

## Les Desserts

Le Café Gourmand	12.00€
Le Colonel Spécial Poire Williams	10.00€
L'Espresso Glacé au Baileys	9.70€
La Panna Cotta Maison au Coulis de Fruits Rouges	8.90€
La Dame Blanche au Chocolat Chaud	7.90€
La Coupe aux Framboises Chaudes	7.90€
La Mousse au Chocolat	9.70€
Le Parfait au Grand-Marnier Maison	12.90€
La Crème Brûlée	8.70€
Le Moelleux au Chocolat et Glace Vanille (20 min)	9.70€
La Tarte Maison	4.50€
La Tarte Maison Chantilly	5.10€
L'Irish Coffee / Le Baileys Coffee / L'Amaretto Coffee	9.90€

## DIGESTIFS

### BY GEORGES: 6CL

Limoncello/Limettello/Orangello 6,50€

### GRAPPA: 4CL

Julia-Invecchiata 5,80€  
Di Moscato Invecchiata 7,20€  
Eligo Dell' Ornellai Riserva 12,20€

### CALVADOS: 4CL

LecomptePays D'Auge 3 ans 6,20€  
LecomptePays D'Auge 12 ans 12,00€

### ARMAGNAC: 4CL

X.O. Château de Laubade 11,20€  
H.A.Domaine Labiette Castille 12,20€

### LA VIEILLE PRUNE : 4CL

Louis Roque Réserve Maison 9,50€

### COGNAC: 4CL

Château de Beaulon  
7 ans V.S.O.P 8,20€  
12 ans XO Premier 11,80€

### RHUM AGRICOLE DE MARTINIQUE: 4CL

Ron Abuelo 12 Ans 9,30€  
Ron Caney 12 ans 15,70€

### BOISSONS CHAUDES

Café-Espresso-Ristretto 3,00€  
Espresso Double 4,00€  
Chocolat Chaud 3,10€  
Cappuccino Italien, Lait Russe 3,60€  
Cappuccino / Chantilly 3,90€  
Latte Macchiato  
Espresso Macchiato 3,30€

### Zenner Distillerie Artisanale : 4cl

Mirabelle Classiques 6,40€  
Poire Williams Méd d'Or 2017 7,30€  
Framboise Méd d'Or 2016 7,90€  
Marc de Gewürztraminer 7,30€  
Méd d'Or 2011  
Vieux Marc Méd d'Or 7,30€

### Editions Spéciales

Vieille Quetsch-Réserve 9,40€  
Fine des Coteaux de Schengen 9,40€

### DISTILLERIE MÜLLER-LEMMER : 4CL

Kirsch/Quetsch/Marc de Moselle 6,30€  
Quidden/Wainheffen 6,30€

### LIQUEURS: 4CL

Sambucca/Amaretto/Baileys 5,90€  
Manzanita Liqueur Pomme verte 5,70€  
Cointreau/Grand-Marnier 7,10€

### THÉ GESCHWENDER

Rooibos-Lime-Gingembre Bio 3,10€  
Japan Sencha Bio 3,10€  
Green manjoli Bio 3,10€  
Verveine Bio 3,10€  
Menthe Bio 3,10€  
Camomille Bio 3,10€  
Thé Rouge Bio 3,10€  
Darjeeling Bio 3,10€  
Earl Grey 3,10€  
English Breakfast 3,10€



## APÉRITIFS

Coupe Crémant 6,70€  
Coupe Crémant Rosé 7,20€  
Coupe Crémant  
«Alice Hartmann» 9,00€  
Kir Royal/Pêche 7,80€  
Coupe Champagne 14,10€  
Kir au Vin Cassis/Pêche 5,30€  
Martini Rouge/Blanc 5,40€  
Sherry Dry 5,30€  
Porto Rouge/Blanc 5,30€  
Pineau des Charentes (5ans) 6,00€  
Campari sec/Cynar sec 5,60€  
Campari/Cynar  
avec eau/orange 8,30€  
Ricard 5,60€  
Pastis Agricole Souillac 7,30€  
Louis Roque  
Pastis de Luxembourg Opyos 7,30€  
Picon Bière 6,80€  
Picon Vin Blanc  
Aperol Spritz 8,10€  
Hugo 8,10€  
Rosato Duo 7,10€

