



DIGESTIFS

BY GEORGES: 6CL

Limoncello/Limettello/Orangello 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 12,20€
H.A. Château de Laubade 11,20€

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 3,10€
Espresso Double 4,50€
Chocolat Chaud 3,10€
Cappuccino Italien, Lait Russe 3,60€
Cappuccino / Chantilly 3,90€
Latte Macchiato 3,80€
Espresso Macchiato 3,30€

Zenner Distillerie Artisanale : 4cl

Mirabelle Classique 6,90€
Poire Williams Méd d'Or 7,30€
Framboise Méd d'Or 7,90€
Marc de Gewürztraminer 7,30€
Méd d'Or
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 3,20€
Japan Sencha Bio 3,20€
Green manjolai Bio 3,20€
Verveine Bio 3,20€
Menthe Bio 3,20€
Camomille Bio 3,20€
Thé Rouge Bio 3,20€
Darjeeling Bio 3,20€
Earl Grey 3,20€
English Breakfast 3,20€

APÉRITIFS

Coupe Crémant 6,90€
Coupe Crémant Rosé 7,40€
Coupe Crémant
«Alice Hartmann» 9,20€
Kir Royal/Pêche 7,90€
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 de Luxembourg Opyos 7,30€
Picon Bière 6,80€
Picon Vin Blanc 7,30€
Aperol Spritz 8,10€
Hugo 8,10€

APÉRO SANS ALCOOL :

Crodino / Sanbitter 3,70€
Crodino / Sanbitter-Orange 6,70€
Hug0,0% 6,00€
Vir"GIN" Copper Head /
Fever Tree 10,00€

Pier 29's Spécials

Ginello
Gordon Gin / Limoncello /
Schweppes Tonic 11,50€

Sloe Herby
Opyos Sloe Gin /
Chartreuse / Fever Tree 13,90€

Gin Sour
Bluecoat Barrel Gin / Jus Citron Frais /
Sirop Sucre / Soda 10,50€

Negroni
Opyos Dry Gin / Martini Rouge /
Campari 8,00€

Opyos Sloe Gin /
Bergamotto Tonic 13,90€

GIN: 4CL

Fever Tree Indian Tonic
The Illusionist Dry Gin 13,90€
Hendricks 13,60€
Copper Head Black Batch 13,60€
Gin District 51 13,60€
Opyos Beverages Dry Gin 13,60€

Fever Tree Mediterranean Tonic
Monkey 47 14,00€
Gordon Gin/ Schweppes 9,00€

Suggestion de Vins

Muscat Ottonel
15cl
6,70€

Pinot Gris
La Passion
Le Vignoble G.P.C. 2018
34,90€

Pinot Blanc
Schumacher-Knepper
Wintrange Felsberg G.P.C. 2018
29,30€

Pinot Rouge
Cep d'Or «Barrique»
Stadtbredimus Fels 2019
35,50€

Menu Végétarien

L'Amuse-Bouche

La Crêpe Sarrasin
Farcie aux Légumes

Le Risotto aux Champignons

Le Dessert au Choix

42€ p.P.

Menu Enfant

Demandez la Carte Enfants

Jusqu'à 10 ans

Menu

L'Amuse-Bouche

Le Capuccino au Potiron / Queues d'Écrevisses

La Quiche au Saumon et Épinard

Les 6 Escargots à la Bourguignonne

Les Scampi sur Lit de Salade

Le Dos de Cabillaud sur Risotto / Sauce Vin Blanc / Salade

La Sole Meunière / Purée au Safran / Salade

Les Joutes de Bœuf / Chou Rouge / Spätzle

Le Cordon Bleu Crème Champignons / Pommes Frites

Le Duo de Parfait Maison

Le Chou à la Crème Hivernale

La Panna Cotta au Coulis de Fruits Rouges

La Crêpe au Cidre du Luxembourg

52€ p.p.

Gin Sour 10,50€

Bluecoat Barrel Gin / Jus Citron Frais / Sirop Sucre / Soda