



DIGESTIFS

BY GEORGES: 6CL

Limoncello/Limettello/Orangello 6,60€

GRAPPA: 4CL

Julia-Invecchiata 5,90€
Di Moscato Invecchiata 7,40€
Eligo Dell' Ornellaia Riserva 12,50€

CALVADOS: 4CL

Roger Groult D'Auge 3 ans 6,40€
Roger Groult D'Auge 12 ans 12,20€

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 9,50€
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 7,10€
Poire Williams Médaille d'Or 7,60€
Framboise Médaille d'Or 8,10€
Marc de Gewürztraminer 7,60€
Médaille d'Or
Vieux Marc Médaille d'Or 7,60€

Editions Spéciales

Vieille Quetsch-Réserve 9,50€
Fine des Coteaux de Schengen 9,50€

DISTILLERIE MÜLLER-LEMMER : 4CL

Kirsch/Quetsch/Marc de Moselle 6,40€
Quidden/Wainheffen 6,40€

LIQUEURS: 4CL

Sambucca/Amaretto/Baileys 6,00€
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 7,20€
Coupe Crémant Rosé 7,80€
Coupe Crémant
«Alice Hartmann» 9,60€
Kir Royal/Pêche 8,20€
Kir au Vin Cassis/Pêche 5,70€
Martini Rouge/Blanc 5,70€
Sherry Dry 5,70€
Porto Rouge/Blanc 5,60€
Pineau des Charentes (5ans) 6,30€
Campari sec/Cynar sec 5,80€
Campari/Cynar
Soda / Jus d'Orange 9,10€
Ricard 5,90€
Pastis de Luxembourg Opyos 7,50€
Picon Bière 4cl 6,80€
Picon Bière 6cl 8,50€
Picon Vin Blanc 7,40€
Aperol Spritz 9,30€
Hugo 9,30€

APÉRO SANS ALCOOL :

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

Miseler Lounge Specials

Ginello
Gordon Gin / Limoncello /
Schweppes Tonic 11,90€

Sloe Herby
Opyos Sloe Gin /
Chartreuse / Fever Tree 14,00€

Gin Sour
Bluecoat Barrel Gin / Jus Citron Frais /
Sirop Sucre / Soda 11,00€

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

Opyos Sloe Gin /
Bergamotto Tonic 14,00€

GIN: 4CL

Fever Tree Mediterranean Tonic
The Illusionist Dry Gin 14,00€
Hendricks 13,80€
Copperhead Black Batch 13,80€
Gin District 51 13,80€
Opyos Beverages Dry Gin 13,80€

Fever Tree Indian Tonic
Monkey 47 14,00€
Schweppes Tonic
Gordon Gin 9,40€

Suggestion d'Apéro

Muscat Ottonel
15cl
6,70€

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

Tamargello
Tamar Gin / Orangello by Georges

12,50€

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

Menu Végétarien

L'Amuse-Bouche

La Crème Brocoli / Toast Garnie

Les Galettes de Lentilles /
Légumes du Moment /
Fromage Blanc au Curry / Salade

Le Dessert au Choix

42€ p.p.

Menu Enfant

Demandez
la Carte Enfant

Jusqu'à 10 ans

Menu Dimanche 24.09.2023

L'Amuse-Bouche

Le Feuilleté aux Moules / Sauce Safran

La Crème Brocoli / Toast au Saumon Fumé

Les 6 Escargots à la Bourguignonne

Le Vitello Tonnato

Les Scampi / Sauce Tomatée / Lardons / Riz

L'Escalope de Saumon / Choucroute Crèmeuse /
Pommes de Terre Nature

Le Cordon Bleu de Veau / Crème Champignons /
Pommes Frites / Légumes

Le Magret de Canard / Prunes / Pommes Frites /
Garniture de Légumes

La Panna Cotta Vanille / Pommes / Spéculoos

La Dame Blanche / Chocolat Chaud

La Tartelette Roquefort et Poire

La Salade Mangue et Grenade / Sorbet Mangue

54€ p.p.