



MENU ST. VALENTIN

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€
Fenichel 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€
Hugo, 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€

Menu Végétarien

Le Duo d'Amuse-Bouche

Le Carpaccio de Betteraves Rouge / Feta

Le Cappuccino de Champignons / Huile Truffé

Le Sorbet Arrosé

L'Escalope de Céleri Pané / Fondue de Poireaux /
Mousseline de Pommes de Terre

L'Assiette des Amoureux

55€ par Personne

Menu St. Valentin

Le Duo d'Amuse-Bouche

Le Tartare de Saumon /
Brunoise de Céleri au Raifort / Toast Grillé

ou

Le Foie Gras Maison au Gewürztraminer / Brioche / Gelée
Verre de Gewürztraminer **(+8€)**

Le Cappuccino de Champignons / Huile Truffée

Le Sorbet Arrosé

Le Filet de Sandre / Fondue de Poireaux /
Sauce Crémant / Mousseline de Pommes de Terre

ou

Le Magret de Canard / Jus Réduit au Porto /
Pommes Macaire / Garniture de Légumes

L'Assiette des Amoureux

75€ par Personne

Sera servi le 14.02 & 15.02.25 au soir

