



DIGESTIFS

BY GEORGES: 6CL

Limoncello/Limettello/Orangello 6,90€

GRAPPA: 4CL

Julia-Invecchiata 6,20€
Di Moscato Invecchiata 7,80€
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 3,50€
Espresso Double 4,50€
Chocolat Chaud 4,50€
Cappuccino Italien, Lait Russe 4,60€
Cappuccino Chantilly 4,90€
Latte Macchiato 5,10€
Espresso Macchiato 3,90€

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 6,00€

THÉ GSCHWENDNER

Rooibos-Lemon-Gingembre Bio 3,90€
Japan Sencha Bio "Green" 3,90€
Green Manjolai Bio 3,90€
China Wuyuan Jasmin Bio "Green" 3,90€
Menthe Bio 3,90€
Camomille Bio 3,90€
Summer Romance "Red" 3,90€
Darjeeling Pussimbing Bio 3,90€
Earl Grey 3,90€
English Breakfast 3,90€
Fenchel Anis Kümmel 3,90€

APÉRITIFS

Coupe Crémant 8,00€
Coupe Crémant Rosé 8,60€
Coupe Crémant
«Alice Hartmann» 10,60€
Kir Royal/Pêche 8,80€
Kir au Vin Cassis/Pêche 6,20€
Martini Rouge/Blanc 6,20€
Sherry Dry 6,20€
Porto Rouge/Blanc 6,20€
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 10,20€
Aperol Spritz 8cl 11,70€
Hugo 10,20€

APÉRO SANS ALCOOL :

Crodino / Sanbitter 5,90€
Crodino / Sanbitter-Orange 8,40€
Hugo 0,0% 7,70€
Vir"Gin" Copperhead
The Alchemist's Elixir/
Fever Tree 11,40€

Miseler Lounge Specials

Ginello
Gordon Gin / Limoncello /
Royal Bliss Tonic 12,50€

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

Gin Sour / Whisky Sour
Gin ou Whisky/ Jus Citron Frais /
Sirop Sucre / Soda 11,50€

Negroni
Opyos Dry Gin / Martini Rouge /
Campari 8,50€

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 9,50€

Suggestion d'Apéro

Muscat Ottonel
15cl
7,20€

Sloe Bergamotte
Opyos Sloe Gin /
Bergamotto Tonic
14,00€

Tamargello
Tamar Gin /
Orangello by Georges / Tonic
12,50€

Munich Mule
Gin / Jus de Citron Vert Frais /
Ginger Beer
14,40€

Menu Végétarien

L'Amuse-Bouche

Le Carpaccio de Betteraves Rouges /
Feta

Le Sorbet Arrosé **(+6€)**

Le Risotto au Potiron / Potiron Grillé

Le Dessert au Choix

45€ p.p.

Menu Enfant

Demandez
la Carte Enfant

Jusqu'à 10 ans

Menu dimanche 11.10.2026

L'Amuse-Bouche

La Quiche aux Queues d'Ecrevisses et Poireaux

La Crème Carottes Piquante / Toast au Jambon Fumé

Le Foie Gras de Canard Maison au Gewürztraminer /

Brioche / Confit d'Oignons **(+8)**

Le Saumon Fumé / Gromperekichelchen /
Espuma Pommes Raifort

Le Sorbet Arrosé **(+6€)**

Le Duo du Pêcheur / Sauce Estragon / Riz / Salade

Les Scampi selon Danielle /
Sauce légèrement tomatée au Lard / Riz

L'Escalope de Veau Gratinée Orloff /
Garniture de Légumes / Pommes Dauphines

Les Côtes d'Agneau / Beurre Ail /
Garniture de Légumes / Pommes Dauphines

Le Baba au Rhum Garni

La Poire Belle-Hélène / Chocolat Chaud

La Brioche au Brie Gratinée / Pomme et Miel

La Pavlova / Crème Mascarpone /
Brunoise Pomme Verte et Fruit de la Passion

Menu entier 57€ p.p.

Menu Entrée / Plat 51€ p.p.

Menu Plat / Dessert 51€ p.p.