



DIGESTIFS

BY GEORGES: 6CL

Limoncello/Limettello/Orangello 6,80€

GRAPPA: 4CL

Julia-Invecchiata 6,00€
Di Moscato Invecchiata 7,60€
Eligo Dell' Ornellaia Riserva 12,50€

CALVADOS: 4CL

Roger Groult D'Auge 3 ans 6,60€
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 8,60€
12 ans XO Premier 12,00€

RHUM AGRICOLE DE MARTINIQUE: 4CL

Ron Abuelo 12 Ans 9,50€
Ron Caney 12 ans 15,70€

BOISSONS CHAUDES

Café-Espresso-Ristretto 3,30€
Espresso Double 4,50€
Chocolat Chaud 4,00€
Cappuccino Italien, Lait Russe 4,00€
Cappuccino / Chantilly 4,20€
Latte Macchiato 4,60€
Espresso Macchiato 3,50€

Zenner Distillerie Artisanale : 4cl

Mirabelle Classique 7,20€
Poire Williams Médaille d'Or 7,60€
Framboise Médaille d'Or 8,20€
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 5,60€

THÉ GSCHWENDNER

Rooibos-Lemon-Gingembre Bio 3,80€
Japan Sencha Bio "Green" 3,80€
Green Manjolai Bio 3,80€
China Wuyuan Jasmin Bio"Green" 3,80€
Menthe Bio 3,80€
Camomille Bio 3,80€
Summer Romance "Red" 3,80€
Darjeeling Pussimbing Bio 3,80€
Earl Grey 3,80€
English Breakfast 3,80€
Fenchel Anis Kümmel 3,80€

APÉRITIFS

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

APÉRO SANS ALCOOL :

Crodino / Sanbitter 5,30€
Crodino / Sanbitter-Orange 8,00€
Hug0,0% 7,00€
Vir"Gin" Copperhead
The Alchemist's Elixir/
Fever Tree 10,80€

Miseler Lounge Specials

Ginello
Gordon Gin / Limoncello /
Schweppes Tonic 12,20€

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

Gin Sour / Whisky Sour
Gin ou Whisky/ Jus Citron Frais /
Sirop Sucre / Soda 11,40€

Negroni
Opyos Dry Gin / Martini Rouge /
Campari 8,40€

Opyos Sloe Gin /
Bergamotto Tonic 14,00€

GIN: 4CL

Fever Tree Mediterranean Tonic
The Illusionist Dry Gin 14,00€
Hendricks 13,90€
Copperhead Black Batch 13,90€
Gin District 51 13,90€
Opyos Beverages Dry Gin 13,90€

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 Feuilleté aux Champignons

Le Sorbet Arrosé **(+6€)**

Le Gratin de Potiron / Courgettes /
Poireaux / Ecrasée de Pommes de Terre

Le Dessert au Choix

43€ p.p.

Menu Enfant

Demandez
la Carte Enfant

Jusqu'à 10 ans

Menu dimanche 27.10.2024

L'Amuse-Bouche

Les Moules à la Bourguignonne

Le Potage Potiron / Brochette de Scampi

Le Feuilleté de Champignons

La Terrine de Volaille Garnie

Le Sorbet Arrosé **(+6€)**

Le Dos de Cabillaud / Ecrasée de Pommes de Terre /
Sauce Crémant

Le Gratin Scampi et Queues d'Ecrevisses / Sauce Poireaux /
Ecrasée de Pommes de Terre

Le Ragoût de Veau / Sauce Champignons et Lardons /
Garniture de Légumes / Riz

Le Filet de Bœuf / Sauce Poivre Vert /
Garniture de Légumes / Pommes Frites

La Trilogie de Fromage

La Panna Cotta / Compote de Poire

La Dame Blanche / Sauce Chocolat Chaud

La Pomme au Four / Glace Spéculoos

Menu entier 55€ p.p.

Menu Entrée / Plat 50€ p.p.

Menu Plat / Dessert 50€ p.p.