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 Médaille d'Or	7,70€
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
***
La Quiche aux Légumes

***
Le Sorbet Arrosé **(+6€)**

***
Les Cannelloni Ricotta / Epinard /
Sauce Crème et Fromage

***
Le Dessert au Choix

45€ p.p.

Menu Enfant

Demandez
la Carte Enfant

Jusqu'à 10 ans

Menu dimanche 08.11.2026

L'Amuse-Bouche

***
Le Jambon Serrano / Burrata / Roquette

La Terrine de Marcassin Maison / Purée de Coings

La Nage de Moules / Sauce Persil et Ail

La Quiche au Saumon Fumé et Poireaux

***
Le Sorbet Arrosé **(+6€)**

***

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

Le Filet de Sandre / Sauce Crémant / Riz

Le Faux-Filet / Beurre Ail /
Garniture de Légumes / Pommes Frites

Le Cordon Bleu de Veau / Crème Champignons /
Garniture de Légumes / Pommes Frites

***

Cinnamon Bun Maison / Compote de Pommes /
Glace Cacahuètes Caramélisées

La Mousse au Chocolat Maison
Façon Espuma (Callebaut 54,5%)

Le Parfait Spéculoos Garni

La Glace Vanille / Ananas Rôti

Menu entier 57€ p.p.
Menu Entrée / Plat 51€ p.p.
Menu Plat / Dessert 51€ p.p.