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	*3,60€*
Espresso Double	*4,90€*
Chocolat Chaud	*4,70€*
Cappuccino Italien, Lait Russe	*4,70€*
Cappuccino Chantilly	*5,00€*
Latte Macchiato	*5,30€*
Espresso Macchiato	*4,00€*

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»	*10,80€*
Kir Royal/Pêche	*8,80€*
Kir au Vin Cassis/Pêche	*6,50€*
Martini Rouge/Blanc	*6,30€*
Sherry Dry	*6,30€*
Porto Rouge/Blanc	*6,30€*
Pineau des Charentes (5ans)	*6,50€*
Campari sec/Cynar sec	*6,00€*
Campari/Cynar Soda / Jus d'Orange	*9,60€*
*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***	*10,50€*
*Aperol Spritz **8cl***	*11,70€*
Hugo	*10,50€*

APÉRO SANS ALCOOL :

Crodino / Sanbitter	*6,00€*
Crodino / Sanbitter-Orange	*8,50€*
Hugo 0,0%	*7,90€*
Vir"Gin" Copperhead The Alchemist's Elixir/ Fever Tree	*11,50€*

Miseler Lounge Specials

Ginello *Gordon Gin / Limoncello / Royal Bliss Tonic*	12,60€
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	14,00€
Copperhead Black Batch	14,00€
Gin District 51	14,00€
Opyos Beverages Dry Gin	14,00€
Fever Tree Indian Tonic	
Monkey 47	14,00€
Schweppes Tonic	
Gordon Gin	9,60

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 Crème de Poivrons Jaunes / Croûte Pain Chèvre
***
Le Sorbet Arrosé **(+6€)**
***
La Lasagne Potiron / Béchamel au Fromage / Salade
***
Le Dessert au Choix

45€ p.p.

Menu Enfant

Demandez
la Carte Enfant

Jusqu'à 10 ans

Menu dimanche 29.11.2026

L'Amuse-Bouche

***

La Crème de Poivrons Jaunes / Croûte Pain Chèvre / Chips de Speck

La Salade / Pomme Grenade / Magret de Canard tiède

Le Feuilleté aux Champignons / Persil / Ail

Le Saumon Fumé / Toast / Mayonnaise au Raifort

***

Le Sorbet Arrosé **(+6€)**

***

L'Escalope de Veau Pané / Sauce Champignons / Pommes Frites / Garniture de Légumes

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

Le Duo de Poissons / Fondue de Poireaux / Sauce Crémant /

Orge Perlé

Le Dos de Cabillaud / Couscous / Sauce Chorizo

***

La Coupe Forêt Noire / Glace Vanille / Glace Chocolat / Chantilly / Ragoût de Cerises à la Cannelle

Le Bavarois Fromage Blanc aux Mandarines

La Poire Poché au Glühgin / Glace Yaourt

La Trilogie de Dessert

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