

# Carte Classique

## *Entrées*

Soupe chorba tunisienne, volaille, vermicelles et coriandre	9€ (1,7;9;12)
Assiette de saumon fumé maison en variation, crème raifort et blinis	18€ (1;3;4;7;9;10)
Kniddelen maison au lard gras, lardons fumés, compote de pommes	13€/23€ (1;3;7)
Sardine marinée servie tiède, marinière de légumes, tuile de pain	17€ (1;4;3;9)
Carpaccio de St Jacques, céleri rave, truffe d'été, vinaigrette à l'échalotte	19€ (9;12;14)

## *Plats*

Tortellini de courgettes et gambas, pignons de pin, poivrons et olives	28€ (1,2,7;3;9;12)
Tortellini de courgettes et tofu, pignons de pin, poivrons et olives (Vegan)	26€ (1,2,7;3;9;12)
Filet de rouget, focaccia aux olives, fenouil, ail, oignons et tomates confites	28€ (4;7;8;9;12)
Tagliata de thon, balsamique, chianti, aubergines, roquette et polenta	29€ (1,4 7;8;9;12)
Carré de veau, ses ravioles à la sauge cébette, oignons rouges, bette et jus de viande	29€ (1;3;9;12)
Gigot d'agneau au romarin, confit de légumes du soleil, pois chiches et riz à la provençale	28€ (1;7;3;9;12)

## *Desserts*

Moelleux au chocolat Valhrona, glace vanille et sauce caramel au beurre salé	10€ (1;3;7)
Pêche à la verveine, son sorbet et kadaif	10€ (1;3;7;8)
Semi freddo au mirto sarde, pamplemousse et safran	10€ (1;3;7)
Glace au fromage blanc maison et fruits de saison	8€ (1;3;7;8)
Plateau de fromages de la Ferme de Drauffelt (fabrication maison)	10€ (1;3;7;8)
Assiette au miel de Nico Hamen, soufflé glacé au miel madeleine glace miel et macarons miel	10€ (1;3;7;8);7;8)



# Menu Contemporain

49 euros

## Lapereau

Fenouil/Balsamique/Orange/Asperge verte

## Calamar

Chorizo/Encre/Salicorne/Salsifi

## Agneau

Figues/Miel/Noisettes/Patate douce

## Fêta et Tome Fraîche de Chèvre

Olive/Concombre/Tomate/Coriandre

## Citron de Menton

Chocolat/Mascarpone/Limoncello

“La grandeur d'un métier est avant tout d'unir les hommes”  
Antoine de Saint Exupéry



# Apéritifs

## Les Bulles

COUPE DE CRÉMANT ALICE HARTMANN BRUT	10.00 €
COUPE DE CRÉMANT ALICE HARTMANN ROSE	12.00 €
COUPE DE ZIBIBBO ROSE BROWN BROTHERS	9.00 €
COUPE DE PROSECCO PERGOLA DEI FILARI	8.00 €
COUPE DE CRÉMANT PUNDEL -ERR FLEURON	10.00 €

# Nos Gins

GORDON'S (Angleterre) Schweppes Indian Tonic, citron Jaune	10.00€
BOMBAY BLUE SAPPHIRE (Angleterre) Schweppes Indian Tonic, citron Jaune	10.00€
TANQUERAY N°10 (Angleterre) Schweppes Thé Matcha, concombre	12.00€
MONBASSA (Angleterre) Fever Tree Tonic Water, Pomme lyophilisée	12.00€
INDIAN SUMMER (Angleterre) Fever Tree Ginger, orange et pamplemousse	13.00€
HENDRICK'S (Ecosse) Schweppes Indian Tonic, concombre	13.00€
MARE (Espagne) Schweppes Premium poivre rose, romarin lyophilisé	13.00€
GINIX (Luxembourg) Schweppes Premium Hibiscus, framboise	13.00€
OPUS DRY GIN (Luxembourg) Fever Tree Sicilian Lemon, citron vert et jaune	13.00€
OPUS SLOE GIN (Luxembourg) Schweppes Russchian, fruits rouges	13.00€
WAKELTER Gin (Luxembourg) Fever Tree Mandarine, citron vert	13.00€
OURDALLER Gin (Luxembourg) Schweppes Indian Tonic, orange	13.00€
MONKEY 47 (Allemagne) Fever Tree Mandarine, citron vert	13.00€
NIEMAND (Allemagne) Fever Tree Ginger, pétales de rose	13.00€
BLACK DEER (Allemagne) Fever Tree Aromatic, baie de genévrier	13.00€
ORIGINAL (Allemagne) Schweppes Premium gingembre cardamome, cerise	14.00€
BUSS 509 GRAPEFRUIT (Belgique) Fever Tree Mandarine, pamplemousse rose	13.00€

