



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 12,90€
12ans 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 3,20€
Espresso Double 4,50€
Chocolat Chaud 3,70€
Cappuccino Italien, Lait Russe 3,70€
Cappuccino / Chantilly 4,20€
Latte Macchiato 4,50€
Espresso Macchiato 3,50€

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€
Averna 5,40€

THÉ GSCHWENDNER

Rooibos-Lemon-Gingembre Bio 3,70€
Japan Sencha Bio "Green" 3,70€
Green Manjolai Bio 3,70€
China Wuyuan Jasmin Bio"Green" 3,70€
Menthe Bio 3,70€
Camomille Bio 3,70€
Summer Romance "Red" 3,70€
Darjeeling Pussimbing Bio 3,70€
Earl Grey 3,70€
English Breakfast 3,70€
Fenichel Anis Kümmel 3,70€

APÉRITIFS

Coupe Crémant 7,30€
Coupe Crémant Rosé 7,90€
Coupe Crémant
«Alice Hartmann» 9,70€
Kir Royal/Pêche 8,20€
Kir au Vin Cassis/Pêche 5,70€
Martini Rouge/Blanc 5,70€
Sherry Dry 5,70€
Porto Rouge/Blanc 5,70€
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 7,50€
Aperol Spritz 9,50€
Hugo 9,50€

APÉRO SANS ALCOOL :

Crodino / Sanbitter 5,30€
Crodino / Sanbitter-Orange 8,00€
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 / Whisky Sour
Gin ou Whisky/ 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

Le Gazpacho et Bruschetta Tomate

Le Panier de Légumes /
Pommes Frites /
Fromage blanc aux Fines Herbes

Le Dessert au Choix

43€ p.p.

Menu Enfant

Demandez
la Carte Enfant

Jusqu'à 10 ans

Menu dimanche 18.08.2024

L'Amuse-Bouche

Le Gazpacho et Bruschetta Tomate / Jambon Fumé

La Salade Rafraichissante d'Eté

Le Feuilleté aux Champignons

La Terrine de Poissons / Sauce Ail

Le Filet de Bœuf / Beurre Maître d'Hôtel / Garniture de
Légumes / Pommes Frites

Le Vitello Tonnato / Pommes Frites / Salade

L'Escalope de Saumon / Sauce Vin Blanc / Riz

Le Duo du Pêcheur / Sauce Safran / Linguines

La Mousse Framboise Garnie

Le Carpaccio d'Ananas / Glace Noix de Coco

Le Tout Chocolat

La Coupe Melon et Sorbet

Menu entier 55€ p.p.
Menu Entrée / Plat 50€ p.p.
Menu Plat / Dessert 50€ p.p.