### APÉRO SANS ALCOOL :

Crodino / Sanbitter 3,70€  
Crodino / Sanbitter-Orange 6,70€  
Hugo sans alcool 5,50€

## Suggestion

GINELLO  
Gordon Gin / Limoncello /  
Schweppes Tonic 11,50€  
Sloe Herby  
Opyos Sloe Gin /  
Chartreuse / Fever Tree 13,90€  
Opyos Sloe Gin /  
Bergamotto Tonic 13,90€

### GIN: 4CL

The Illusionist Dry Gin\* 13,90€  
Gordon Gin/ Schweppes 9,00€  
Monkey 47\* 14,00€  
Hendricks\* 13,60€  
Copper Head Black Batch\* 13,60€  
Gin District 51\* 13,60€  
Opyos Beverages Dry Gin\* 13,60€

**\*Acomp. Fever Tree Indian Tonic /  
Mediterranean**

## Les Entrées

Le Carpaccio de Filet de Bœuf / Parmesan / Roquette	15.40€
Les 6 Escargots à la Bourguignonne	11.20€
Les 12 Escargots à la Bourguignonne	21.00€
Le Foie Gras de Canard "Maison" / Gelée Kir au Vin	18.60€
Le Panier de Scampi Grillés / Espuma Curry	17.90€
Le Tiramisu Avocat / Queues d'Ecrevisses	17.60€
Le Saumon Fumé / Gromperekichelchen/ Espuma Pommes Raifort	17.40€
Les Nems Vigneron Maison / Porc / Volaille	15.90€
La Bouchée à la Reine (Entrée)	14.60€
Le Velouté de Légumes Garni	8.10€
La Quiche aux Légumes (végétarien)	12.50€

Toute seule entrée prise comme plat unique +3€ / entrée prise en grande portion le prix sera adapté.

## Supplément Frites ou Salade 3.-€

## L'Entre 2

Le Sorbet Citron / Poire Williams	5.40€
Le Sorbet Kir au Riesling	5.40€
Le Sorbet Mangue / Manzanita	5.40€

## Les Spécialités Régionales

Le Jambon Grand-Ducal / Frites / Salade	19.90€
La Bouchée à la Reine / Frites / Salade	23.80€
La Friture de la Moselle « Taille selon Arrivage »	29.90€
La "Wainzossis mat Moschertzooss an Purée"	18.90€
Traipen mat Äppelkompott / Roude Kabes an Purée	21.50€

## Les Pâtes

Les Linguines / Crème Jambon	16.90€
Les Linguines / Saumon Fumé	19.20€

## Les Viandes

Le Carpaccio de Filet de Bœuf /Frites / Salade	23.90€
Le Burger Maison Pollo / Guacamole	18.20€
La Tagliata de Poulet Tempura (frit) / Duo de Sauces	19.60€
Le Cordon Bleu de Veau / Crème Champignons	25.90€
Le Filet de Bœuf / Poivre Vert	29.90€
Le Magret de Canard / Sauce Cerises	28.50€

## Les Poissons

Le Dos de Cabillaud / Cous-Cous / Sauce Chorizo	27.90€
L'Escalope de Saumon Ecosais / Sauce Persil / Riz	27.90€
Les Scampi selon Danielle / Sauce légèrement tomatée au Lard	27.70€

## Menu Végétarien

Le Panier de Légumes / Pommes Wedges / Fromage Blanc Fines Herbes	18.90€
Les Médailles de Chèvre Panko / Confit d'oignons rouges/ Salade	19.90€
Les Linguines / Pesto Basilique / Tomates Cerise	16.20€

## Les Salades

La Salade Scampi Tempura (frit)	17.90€	27.90€
La Salade Caesar	15.50€	18.90€
La Salade Paysanne	14.50€	17.90€
La Salade au Saumon Ecosais Grillé		24.90€

Notre restaurant et lounge ferment à 24.00 heures.

**Notre Terrasse ferme à 23.00 heures!**

Merci de votre compréhension, Team Ecluse & Famille Albert