<p>BUSS 509 RASPBERRY (Belgique) Fever Tree Tonic Water, framboise lyophilisées</p>	13.00€
<p>GINIU (Sardaigne) Imperdibile Bergamotto Fancy, Citron Vert, Romarin</p>	13.00€
<p>GRIFU (Sardaigne) Fever Tree Aromatic Tonic Water, Romarin, pétale de rose</p>	13.00€
<p>NORMINDIA (France) Fever Tree Tonic Water, pommes lyophilisées, cannelle</p>	13.00€
<p>G'WINE FLORAISON (France) Fever Tree Edelflower, Raisins blanc,</p>	13.00€
<p>G'WINE NOUAISON(France) Fever Tree Aromatic Tonic Water, Raisins Rouge</p>	13.00€
<p>NORMINDIA (France) Fever Tree Tonic Water, pommes lyophilisées, cannelle</p>	13.00€
<p>DINGLE Gin (Ireland) Imperdibile Wild Botanical Tonic, Genévrier</p>	13.00€

# Les classiques

APERRO MAISON	8.50€
HUGO	8.50€
PASTIS/RICARD	6.00€
CAMPARI SODA/JUS	8.00€
CAMPARI SEC	6.00€
PISANG SODA/JUS	8.00€
BATIDA DE COCO	6.00€
PISANG SEC	6.00€
MARTINI BLANC	6.00€
MARTINI ROUGE	6.00€
AMER PICON BIERE	6.00€
APEROL	8.00€
CYNAR SEC	6.00€
CYNAR EAU	7.50€
VODKA ABSOLUT BLUE	6.00€
PINEAU DES CHARENTES	6.00€
PORTO BLANC	6.00€
PORTO ROUGE	6.00€
PORTO 10 ANS	8.00€
SHERRY SEC	6.00€
SHERRY MEDIUM DRY	6.00€
KIR CREMANT	8.00€
KIR AU VIN/PICON AU VIN	8.00€
CRODINO	3.00€
SAN BITTER	3.00€

# Crémants et champagnes

Crémant Pundel-Hoffeld Fleuron Brut	36.00 €
Crémant Duhr Frères Mon Moulin	36.00 €
Crémant Benoit Kox Cuvée Benoit	36.00 €
Crémant Hartmann Brut	47.00 €
Crémant Hartmann Brut Rosé	60.00 €
Prosecco Pergola Dei Falari	30.00 €
Champagne Taittinger Brut Reserve	84.00 €
Champagne Taittinger Brut Millésime 2012	120.00 €

# Les Vins Ouverts

Verre	8.00 €
Carafe 0,5 L	19.00 €

## **Blancs**

Cuvée M - **Clos Mon Vieux Moulin/ Duhr Frères**

Cuvée Éléance Blanc - **Château Baubois, Costières de Nîmes**

Chardonnay Vieille vignes - **Chardonnay fût Chêne / Clefs Terre Dieu**

## **Rosés**

Cuvée Éléance Rosé - **Château Baubois, Costières de Nîmes**

Les Croisières - **Grenache, Syrah / Languedoc**

Pinot Noir Rosé - **caves Krier**

## **Rouges**

Cuvée Éléance Rouge - **Syrah / Château Baubois, Costières de Nîmes**

Cervidoni - **Montepulciano, San Giovese / Rosso Piceno, Tenuta di Tavignano**

Rasteau - **Grenache, Syrah / Cru des côtes du Rhône**



# Les Vins Blancs

Muscat Ottonel Côtes de Machtum, AOP <b>Pundel-Hoffeld</b>	28.00 €
Pinot Blanc Greiveldange Herrenberg GPC 20 <b>Cave Linden-Heinisch</b>	25.00 €
Pinot Blanc Molaris <b>Duhr Frères</b>	26.00 €
Pinot Gris Primerberg <b>Benoit Kox</b>	38.00 €
Pinot Gris Domaine et Tradition <b>Duhr Frères</b>	38.00 €
Pinot Gris Wormeldange Weinbour, GPC Prestige <b>Pundel-Hoffeld</b>	30.00 €
Pinot Gris Ehnerberg GPC <b>Cave Linden-Heinisch</b>	26.00 €
Riesling Ahn Palmberg <b>Duhr Frères</b>	36.00 €
Riesling Primerberg <b>Benoit Kox</b>	38.00 €
Riesling Les Terrasses Wormeldange Koepchen <b>Domaine Alice Hartmann</b>	47.00 €
Riesling Wormeldange Koepchen, Cuvée Spéciale GPC <b>Pundel-Hoffeld</b>	34.00 €

