

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

GRAPPA: 4CL

Julia-Invecchiata	5,80€
Di Moscato Invecchiata	7,20€
Eligo Dell' Ornellaia 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€
F. Voyer Terres de Gr. Champagne	8,20€

RHUM AGRICOLE DE MARTINIQUE: 4CL

HSE Vieux Rhum	6,80€
HSE Extra Vieux Rhum	13,50€

BOISSONS CHAUDES

Café-Espresso-Ristretto	2,90€
Espresso Double	3,90€
Chocolat Chaud	3,00€
Cappuccino Italien, Lait Russe	3,20€
Cappuccino / Chantilly	3,70€
Espresso Macchiato	3,00€

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 Méd d'Or 2011	7,30€
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€
Quidde/Wainheffen	6,30€

LIQUEURS: 4CL

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

THÉ GESCHWENDER

Rooibos-Lime-Gingembre Bio	3,10€
Japan Sencha Bio	3,10€
Green manjola 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	6,40€
Coupe Crémant Rosé	6,90€
Coupe Crémant «Alice Hartmann»	8,80€
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€

Suggestion

Sloe Herby 13,90€
(Opyos Sloe Gin / Chartreuse / Tonic)

Ginello 11,50€
(Gordon Gin / Limoncello / Fever Tree)

Limoncello / Limettello / 6,00€
Orangecello
By Georges

GIN: 4CL

Gordon Gin/
Schweppes Tonic 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**

APÉRO SANS ALCOOL :

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

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 Vignerons 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€

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 Médallions 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