



DIGESTIFS

BY GEORGES: 6CL

Limoncello/Limettello/Orangello 6,80€

GRAPPA: 4CL

Julia-Invecchiata 6,10€
Di Moscato Invecchiata 7,70€
Eligo Dell' Ornellaia Riserva 12,50€

CALVADOS: 4CL

Roger Groult D'Auge 3 ans 6,60€
Roger Groult D'Auge 12 ans 12,20€

ARMAGNAC: 4CL

X.O. Château de Laubade 12,90€
12ans Château de Laubade 12,20€

COGNAC: 4CL

Château de Beaulon
7 ans V.S.O.P 8,60€
12 ans XO Premier 12,00€

RHUM AGRICOLE DE MARTINIQUE: 4CL

Ron Abuelo 12 Ans 9,50€
Ron Caney 12 ans 15,70€

BOISSONS CHAUDES

Café-Espresso-Ristretto 3,40€
Espresso Double 4,70€
Chocolat Chaud 4,40€
Cappuccino Italien, Lait Russe 4,50€
Cappuccino Chantilly 4,80€
Latte Macchiato 5,00€
Espresso Macchiato 3,80€

Zenner Distillerie Artisanale : 4CL

Mirabelle Classique 7,40€
Poire Williams Médaille d'Or 7,70€
Framboise Médaille d'Or 8,30€
Marc de Gewürztraminer 7,70€
Médaille d'Or
Vieux Marc Médaille d'Or 7,70€

Editions Spéciales : 4CL

Vieille Quetsch-Réserve 9,60€
Fine des Coteaux de Schengen 9,60€

DISTILLERIE MÜLLER-LEMMER : 4CL

Kirsch/Quetsch/Marc de Moselle 6,60€
Quidden/Wainheffen 6,60€

LIQUEURS: 4CL

Sambucca/Amaretto/Baileys 6,00€
Manzanita Liqueur Pomme verte 5,90€
Cointreau/Grand-Marnier 7,20€
Averna 5,90€

THÉ GSCHWENDNER

Rooibos-Lemon-Gingembre Bio 3,80€
Japan Sencha Bio "Green" 3,80€
Green Manjolai Bio 3,80€
China Wuyuan Jasmin Bio "Green" 3,80€
Menthe Bio 3,80€
Camomille Bio 3,80€
Summer Romance "Red" 3,80€
Darjeeling Pussimbing Bio 3,80€
Earl Grey 3,80€
English Breakfast 3,80€
Fenchel Anis Kümmel 3,80€

APÉRITIFS

Coupe Crémant 7,90€
Coupe Crémant Rosé 8,50€
Coupe Crémant
«Alice Hartmann» 10,20€
Kir Royal/Pêche 8,70€
Kir au Vin Cassis/Pêche 6,10€
Martini Rouge/Blanc 6,10€
Sherry Dry 6,10€
Porto Rouge/Blanc 6,10€
Pineau des Charentes (5ans) 6,50€
Campari sec/Cynar sec 5,90€
Campari/Cynar
Soda / Jus d'Orange 9,40€
Ricard 4cl 6,00€
Pastis de Luxembourg Opyos 7,50€
Picon Bière 4cl 6,90€
Picon Bière 6cl 8,50€
Picon Vin Blanc 7,70€
Aperol Spritz 4cl 10,00€
Aperol Spritz 8cl 11,50€
Hugo 10,00€

APÉRO SANS ALCOOL :

Crodino / Sanbitter 5,90€
Crodino / Sanbitter-Orange 8,30€
Hug0,0% 7,50€
Vir"Gin" Copperhead
The Alchemist's Elixir/
Fever Tree 11,20€

Miseler Lounge Specials

Ginello
Gordon Gin / Limoncello /
Royal Bliss Tonic 12,30€

Sloe Herby
Opyos Sloe Gin /
Chartreuse / Fever Tree 14,00€

Gin Sour / Whisky Sour
Gin ou Whisky/ Jus Citron Frais /
Sirop Sucre / Soda 11,40€

Negroni
Opyos Dry Gin / Martini Rouge /
Campari 8,40€

Opyos Sloe Gin /
Bergamotto Tonic 14,00€

GIN: 4CL

Fever Tree Mediterranean Tonic
The Illusionist Dry Gin 14,00€
Hendricks 13,90€
Copperhead Black Batch 13,90€
Gin District 51 13,90€
Opyos Beverages Dry Gin 13,90€
Fever Tree Indian Tonic
Monkey 47 14,00€
Schweppes Tonic
Gordon Gin 9,40€

Suggestion d'Apéro

Muscat Ottonel
15cl
7,20€

Sloe Bergamotte
Opyos Sloe Gin /
Bergamotto Tonic
13,90€

Tamargello
Tamar Gin /
Orangello by Georges
12,50€

Munich Mule
Gin / Jus de Citron Vert Frais /
Ginger Beer
12,20€

Menu Végétarien

L'Amuse-Bouche

Le Velouté de Chou-Fleur / Noisettes /
Toast au Beurre

Le Sorbet Arrosé **(+6€)**

Le Bourguignon de Saitan aux
Champignons /
Purée de Pommes de Terre

Le Dessert au Choix

43€ p.p.

Menu Enfant

Demandez
la Carte Enfant

Jusqu'à 10 ans

Menu dimanche 16.11.2025

L'Amuse-Bouche

Le Foie Gras de Canard Maison au Gewürztraminer / Brioche /
Gelée de Vin Épicée Maison **(+8€)**

Le Velouté de Chou-Fleur / Noisettes / Toast au Beurre

Les Blinis au Saumon Fumé / Crème au Philadelphia

Le Toast Chèvre / Mesclun de Salade / Vinaigrette Framboises

Le Sorbet Arrosé **(+6€)**

Le Filet d'Ombre Chevalier Façon Meunière /
Purée de Pommes de Terre / Salade

Les Scampi / Sauce Ail / Persil / Timbale de Riz / Salade

Les Joles de Porc Braisées à la Sauce au Vin Rouge /
Carottes / Pâtes de Potimarron Maison

Le Faux-Filet / Echalotes Confites / Pommes Croquettes

La Tartelette à la Crème de Marron / Éclats de Marrons
Caramélisés / Chantilly aux Marrons

La Crème Brûlée à la Vanille

Le Parfait Cannelle / Sauté de Pommes

La Poire Belle-Hélène / Chocolat Chaud

Menu entier 55€ p.p.

Menu Entrée / Plat 50€ p.p.

Menu Plat / Dessert 50€ p.p.