



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€

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 3,20€
Cappuccino Italien, Lait Russe 3,70€
Cappuccino / Chantilly 4,00€
Latte Macchiato 4,00€
Espresso Macchiato 3,40€

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-Lemon-Gingembre Bio 3,30€
Japan Sencha Bio "Green" 3,30€
Green Manjolai Bio 3,30€
China Wuyuan Jasmin Bio "Green" 3,30€
Menthe Bio 3,30€
Camomille Bio 3,30€
Summer Romance "Red" 3,30€
Darjeeling Pussimbing Bio 3,30€
Earl Grey 3,30€
English Breakfast 3,30€
Fenchel Anis Kümmel 3,30€

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
Soda / Jus d'Orange 8,30€
Ricard 5,60€
Pastis de Luxembourg Opyos 7,30€
Picon Bière 4cl 6,80€
Picon Bière 6cl 8,50€
Picon Vin Blanc 7,30€
Aperol Spritz 8,90€
Hugo 8,90€

APÉRO SANS ALCOOL :

Crodino / Sanbitter 3,70€
Crodino / Sanbitter-Orange 6,70€
Hug0,0% 6,00€
Vir"Gin" Copperhead
The Alchemist's Elixir/
Fever Tree 10,00€

Pier 29's Specials

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 Mediterranean Tonic
The Illusionist Dry Gin 13,90€
Hendricks 13,60€
Copperhead Black Batch 13,60€
Gin District 51 13,60€
Opyos Beverages Dry Gin 13,60€

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

Suggestion d'Apéro

Muscat Ottonel
15cl
6,70€

Orangello Spritz
Hausgemachten Orangello /
Lëtzebuerger Crémant / Soda
11,50€

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

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

Munich Mule
Gin / Jus de Citron Vert Frais /
Ginger Beer
11,50€

Menu Végétarien

L'Amuse-Bouche

Le Gaspacho de Poivrons Jaunes /
Toast au Chèvre

Les Tagliolinis /
Brochette de Légumes

Le Dessert au Choix

42€ p.p.

Menu Enfant

Demandez
la Carte Enfant

Jusqu'à 10 ans

Menu Dimanche 14.08.2022

L'Amuse-Bouche

L'Assiette du Boucher

Le Gaspacho de Poivrons Jaunes / Toast au Chèvre

La Tomate aux Queues d'Écrevisses / Sauce Cocktail

La Salade au Saumon Tempura / Fromage Blanc Piquant

Les Tagliolinis aux Scampi / Sauce Crème / Tomate

Le Gratin de Poissons / Sauce Écrevisses / Riz

Le Roastbeef (froid) / Sauce Rémoulade / Frites / Salade

Le Dos de Veau / Sauce Champignons / Frites / Salade

La Salade d'Ananas Garnie

La Tarte au Fromage Blanc

Le Café Glacé Classique

La Coupe aux Framboises Fraîches

54€ p.p.