Soave Vintage doc <b>Maison Bertani</b>	41.00 €
Gewurztraminer Willm <b>Clos Gaensbroennel</b>	48.00 €
Chardonnay Réserve <b>Domaine Bousquet Argentine</b>	37.00 €
Chardonnay « 1889 » <b>Brown Brothers Australie</b>	39.00 €
Langhe Chardonnay Doc <b>Abrigo, Piemonte</b>	37.00 €
Lirac Blanc La Fermade Cépage: 60% Clairette, 28% Grenache, 12% Picpoul <b>Domaine Maby, Vallée du Rhône</b>	25.00 €
Condrieu Bassenon <b>Domaine Guy Bernard</b>	65.00 €
Croix des Bouquets <b>Grave</b>	30.00 €
Misco <b>Verdicchio</b>	30.00 €
Terresinis Vernaccia <b>Valle del Tirso, Oristano (Sardaigne)</b>	37.00 €
Herdade Das Servas Colheita selecionada <b>Alentejano Portugal</b>	30.00 €
Collio Tiare <b>Sauvignon</b>	37.00 €

# Les Vins de Dessert

Muscat Beaumes de Venise	0,5l	27.00 €
	Verre	8.00 €
La Vieille Cabane Maury AOP	0,5l	45.00 €
Vin Doux Naturel Benoit Kox	Verre	10.00 €
Late Harvest Muscat	0,75l	38.00 €
Australie ; Victoria Brown Brothers	Verre	10.00 €
Château de Ricaud	0,75l	48.00 €
Maison Fourthe Loupiac	Verre	11.00 €

# Les Vins Rosés

Gris de Gris Côtes de Wormeldange AOP <b>Pundel-Hoffeld</b>	28.00 €
Bandol Rosé <b>Château de Font-Vive, Provence</b>	30.00 €
Domaine Gavoty <b>Côtes de Provence</b>	37.00 €
Tavel La Forcadière <b>Provence</b>	26.00 €
Pinot Noir Rosé <b>Cave Krier</b>	30.00€
Tarrango <b>Brown Brothers Australie</b>	37.00 €

# Les Vins Rouges

Pinot Noir Rouge Ehnerberg <b>Cave Linden-Heinisch</b>	28.00 €
Savigny-les Beaune <b>Bouchard Père et fils</b>	47.00 €
Chambolle Musigny	87.00 €
Château La Garde <b>Pessac-Leognan</b>	71.00 €
Clos Margalaine <b>Margaux</b> <b>Benoit Kox</b>	80.00 €
Diane de Belgrave <b>Haut Médoc</b>	50.00 €
Gigondas <b>Château du Trignon, Vallée du Rhône</b>	45.00 €
Clefs des Terre Dieu <b>Syrah Vieilles Vignes</b> <b>Languedoc-Roussillon</b>	33.00 €
Curious Donkey <b>Salento Puglia</b>	38.00 €
Primitivo Papale Oro	35.00 €
Corash Doc Réserve <b>Cannonau de Sardaigne</b>	41.00 €
Rodano Chianti Classico <b>Vigna via Costa</b>	47.00 €

Valpolicella Classico Superiore Ripasso <b>Monte del Fra, Veneto</b>	30.00 €
Barolo <b>Lecinquevigne Damilano</b>	84.00 €
Herdade Das Servas <b>Vinhas Velhas</b> <b>Alentejano Portugal</b>	40.00 €

# Bières

FRANZISKANER WEISSBIER 0,5	3.90€
DIEKIRCH PILS 0,3	3.50€
SIMON PILS 0,3	3.50€
BECK'S BLUE 0,3	3.00€
RICHTENBERGER 0,3	3.80€
PANACHE 0,3	3.80€

# Eau/Jus

VIVA 0,50	3.50€
ROSPORT BLUE 0,50	3.50€
LOOZA POMME 0,20	3.00€
LOOZA ANANAS 0,20	3.00€
LOOZA ORANGE 0,20	3.00€
LOOZA TOMATE 0,20	3.00€
LOOZA MULTI 0,20	3.00€
LOOZA KIWI	
APFELSCHORLE 0,25	3.00€
JUS D'ORANGE PRESSE MAISON	

# Softs

COCA 0.20	3.00€
COCA ZERO 0.20	3.00€
FANTA 0,20	3.00€
SPRITE 0.20	3.00€
ICETEA PECHE 0.25	3.00€
ICETEA 0.25	3.00€
FUZE TEA PEACH	3.00€
SCHWEPPE TONIC 0,20	3.00€

# Boissons Chaudes

CAFE	3.00€
CAPPUCCINO	3.50€
LAIT RUSSE	5.00€
ESPRESSO	3.00€
DOUBLE ESPRESSO	5.00€
CHOCOLAT CHAUD	3.50€
INFUSION MAISON	4.00€
THE Whittard (prochainement)	4.50€
IRISH COFFE	7.90€

