

## **Suggestions :**

### **Apéros :**

#### **Mirabelle Spritz :**

Liqueur de Mirabelles Maison / Crémant de Luxembourg / Soda  
11,50€

#### **Grape Ale by Simon & Domaine L&R Kox :**

Bière Artisanale Brassée avec 20% Moût de Raisins Rivaner  
5,50€

**Jus :** Beerbusch Bio Äppel Viz 33cl : 5,90€

### **Vins :**

**Pinot Blanc** Domaine Viticole Schlink 2022 « Mundus Vini Gold 2023 »  
« Arômes et Couleurs » Machtum Gëllebour  
Bouteille : 36,70€  
Verre : 7,60€

**Pinot Blanc** Domaine Mathis Bastian 2022  
Remich Goldberg  
Bouteille : 38,00€  
Verre : 7,80€

### **Entrées :**

Les Moules à la Bourguignonne  
12,80€

### **Plat Végétarien :**

Le Risotto aux Champignons de Paris  
22,50€

### **Plats :**

Les Moules au Vin Blanc & Frites 26,90€

Les Moules à la Crème & Frites 27,70€

Les Moules à la Crème Ail & Frites 28,00€

Les Moules à la Provençale & Frites 28,00€

La Portion de Salade d'Accompagnement 3,50€

### **Desserts :**

Le Gâteau au Chocolat / Compote de Poire / Sorbet Poire  
11,50€

**Affogato :** Boule Glace Vanille avec Espresso 6,60€

**Affogato Double :** 2 Boules Glace Vanille avec Double Espresso 10,40€

### **Digestif :**

Glenmorangie Extremely Rare 18 Years  
4cl : 20,50€