

BOISSONS

SOFTS

Eau plate ou pétillante <i>Rosport 25 cl</i>	3,50€
Eau plate ou pétillante <i>Rosport 50 cl</i>	5,00€
Coca Cola <i>Regular / Zero 20 cl</i>	4,00€
Sprite Fanta Fuze Tea Pêche <i>20 cl</i>	4,00€
Oasis Tropical <i>20 cl</i> Orangina <i>25 cl</i>	4,00€
Minute Maid <i>20 cl</i> <i>Pomme, Orange, Tomate</i>	4,00€

SCHWEPPE



Indian Tonic <i>25 cl</i>	4,00€
Agrum <i>25 cl</i>	4,00€
Bitter Lemon <i>25 cl</i>	4,00€
Hibiscus <i>25 cl</i>	5,00€
White Peach & Elderflower <i>25 cl</i>	5,00€
Ginger Beer & Chili <i>25 cl</i>	5,00€
Tonic & Pink Pepper <i>25 cl</i>	5,00€
Ginger Ale <i>25 cl</i>	5,00€

APERITIFS

Apéritif maison	12,50€
Coupe de Crémant <i>12,50 cl</i>	8,50€
Kir vin blanc <i>12,50 cl</i>	9,00€
Kir Crémant <i>12,50 cl</i>	10,00€
Mojito	12,00€
Apérol Spritz	12,00€
Hugo	12,00€
Hugo Alcohol free <i>(0,0%)</i>	8,00€
Pineau des Charentes <i>4 cl</i>	8,00€
Picon vin blanc <i>(12)</i>	8,00€
Porto rouge ou blanc <i>4 cl</i>	7,00€
Martini rouge ou blanc <i>4 cl</i>	7,00€
Ricard <i>4 cl</i>	7,00€
Campari <i>4 cl</i>	7,00€
Safari / Passoa / Pisang / Malibu <i>4 cl</i>	7,00€
Crodino Rouge <i>(0,0%) 17,50 cl</i>	6,00€

Supplément pour les alcools (Jus, soft, Tonic) : +3,00€

BIERES AU FUT ^(1a, 1c)

Diekirch <i>(LU 4,8 %) 33 cl</i>	6,00€
Diekirch <i>(LU 4,8 %) 50 cl</i>	9,00€
Panaché <i>(LU 4,8 %) 33 cl</i>	6,50€
Triple Karmeliet <i>(BE 8,4%) 33 cl</i>	9,00€
Picon bière <i>33 cl</i>	7,50€

BIERES BOUTEILLE

Hoegaarden Blanche <i>(BE 4,9%) 25 cl</i>	5,00€
Hoegaarden Rosée <i>(BE 3,0%) 25 cl</i>	5,00€
Leffe Brune <i>(BE 6,5%) 33 cl</i>	6,50€
Leffe Blonde <i>(BE 6,5%) 33 cl</i>	6,50€
Chimay Bleue <i>(BE 9,0%) 33 cl</i>	7,50€
Duvel <i>(BE 8,5%) 33 cl</i>	7,50€
La Chouffe Blonde <i>(BE 8,0%) 33 cl</i>	7,50€
Orval <i>(BE 6,2%) 33 cl</i>	7,50€
Patton le Général <i>(BE 8,5%) 33 cl</i>	7,50€
Franziskaner Weissbier <i>(DE 5,0%) 50 cl</i>	7,00€
Diekirch Alcohol free <i>(LU 0,0%) 33 cl</i>	6,00€
Leffe Blonde Alcohol free <i>(BE 0,0 %) 33 cl</i>	6,00€

BOISSONS CHAUDES

Expresso Déca Café	3,50€
Double Expresso	4,50€
Latte Macchiatto ⁽⁷⁾	5,50€
Caramel - Spéculos - Vanille	+2,00€
Cappuccino ⁽⁷⁾	5,00€
Chocolat chaud ⁽⁷⁾	5,50€
Thé - Harney & Sons *	4,50€

* Earl Grey Supreme, Egyptian Chamomille, English Breakfast, Hot Cinnamon Spice, Jasmine, Lemon Herbal, Paris, Peppermint, Raspberry Herbal.

