

## Suggestions :

### **Apéros :**

#### **Raspberry Mule :**

Sirop de Framboises Maison / Jus de Citron Frais /  
Vodka / Ginger Beer  
12,50€

Alkkemist Gin / Fever Tree Mediterranean Tonic  
13,90€

#### **Grape Ale 33cl L&R Kox / Brasserie Simon :**

Bière artisanale brassée avec 20% de moût de raisins Rivaner  
5,00€

### **Vins :**

Pauls **Blanc de Noir** 2023

Verre 15cl : 8,00€

Bouteille : 39,00€

#### **Magnum Scheibhofer Big John Cuvée Reserve 2020**

Zweigelt / Cabernet Sauvignon / Pinot Noir  
84,50€

### **Entrées :**

Le Velouté Pois Cassés / Espuma Mascarpone  
8,90€

Le Velouté Pois Cassés / Mettwurst Rôtie  
9,70€

### **Végétarien :**

Les Kniddelen Maison / Sauce Tomate Crémée /  
Mozzarella Cerise / Roquette  
19,90€

### **Plat :**

Le Jarret d'Agneau Braisé au Romarin & Miel /  
Purée Vitelotte / Chicon Rôti  
31,50€

Les Kniddelen Maison / Sauce Tomate Crémée au Lardons /  
Scampi  
28,70€

### **Desserts :**

Le Gâteau de Bananes Épicé aux Noix Maison /  
Chantilly Confiture de Lait / Glace Caramel  
9,90€

**Affogato** : Boule Glace Vanille avec Espresso 6,40€

**Affogato Double** : 2 Boules Glace Vanille avec Double Espresso 10,00€

### **Digestif :**

Glenmorangie Extremely Rare 18 Years  
4cl : 20,50€