



## **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 7,30€  
Poire Williams Médaille d'Or 7,70€  
Framboise Médaille d'Or 8,30€  
Marc de Gewürztraminer 7,70€  
Médaille d'Or  
Vieux Marc Médaille d'Or 7,70€

### **Editions Spéciales : 4CL**

Vieille Quetsch-Réserve 9,60€  
Fine des Coteaux de Schengen 9,60€

### **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 5,80€  
Cointreau/Grand-Marnier 7,20€  
Averna 5,80€

### **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 7,70€  
Coupe Crémant Rosé 8,40€  
Coupe Crémant  
«Alice Hartmann» 10,10€  
Kir Royal/Pêche 8,50€  
Kir au Vin Cassis/Pêche 6,00€  
Martini Rouge/Blanc 6,00€  
Sherry Dry 6,00€  
Porto Rouge/Blanc 6,00€  
Pineau des Charentes (5ans) 6,50€  
Campari sec/Cynar sec 5,90€  
Campari/Cynar  
Soda / Jus d'Orange 9,30€  
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 4cl 9,90€  
Aperol Spritz 8cl 11,50€  
Hugo 9,90€

### **APÉRO SANS ALCOOL :**

Crodino / Sanbitter 5,50€  
Crodino / Sanbitter-Orange 8,00€  
Hug0,0% 7,20€  
Vir"Gin" Copperhead  
The Alchemist's Elixir/  
Fever Tree 11,00€

## **Miseler Lounge Specials**

Ginello  
Gordon Gin / Limoncello /  
Royal Bliss 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  
6,90€

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  
\*\*

La Salade Chèvre au Miel /  
Pomme Grenade  
\*\*\*

Le Sorbet Arrosé **(+6€)**  
\*\*\*

La Patate Douce Farcie / Quinoa /  
Betteraves Rouges / Ricotta / Salade

\*\*\*

Le Dessert au Choix

**43€ p.p.**

## Menu Enfant

Demandez  
la Carte Enfant

Jusqu'à 10 ans

## Menu dimanche 30.03.2025

L'Amuse-Bouche

\*\*\*

La Soupe du Pêcheur / Rouille / Croûtons

La Salade Chèvre au Miel / Pomme Grenade

La Tartare de Betterave / Oignons / Pommes de Terre

Le Jambon Fumé du Pays / Asperges / Sauce Ciboulette

\*\*\*

Le Sorbet Arrosé **(+6€)**

\*\*\*

Le Filet de Cheval / Sauce Provençale /  
Garniture de Légumes / Pommes Frites

L'Escalope de Veau Viennoise / Garniture de Légumes /  
Pommes Frites

Les Scampi / Sauce Curry / Purée de Patates Douce

Le Gratin de la Mer / Sauce Vin Blanc /  
Purée de Pommes de Terre

\*\*\*

Le Nougat Glacé / Coulis de Fruits Rouges

La Mousse au Chocolat Maison Façon Espuma

La Tarte Rhubarbe Garnie

L'Île Flottante à la Vanille

**Menu entier 55€ p.p.**

**Menu Entrée / Plat 50€ p.p.**

**Menu Plat / Dessert 50€ p.p.**