

DIGESTIFS

GRAPPA: 4CL

Julia-Invecchiata	5,80€
Di Moscato Invecchiata	7,20€
Eligo Dell' Ornellaia Riserva	12,20€

CALVADOS: 4CL

LecomptePays D'Auge 3ans	6,20€
LecomptePays D'Auge 12ans	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 3,20€	
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	7,30€
Méd d'Or 2011	7,30€
Vieux Marc Méd d'Or	7,30€

Editions Spéciales

Vieille Quetsch-Réserve	9,40€
Fine des Coteaux de Schenge	9,40€

DISTILLERIE MÜLLER-LEMMER : 4CL

Kirsch/Quetsch/	
Marc de Moselle	6,30€
Quidden/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 manjolai 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	7,30€
Picon Bière	6,80€
Picon Vin Blanc	7,30€
Fragoli-Fraises de Bois /	
Crémant	7,80€
Aperol Spritz	8,10€
Hugo	8,10€
Rosato Mio	8,10€
Rosato Duo	7,10€

Suggestion du Mois:

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

Kir Coings Maison	7,80€
-------------------	-------

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€

Suggestion de Vins

Kir "Quidden"
7,80€

Pinot Blanc

Pundel Vins Purs
Wormer Elterberg 2017
29,50€

Chardonnay

Maison Viticole Schmit-Fohl
Ahn Vogelsang 2017
37,10€

Bordeaux

Montagne St.Emilion
Château Montaguillon 2016
39,10€

Pinot Noir

Domaine Viticole Kohll-Leuck
Ehnen Pinot Noir Rouge« Barrique »2015
35,10€

Menu végétarien

L'Amuse-Bouche

La Quiche Chèvre-Figue

Le Panier aux Légumes / Wedges Pommes de Terre

Dessert au choix

42€ p.p.

Menu

L'Amuse-Bouche

La Quiche Chèvre-Figue

Les Blinis au Saumon Fumé / Espuma au Raifort

Le Velouté de Potimarron / Brochette de Scampi

Le Pâté de Chevreuil / Confit d'Oignons Rouges /
Pain aux Noix Toasté

L'Escalope de Saumon Farcie au Ricotta et Épinards /
Taboulé de Cous Cous

Le Filet d'Ombre Chevalier / Beurre Noisette aux Amandes
/ Pommes Nature

Le Magret de Canard / Sauce Abricots /
Écrasé de Pommes de Terre

L'Entrecôte de Bœuf / Beurre à l'Ail / Pommes Pont-Neuf

La Panna Cotta au «Glühwein»

La Tarte Tatin aux Pommes / Glace Vanille

La Coupe Framboises Chaudes

Le Moelleux au Chocolat Garni

52€ p.p.