



DIGESTIFS

BY GEORGES: 6CL

Limoncello/Limettello/Orangello 6,50€

6,50€

GRAPPA: 4CL

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

CALVADOS: 4CL

Lecompte Pays D'Auge 3 ans 6,20€
Lecompte Pays D'Auge 12 ans 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€

RHUM AGRICOLE DE MARTINIQUE: 4CL

Ron Abuelo 12 Ans 9,30€
Ron Caney 12 ans 15,70€

BOISSONS CHAUDES

Café-Espresso-Ristretto 3,00€
Espresso Double 4,00€
Chocolat Chaud 3,10€
Cappuccino Italien, Lait Russe 3,60€
Cappuccino / Chantilly 3,90€
Espresso Macchiato 3,30€

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
Vieux Marc Méd d'Or 7,30€

Editions Spéciales

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

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 6,70€
Coupe Crémant Rosé 7,20€
Coupe Crémant
«Alice Hartmann» 9,00€
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 Souillac 7,30€
Louis Roque
Pastis de Luxembourg Opyos 7,30€
Picon Bière 6,80€
Picon Vin Blanc
Aperol Spritz 8,10€
Hugo 8,10€
Rosato Duo 7,10€

APÉRO SANS ALCOOL :

Crodino / Sanbitter 3,70€
Crodino /Sanbitter-Orange 6,70€
Hugo sans alcool 5,50€

Suggestion

Ginello
Gordon Gin / Limoncello /
Schweppes Tonic 11,50€
Sloe Herby
Opyos Sloe Gin /
Chartreuse / Fever Tree 13,90€
Opyos Sloe Gin /
Bergamotto Tonic 13,90€

GIN: 4CL

The Illusionist Dry Gin* 13,90€
Gordon Gin/ Schweppes 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**

Menu

L'Amuse-Bouche

La Quiche aux Poissons et Poireaux

La Salade au Magret de Canard / Poires / Noix

Le Feuilleté aux Escargots

Le Duo de Champignons

Les Côtes d'Agneau / Ratatouille / Pommes Dauphines

Le Cordon Bleu Crème Champignons / Pommes Dauphines /

Les Scampi / Sauce Tomates et Lardons / Timbale de Riz

Le Dos de Cabillaud sur Julienne de Légumes /
Sauce Crème / Purée Pommes de Terre

Les Cannellonis aux Pommes et Amandes

Le Parfait à l'Orangello

Le Moelleux au Chocolat Garni

La Crème Brûlée à la Vanille

52€ p.p.

Menu Végétarien

L'Amuse-Bouche

Le Toast au Champignons

L'Escalope de Céleri Pané /

Fromage Blanc

aux Fines Herbes

Dessert au Choix

42€ p.p.

Menu Enfant

Demandez la Carte Enfants

Jusqu'à 10 ans