin&Tonic en choisissant le tonic qui vous correspond !**

Notre sélection de tonic :

**Schweppes :** classique, hibiscus, ginger beer, ginger ale.

**Fever Tree :** fleur de sureau

# Spiritueux

## WHISKIES

### SCOTCH SINGLE MALT

		Millésime	%Alc	25cl	5cl
<b>Highlands</b>					
Glenmorangie	<i>The Original</i>	10	40	6	11 €
Dalmore	<i>Dalmore</i>	15	40	14	26 €
<b>Speyside</b>					
Cragganmore	<i>Cragganmore</i>	12	40	6	11 €
Fable Whisky	<i>Mannochmore</i>	13	57.5	10	19 €
Benriach	<i>The Sixteen</i>	16	43	11	21 €
Mannochmore	<i>Mannochmore</i>	25	53.4	31	61 €
<b>Skye</b>					
Talisker	<i>Port Ruighe</i>	N.M	45.8	7	13 €
<b>Islays</b>					
Fable Whisky	<i>Caol Ila</i>	12	58.5	11	20 €
Bowmore	<i>Bowmore</i>	18	43	15	28 €
<b>Orkney</b>					
Highland Park	<i>August 2019</i>	21	46	24	47 €
<b>Irlandais</b>					
Bushmills	<i>Original</i>	N.M	40	4	7 €
Redbreast	<i>Single Pot Still</i>	15	46	12	22 €
<b>Japonais</b>					
Yamazaki	<i>Yamazaki</i>	18	43	33	65 €
	<i>Puncheon</i>	N.M	48	53	105 €
	<i>Spanish</i>	N.M	48	53	105 €
	<i>Peated</i>	N.M	48	53	105 €
	<i>Mizuwara</i>	N.M	48	76	150 €

### BLENDED

<b>Japonais</b>					
Hibiki	<i>Japanese Harmony Blend</i>	N.M	43	10	19 €

### AMÉRICAIN

<b>Tennessee</b>					
Jack Daniel's	<i>N°7</i>	N.M	40	5	8 €
	<i>Singel Barrel</i>	N.M	45	7	13 €
<b>Kentucky</b>					
Woodford Reserve	<i>Straight Bourbon</i>	N.M	43	6	11 €
	<i>Straight Rye</i>	N.M	48	6	10 €
	<i>Straight Malt</i>	N.M	48	6	11 €
	<i>Double Oaked</i>	N.M	48	7	12 €
	<i>Straight Wheat</i>	N.M	48	7	13 €

Services façons Old Fashioned, Sour ou accompagné d'un soft +4 €

# Spiritueux

## RHUMS

### VIEILLIS

<i>Mélasses</i>		Millésime		%Alc	2,5cl	5cl
Bacardi	Reserva Ocho	11	Cuba	40	6	10 €
Diplomatico	Reserva Exclusiva	N.M	Venezuela	40	6	11 €
Santa Teresa	Gran Reserva	N.M	Venezuela	40	9	16 €
Plantation	20th anniversary	XO	Barbade	45	8	14 €
Flor de Cana	12 ans	12	Nicaragua	40	7	12 €
Centenario	Fundacion 20ans	XO	Costa Rica	40	10	18 €
Dictator	XO Platinum	XO	Colombie	40	13	25 €
Appleton Estate	21 ans	21	Jamaïque	43	16	30 €

### *Agricole*

Depas	VSOP Réserve Spécial	7	Martinique	40	4	7 €
Trois Rivières	Triple Millésime	N.M	Martinique	42	9	17 €
Neisson	Triple Millésime	28	Martinique	43	15	28 €

### NON VIEILLIS

### *Agricole*

Trois Rivières	55 Origines	N.M	Martinique	55	4	7 €
----------------	-------------	-----	------------	----	---	-----

### EPICÉS

### *Mélasses*

Kraken	Black Spiced	N.M	Caribbes	40	5	8 €
Servis façons Old Fashioned, Daiquiri ou accompagné d'une soft						+4 €



