

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 Scheiblhofer 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€