



## **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  
\*\*\*

La Salade d'Asperges / Quenelles de  
Crème Epaisse / Ciboulette /  
Tofu Fumé  
\*\*\*

Le Sorbet Fraises Arrosé  
\*\*\*

Le Feuilleté aux Légumes / Espuma  
Wasabi / Pommes Dauphine  
\*\*\*

L'Assiette du Pâtissier

**48€ p.p.**

## Menu de Pentecôte 2023

L'Amuse-Bouche

\*\*\*

La Salade d'Asperges / Tartar de Saumon fumé /  
Quenelles de Crème Epaisse / Ciboulette

ou

Le Roastbeef Froid Façon "Terre et Mer"

\*\*\*

Le Sorbet Fraises Arrosé

\*\*\*

Le Filet de Sandre sur Risotto Asperges / Sauce Safran

ou

Le Mignon de Veau / Sauce Pinot Noir / Garniture de  
Légumes / Pommes Dauphine

\*\*\*

L'Assiette du Pâtissier

**68€ p.p.**

## Menu Enfant

Demandez  
la Carte Enfant

Jusqu'à 10 ans