# Spiritueux

## AGAVES

### TÉQUILA

#### VIEILLIS

			%Alc	2.5cl	5cl
Herradura	Resposado	Jalisco	40	7	12 €
Patron	Anejo	Jalisco	40	10	19 €

#### NON VIEILLIS

Herradura	Silver	Jalisco	40	6	11 €
Patron	Silver	Jalisco	40	9	17 €

### MEZCAL

Mezcal Union		Oaxaca	40	6	10 €
--------------	--	--------	----	---	------

## VODKAS

Absolut	Silver	Suède	40	4	7 €
Greygoose	Greygoose	France	40	7	12 €
Guillotine	Original	France	40	6	11 €
	Petrossian		40	18	35 €

## ANISSÉS

### PASTIS

Meyer's		France	40	4	7 €
---------	--	--------	----	---	-----

### PASTIS DE MARSEILLE

Ricard		France	40	7	12 €
--------	--	--------	----	---	------

### ABSINTHE

Pernod		France	40	6	11 €
--------	--	--------	----	---	------

# Spiritueux

## ALCOOLS BRUNS

### COGNAC

		%Alc	2.5cl	5cl
Hennessy	VS	40	7	12 €
	XO	40	21	40€
Hine	VSOP	40	9	16 €
Braastad	XO	40	11	20€
Merlet	L'Esprit de Guy	43.9	66	130€

### ARMAGNAC

Samalens	VSOP	40	5	9 €
Ducastaing	VSOP	40	9	16 €
	XO	40	11	20€
	L'Esprit de Guy	43.9	66	130€

### CALVADOS

Busnel	VSOP	40	5	8 €
	20 ans	40	12	23 €
	32 ans	40	16	30 €

## ALCOOLS BLANCS

### EAU DE VIE

Pisco	Puro Quebranta	41	5	8 €
Cachaça		40	5	9 €
Aquavit	Aptekarsky	45	6	11 €
Eau de vie	Poire Williams	45	5	9 €
	Marc de Gueurztraminer	45	5	9 €
	Mirabelle	45	5	9 €
	Framboise Sauvage	45	6	10 €
	Framboise des bois	45	8	14 €
	Vieille Prune	45	6	10 €

# Spiritueux

## LIQUEURS

		%Alc	2,5cl	5cl
Chartreuse	Verte	55	7	13 €
Grand Marnier	Cordon Rouge	40	5	9 €
	Cuvée du Centenaire	40	10	18 €
Cointreau		40	4	7 €
Bénédictine		40	5	8 €
Génépi		40	5	9 €
Drambuie		40	5	8 €
Chambord		16.5	5	8 €
Amaretto		28	4	7 €
Bailey's		17	5	8 €
Café	Kahlua	20	4	7 €
	Djebenah Buna	25	10	18 €
Limencello		25	4	6 €
Italiques		20	6	10 €
Saint Germain		20	6	10 €
Pimm's n°1		25	4	6 €
Pêche de vigne		18	4	6 €
Lubne d'abricot		25	4	7 €
Poire Williams		35	5	8 €
Rose		18	4	6 €
Kirakira Fleur de Sakura		12	6	10 €

## AMERS

Aperol		15	3	5 €
Cynar		16.5	3	5 €
Suze		15	4	6 €
Branca Menta		28	4	7 €
Fernet Branca		39	4	7 €
Campari		25	4	7 €
Sirene	Canto Amaro	27	4	6 €
	Bitter Artigianale	23	4	6 €

The background features a light-colored, marbled pattern with veins of beige, cream, and pale blue. A thin, vertical white line runs down the center of the page.

# *Boissons chaudes*

---



# Cafés et Chocolat

## RECETTES À BASE DE CAFÉ

---

Espresso	5 €
Espresso Macchiato	5 €
Cappuccino	6 €
Latte Macchiato	7 €
Moka Latte	8 €

## CHOCOLAT CHAUD

---

Chocolat chaud Monbana	6 €
------------------------	-----

# Thés



nunshen®  
HAUTE MANUFACTURE DE THÉS

Depuis 1938, à été minutieusement acquis une expertise dans la selection de thés de haut grade, rares et fins à travers le monde. Leur savoir-faire allié à leur collaboration avec des Maîtres thés de renom, ont donné naissance à Nunshen, une expérience unique et contemporaine. Les thés sont préparés dans la plus pure tradition afin de préserver les arômes et les saveurs des feuilles.

