

Suggestions :

Apéros :

Homemade Sangria :

Summerwäin Wäiss Domaines Vinsmoselle /

Sirop de Framboises Maison / Tonic

Carafe 1,1L : 29,50€

Verre 15cl : 5,00€

Opyos Dry Gin & Limonata 13,90€

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

Vins :

Rosé The Beach Château D'Esclans by Whispering Angel 2024

Bouteille : 42,00€

Verre : 8,60€

Pinot Gris Vieilles Vignes Berna 2022

Ahn Vogelsang

Bouteille : 45,00€

Verre : 9,20€

Entrées :

La Salade de Scampi Grillé / Chutney de Mangue Maison

Entrée : 19,70€

Plat: 29,70€

Le Vitello Tonnato façon Ecluse / Câpres / Roquette

Entrée : 18,50€

Plat : 26,50€

Plat Végétarien :

Le Risotto aux Champignons de Paris

22,50€

Plats :

Le Filet de Cabillaud Frit / Frites /

Salade / Sauce Remoulade Maison

32,50€

Le « Gebake Fesch » (Aiglefin Poisson Entier) / Frites /

Salade / Sauce Remoulade Maison

34,00€

Desserts :

Abricots Rôtis Tièdes / Glace Pistache / Chantilly

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€