# Digéstifs

AMARO DEL CICLISTA	6.50€
AVERNA	6.50€
AMARO	7.50€
SAMBUCA MOLINARI 40 %	6.50€
BUFF	6.50€
GRAND MARNIER	9.00€
BAILEYS IRISH CREAM	6.50€
AMARETTO DISARONNO	6.50€
LIMONCELLO	7.00€

## Rhum

RHUM HAVANNA C. BROWN	6.50€
RHUM BACARDI	6.50€
RHUM MONTEBELLO 8 ANS	12.50€
RHUM MONTEBELLO 11 ANS	14.50€
RHUM THE KRAKEN BLACK SPICEY	9.50€
RHUM DON PAPA	11.50€
DUNCAN TAYLOR single cask JAMAÏCA 2013	11.00€
DUNCAN TAYLOR single cask GUYANA 1997	15.00€

## Eau de Vie 4cl

POIRE WILLIAMS LA FINESSE PITZ-SCHWEITZER	7.00€
MIRABELLE LA FINESSE PITZ-SCHWEITZER	7.00€
FRAMBOISE LA FINESSE PITZ-SCHWEITZER	7.00€
LIQEUER DE MIEL DE MR NICO HAMEN	7.00€

## TudorsGeeschter 4cl

MIRABELLE	8.00€
POIRE WILLIAM	7.00€
QUETSCH	7.00€

## Dolizy & Guillon 4cl

NEELSCHESBIR	9.00€
FRESTER (MARC DE GEWURTZTRAMINER)	10.00€
KIRSCH	9.00€
BEIERDREPPE	9.00€
MULLEBUTZENDREPP	14.00€

## Whisky

WHISKY GLENKINCHIE	9.50€
WHISKY LAGAVULIN 16Y	9.50€
WHISKY JACK DANIELS	8.00€
WHISKY JACK DANIELS HONEY	8.50€
WHISKY J&B	6.50€
WHISKY TYRCONNEL	8,00€
WHISKY HYGHLAND PARK 12	8.50€
WHISKY CAOL ILA 12	8.50€
WHISKY TALISKER	8.50€
WHISKY BALLANTINES	8.50€



WHISKY CHIVAS REGAL 12	8.50€
WHISKYJOHNNIE WALKER	6.50€
WHISKY 1995 IMPERIAL (SIGNATORY WHISKY CLUB LUXEMBOURG)	13.00€
WHISKY BEN NEVIS (SIGNATORY WHISKY CLUB LUXEMBOURG)	16.00€
WHISKY GLENDRONACH 12 (SIGNATORY WHISKY CLUB LUXEMBOURG)	13.00€
WHISKY CAMBUS 26 (SIGNATORY WHISKY CLUB LUXEMBOURG)	13.00€
WHISKY ISLAY (SIGNATORY WHISKY CLUB LUXEMBOURG)	13.00€
WHISKY ORKNEY ISLAND 18 (SIGNATORY WHISKY CLUB LUXEMBOURG)	14.00€
WHISKY GLEN ROTHES 21 (SIGNATORY WHISKY CLUB LUXEMBOURG)	14.00€
WHISKY BALLECHIN 14 (SIGNATORY WHISKY CLUB LUXEMBOURG)	14.00€
WHISKY GLENTURRET 1989 (SIGNATORY WHISKY CLUB LUXEMBOURG)	14.00€
WHISKY CAOL ILA 2008 (SIGNATORY WHISKY CLUB LUXEMBOURG)	14.00€
WHISKY HIGHLAND 2010 (SIGNATORY WHISKY CLUB LUXEMBOURG)	14.00€
WHISKY SPEYSIDE REGION (SIGNATORY WHISKY CLUB LUXEMBOURG)	14.00€
WHISKY EDRADOUR 2009 (SIGNATORY WHISKY CLUB LUXEMBOURG)	14.00€
WHISKY EDRADOUR BALLECHIN (SIGNATORY WHISKY CLUB LUXEMBOURG)	14.00€
WHISKY LONGMORN SPEYSIDE (SIGNATORY WHISKY CLUB LUXEMBOURG)	14.00€
WHISKY ORKNEY ISLAND 1998 (SIGNATORY WHISKY CLUB LUXEMBOURG)	14.00€

## Cognac

COGNAC REMY MARTIN	8.50€
COGNAC HENNESSY	8.50€
COGNAC CHABASSE NAPOLEON	13.50€
COGNAC GODET ANTARTICA	11.50€
COGNAC GODET EXCELLENCE	13.50€
COGNAC BOWEN NAPOLEON	13.50€

## Grappa

GRAPPA PINOT NERO RIS. 40 ° 0,70 - VILLA DE VARDA	9.00€
GRAPPA TRIE RISERVA 40° - VILLA DE VARDA	9.00€
GRAPPA PIU BIANCA 40° - VILLA DE VARDA	9.00€