C'est de part cette exigence et professionnalisme, que L'Esquisse Hôtel & SPA vous propose gamme NUNSHEN pour nos thés et nos infusions."



# Thés

## THÉS NOIRS

Chai du Kerela - Chine 5 €

Thé Epicé

Régénérant et vivifiant, aux arômes de cannelles, gingembre et cardamome, ce thé calme et apaise votre esprit.

Earl Grey - Chine 5 €

Classique

Thé noir Ceylan et huiles essentielles de bergamote

Fujiyama - Japon & Chine 5 €

Thé vert & noir, intense et vivifiant

Doux Sencha vert au parfum printanier de roses et de fruits rouges, frais et vivifiant.

## THÉS VERTS

Sencha Fukujyu - Japon 5 €

Thé délicat et rafraichissant

Régénérant et vivifiant, aux arômes de cannelles, gingembre et cardamome, ce thé calme et apaise votre esprit.

Touareg - Chine 5 €

Thé dynamisant aux notes de menthe verte

Thé aux vertus digestives et désaltérantes de la menthe évoquant le parfum de l'herbe fraîchement coupée

Jasmin - Chine 5 €

Thé frais et floral

Assemblage subtil de fleurs de jasmin associées à un jeune thé, créant une belle harmonie florale

Valée du Nil - Chine 5 €

Thé floral aux notes de jasmin et bergamote

Le parfum des fleurs de jasmins, les délicats pétales de roses et les zestes d'écorces de bergamote créent un thé aux saveurs souples, aromatiques et rafraichissantes

Fleur de Lotus - Chine 5 €

Thé floral aux notes de jasmin et bergamote

Thé vivifiant, délicatement parfumé grâce à ses fleurs de lotus



# Infusions

Peach Rooibos - Afrique du Sud 5 €

Rooibos aux notes de fleur de pêche

Léger, parfumé et élégant, tout en douceur et sans théine

Camomille - Croatie 5 €

Calme, relaxante et miellée

Verveine - Maroc 5 €

Relaxante et rafraichissante

Hawaï Cocktail - Origines diverses 5 €

Saveurs tropicales de l'ananas, de la mangue et de la papaye, adoucies d'une note de vanille

Vergers des Ming - Origines Diverses 5 €

Rafraichissante aux notes de fruits rouges (cerises, cassis, et framboises) florales de l'hibiscus et boisées grâce à l'écorce d'églañtier et du sureau





*Les petites  
faim*

---

De 12h00 à 22h00



# Snacking

## Sali

Dégustation de foie gras de canard mi-cuit 24 €

Terrine de volaille alsacienne 12 €  
*Porcs, carottes, oeufs, pistache, champignons*

Dégustation de truite fumée 1 PERS 2 PERS  
19 € 30 €

Planche de charcuterie de notre région 1 PERS 2 PERS  
*Rosette, jambon cru d'alsace, noix de jambon, jambon de dinde, gendarmes, saucisse pistache* 19 € 30 €

Planche de charcuterie 1 PERS 2 PERS  
*Galet Bergenbach, Couronne lachoise, comté, chaource, munster, coulommiers* 19 € 30 €

Planche mixte charcuterie & fromage 1 PERS 2 PERS  
28 € 45 €

Charcuterie Jauss  
Fromagerie Saint Nicolas

*Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.*

Prix nets - Service compris  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



# Gourmandises

## Sucrées

Fromage blanc frais et son coulis de fruits rouges maison 10 €

Assortiment de glaces & sorbets Alba 12 €

*Parfums au choix : chocolat, Vanille, Fraise, Pistache, Framboise, citron, café*

Découpe de fruits de saison 10 €

Pâtisserie GILG du jour 19 €

*Vendredi et samedi uniquement*

*Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.*

Prix nets - Service compris  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé