



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
**

Le Carpaccio de Betterave Rouge /
Burrata / Roquette

Le Sorbet Arrosé **(+6€)**

Le Panier de Légumes / Fromage Blanc
aux Fines d'Herbes / Pommes Wedges

Le Dessert au Choix

43€ p.p.

Menu Enfant

Demandez
la Carte Enfant

Jusqu'à 10 ans

Menu dimanche 16.03.2025

L'Amuse-Bouche

Le Saumon Fumé / Galette de Pomme de Terre / Raifort

Le Jambon Fumé Grand-Ducal / Burrata / Roquette

Le Consommé Royal / Bruschetta Tomate

Le Foie Gras de Canard Maison / Confit d'Oignons Rouges /
Brioche Dorée **(+8€)**

Le Sorbet Arrosé **(+6€)**

Le Duo du Pêcheur / Sauce Safran / Riz

Les Scampi / Sauce Curry / Pomme Verte / Tagliatelle

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

L'Emincé de Veau Zurichoise / Garniture de Légumes / Riz

La Coupe aux Framboises Chaudes

Le Ragoût d'Ananas Rôtie / Glace Rhum Raisins

Le Duo Chocolat / Gâteau Moelleux / Mousse

La Crème Brûlée à la Vanille

Menu entier 55€ p.p.

Menu Entrée / Plat 50€ p.p.

Menu Plat / Dessert 50€ p.p.