



DIGESTIFS

BY GEORGES: 6CL

Limoncello/Limettello/Orangello 6,60€

GRAPPA: 4CL

Julia-Invecchiata 5,80€
Di Moscato Invecchiata 7,30€
Eligo Dell' Ornellaia Riserva 12,30€

CALVADOS: 4CL

Roger Groult D'Auge 3 ans 6,30€
Roger Groult D'Auge 12 ans 12,00€

ARMAGNAC: 4CL

X.O. Château de Laubade 11,20€
H.A. Château de Laubade 12,20€

COGNAC: 4CL

Château de Beaulon
7 ans V.S.O.P 8,30€
12 ans XO Premier 11,90€

RHUM AGRICOLE DE MARTINIQUE: 4CL

Ron Abuelo 12 Ans 9,40€
Ron Caney 12 ans 15,70€

BOISSONS CHAUDES

Café-Espresso-Ristretto 3,10€
Espresso Double 4,50€
Chocolat Chaud 3,40€
Cappuccino Italien, Lait Russe 3,70€
Cappuccino / Chantilly 4,00€
Latte Macchiato 4,20€
Espresso Macchiato 3,40€

Zenner Distillerie Artisanale : 4cl

Mirabelle Classique 7,00€
Poire Williams Médaille d'Or 7,50€
Framboise Médaille d'Or 8,00€
Marc de Gewürztraminer 7,50€
Médaille d'Or
Vieux Marc Médaille d'Or 7,50€

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 3,50€
Japan Sencha Bio "Green" 3,50€
Green Manjolai Bio 3,50€
China Wuyuan Jasmin Bio "Green" 3,50€
Menthe Bio 3,50€
Camomille Bio 3,50€
Summer Romance "Red" 3,50€
Darjeeling Pussimbing Bio 3,50€
Earl Grey 3,50€
English Breakfast 3,50€
Fenchel Anis Kümmel 3,50€

APÉRITIFS

Coupe Crémant 7,00€
Coupe Crémant Rosé 7,60€
Coupe Crémant
«Alice Hartmann» 9,30€
Kir Royal/Pêche 8,00€
Kir au Vin Cassis/Pêche 5,50€
Martini Rouge/Blanc 5,60€
Sherry Dry 5,50€
Porto Rouge/Blanc 5,50€
Pineau des Charentes (5ans) 6,20€
Campari sec/Cynar sec 5,80€
Campari/Cynar
Soda / Jus d'Orange 9,10€
Ricard 5,80€
Pastis de Luxembourg Opyos 7,50€
Picon Bière 4cl 6,80€
Picon Bière 6cl 8,50€
Picon Vin Blanc 7,40€
Aperol Spritz 9,00€
Hugo 9,00€

APÉRO SANS ALCOOL :

Crodino / Sanbitter 3,80€
Crodino / Sanbitter-Orange 6,90€
Hug0,0% 6,50€
Vir"Gin" Copperhead
The Alchemist's Elixir/
Fever Tree 10,30€

Miseler Lounge Specials

Ginello
Gordon Gin / Limoncello /
Schweppes Tonic 11,70€

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

Gin Sour
Bluecoat Barrel Gin / Jus Citron Frais /
Sirop Sucre / Soda 10,80€

Negroni
Opyos Dry Gin / Martini Rouge /
Campari 8,20€

Opyos Sloe Gin /
Bergamotto Tonic 13,90€

GIN: 4CL

Fever Tree Mediterranean Tonic
The Illusionist Dry Gin 14,00€
Hendricks 13,70€
Copperhead Black Batch 13,70€
Gin District 51 13,70€
Opyos Beverages Dry Gin 13,70€

Fever Tree Indian Tonic
Monkey 47 14,00€
Schweppes Tonic
Gordon Gin 9,20€

Suggestion d'Apéro

Muscat Ottonel
15cl
6,70€

Sloe Bergamotte
Opyos Sloe Gin /
Bergamotto Tonic
13,90€

Ginello
Gordon Gin / Limoncello by Georges /
Schweppes Tonic
11,70€

Munich Mule
Gin / Jus de Citron Vert Frais /
Ginger Beer
11,80€

Menu Végétarien

L'Amuse-Bouche

Le Tartare de Légumes /
Mousse Avocado / Toast

Le Gratin de Courgettes/ Purée de
Pommes de Terre

Le Dessert au Choix

42€ p.p.

Menu Dimanche 02.04.2023

L'Amuse-Bouche

La Feiertagszalat «Produit Du Terroir »

Le Jambon Fumé Luxembourgeois / Melon Charentais

La Crème Chou-Fleur / Croustillant au Saumon Fumé

Le Feuilleté aux Escargots / Persil / Ail

Le Filet de Cheval / Sauce Moutarde Thym /
Pommes Frites

L'Escalope de Veau Panée /
Garniture de Légumes / Pommes Frites

Le Dos de Cabillaud Panko / Sauce Rémoulade/Riz

La Truite au Lard et aux Amandes Grillées /
Purée de Pommes de Terre

La Dame Blanche au Chocolat Chaud

La Mousse Fraises Garnie

Le Tiramisu Classique

La Crème Brûlée à la Vanille

54€ p.p.

Menu Enfant

Demandez
la Carte Enfant

Jusqu'à 10 ans