



## **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€

Mango Mojito  
Rhum / Jus de Citron vert / Purée de Mangue  
Sucre de Canne / Menthe / Soda  
12,00€

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  
\*\*\*

La Crème Potiron / Toast au Pesto  
\*\*\*

La Variation de Légumes Hiveraux  
(Chou Frisée / Choucroute /  
Chicon Gratiné) /  
Pommes Grenaille  
\*\*\*

Le Dessert au Choix  
**42€ p.p.**

### Menu Enfant

Demandez  
la Carte Enfant

Jusqu'à 10 ans

## Menu Dimanche 09.10.2022

L'Amuse-Bouche

\*\*\*

La Crème Potiron / Brochette de Scampi et Lard

La Salade Magret de Canard aux Agrumes

Le Tiramisu aux Queues d'Écrevisses

Les Cannelonis aux Champignons / Persil / Ail

\*\*\*

La Côte de Veau / Sauce Oignons et Lardons /  
Pommes Grenaille

Le Faux-Filet / Sauce aux Echalotes / Pommes Grenaille

La Nage de Scampi et Moules / Sauce Safran / Riz

L'Escalope de Saumon / Choucroute Crémeuse /  
Pommes Nature

\*\*\*

La Crème Brûlée à la Vanille

La Trilogie de Desserts

La « Gedeckten Äppeltaart » / Glace Vanille

L'Omelette Norvégienne

**54€ p.p.**