Italian Coffee « Amaretto » ^(7, 8a)	9,00€
Irish Coffee « Whisky » ⁽⁷⁾	9,00€
French Coffee « Cointreau » ⁽⁷⁾	9,00€
Coffee 43 « Licor 43 » ⁽⁷⁾	9,00€
Grand French « Grand Marnier » ⁽⁷⁾	9,00€

GIN ^{4 cl}

Gordon	7.00€
Bombay Sapphire	9.00€
Hendricks	12.00€
Roku	12.00€

VINS AU VERRE *

* contient du sulfite et allergène 12.

LES BULLES 12,50 cl

Cuvée de l'Écusson brut - Bernard Massard - Luxembourg 8,50€

LES BLANCS 12,50 cl

Riesling - Domaine Thill - Côteaux de Schengen - Luxembourg 8,00€

Pinot gris - Domaine Thill - Côteaux de Schengen - Luxembourg 8,00€

Grillo - Curatolo Arini - Sicile, Italie 8,00€

Luc Pirlet - Chardonnay - France 8,50€

LES ROSES 12,50 cl

Pinot Noir Rosé - Bernard Massard - Luxembourg 8,50€

Extrême Gris de Gris AOP - Languedoc - France 8,00€

Domaine de l'Anticaille - Côtes de Provence, France 8,50€

LES ROUGES 12,50 cl

Bernard Massard - Pinot Noir - Luxembourg 9,00€

Mon Coeur - Domaine Jean-Louis Chave - Côtes du Rhône 9,00€

Château Les Gravières de la Brandille - Bordeaux Supérieur - France 9,00€

Casa Castillo - Monastrell - Espagne 9,00€

DIGESTIFS

SPIRITS 4 cl

Licor 43 ⁽¹²⁾ 8,00€

Baileys ^(7, 8) 8,00€

Amaretto ^(8a) 8,00€

Limoncello ⁽¹²⁾ 8,00€

Sambuca 8,00€

Cointreau 8,00€

Grand Marnier | Calvados 8,00€

Cognac VS ⁽¹²⁾ 8,00€

Vodka | Tequila 8,00€

Eaux de vie G. Miclo 9,00€

Framboise, mirabelle, poire

Grappa Brune ^(8, 12) 8,00€

Grappa Blanche ^(8, 12) 9,50€

RHUMS 4 cl

Havana Club Especial 8,00€

Captain Morgan spiced 7,00€

Bacardi Carta blanca 8,00€

Kraken 10,00€

Don Papa 12,00€

Zacapa 18,00€

WHISKYS 4 cl

Johnny Walker Red Label ^(1c, 12) 7,50€

Jack Daniel's ^(1c, 12) 8,00€

Glenmorangie ^(1c, 12) 9,50€

CARTE DES VINS *

* contient du sulfite et allergène 12.

LES BULLES

Cuvée de l'Écusson – Bernard Massard, Brut 75 cl – Luxembourg	39,00€
Un crémant emblématique du Luxembourg, aux bulles fines et à la fraîcheur délicate. Assemblage de cépages traditionnels tels que Pinot Blanc, Riesling, Pinot Auxerrois et Chardonnay. Idéal à l'apéritif ou pour accompagner vos entrées.	
Clos des Rochers – Crémant de Luxembourg 75 cl – Luxembourg	49,00€
Ce rosé pétillant séduit par ses notes de petits fruits rouges et sa grande finesse. Élaboré à partir de Pinot Noir, il offre une bouche fraîche et gourmande, idéale pour l'apéritif ou un dessert fruité.	
Champagne, Brut 75 cl – France	69,00€
Un grand classique de Champagne, vif et équilibré. Assemblage de Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay. Bulles élégantes, arômes de fruits blancs et touche florale, pour célébrer chaque instant.	

LES BLANCS

Clos des Rochers – Grevenmacher Fels – Pinot blanc, 2023 75 cl – Luxembourg	45,00€
Un vin blanc élégant 100% Pinot Blanc, alliant fraîcheur et finesse, avec des notes florales et fruitées typiques du terroir luxembourgeois.	
Clos des Rochers – Grevenmacher Fels – Riesling, 2023 75 cl – Luxembourg	55,00€
Issu du cépage Riesling, ce vin sec séduit par ses arômes de poire et d'abricot relevés d'un zeste d'orange, avec une belle minéralité et une finale vive et fruitée, parfait pour accompagner poissons et viandes blanches.	
Luc Pirlet – Chardonnay Réserve – Languedoc, 2024 75 cl – France	39,00€
Un Chardonnay toscan frais et équilibré, aux arômes de fruits exotiques et de fleurs, parfait pour accompagner des entrées ou des plats de poisson.	
Domaine Barraud – Macon Villages Blanc – Bourgogne, 2023 75 cl – France	42,00€
Un blanc de Bourgogne 100% Chardonnay, frais et fruité, exprimant la pureté du cépage avec des notes d'agrumes et de fleurs blanches, parfait pour l'apéritif ou des poissons grillés.	
Curatolo Arini – Grillo – Sicile, 2024 75 cl – Italie	39,00€
Un vin sicilien issu du cépage Grillo, offrant une belle intensité aromatique sur des notes d'agrumes, de fleurs et une pointe saline, idéal avec les fruits de mer.	

LES ROUGES

Pinot noir – Bernard Massard, 2024 75 cl – Luxembourg	42,00€
Un Pinot Noir léger et fruité, aux arômes de cerise et de framboise, révélant toute la finesse et l'élégance des rouges luxembourgeois.	
Mon Coeur – Domaine Jean-Louis Chave – Côtes du Rhône, 2023 75 cl – France	45,00€
Un assemblage typique de la vallée du Rhône (principalement Grenache et Syrah), offrant un vin souple, gourmand et épicé, parfait pour accompagner une cuisine conviviale.	
Seigneur de Fontimple – Vacqueyras – Côtes du Rhône, 2023 75 cl – France	59,00€
Un rouge généreux, issu des cépages Grenache, Syrah et Mourvèdre, aux notes de fruits noirs, d'épices et de garrigue, avec une belle structure en bouche.	
Liura BIO AOP – Domaine Pierre Clavel – Languedoc-Roussillon, 2023 75 cl – France	42,00€
Un vin du Languedoc, assemblage de Syrah, Grenache et Carignan, alliant rondeur, fruits mûrs et une touche de réglisse, idéal pour les viandes grillées.	
Château Les Gravières de la Brandille – Bordeaux Supérieur, 2022 75 cl – France	42,00€
Un Bordeaux classique, principalement Merlot, offrant des arômes de fruits rouges et une bouche souple, parfaite pour accompagner une cuisine traditionnelle.	
La Tour du Pas Saint-Georges – Saint-Émilion – Bordeaux, 2019 75 cl – France	49,00€
Un vin élégant, dominé par le Merlot, aux notes de fruits noirs, de sous-bois et une finale veloutée.	
Château la Commanderie – Lalande de Pomerol – Bordeaux, 2022 75 cl – France	65,00€
Un vin tout en rondeur, composé principalement de Merlot, avec des notes de fruits rouges, d'épices douces et une texture soyeuse.	
Casa Castillo – Monastrell – Jumilla, 2023 75 cl – Espagne	45,00€
Un vin espagnol intense, issu du cépage Monastrell, dévoilant des notes de fruits noirs, d'épices et une belle profondeur, parfait pour les amateurs de vins charpentés.	

LES ROSES

Pinot Noir Rosé – Bernard Massard, 2024 75 cl – Luxembourg	42,00€
Un rosé luxembourgeois fruité et léger, élaboré à partir de Pinot Noir. Il offre des arômes de framboise et de cerise, avec une belle fraîcheur en bouche. Parfait pour accompagner vos salades estivales.	
Extrême Gris de Gris – Languedoc Roussillon, 2024 75 cl – France	39,00€
Rosé du Languedoc à la robe pâle et lumineuse, ce Gris de Gris séduit par sa fraîcheur vive et ses arômes délicats d'agrumes, de fleurs et de fruits rouges, offrant une bouche légère, fruitée et désaltérante.	
Domaine de l'Anticaille – Côtes de Provence, 2024 75 cl – France	45,00€
Un rosé provençal élégant, assemblage de Grenache, Cinsault et Syrah. Notes de fruits rouges, d'agrumes et de fleurs blanches. Une bouche fraîche et équilibrée, idéale pour accompagner les plats méditerranéens.	
Cuvée Amalia – Château les Crostes – Côtes de Provence, 2024 75 cl – France	49,00€
Un rosé raffiné, dominé par le Grenache et complété par du Cinsault et du Syrah. Il dévoile des arômes de pêche, de pamplemousse rose et une pointe épicée. Sa texture soyeuse en fait un excellent choix pour accompagner des poissons grillés ou des viandes blanches.	

FOND DE CAVE

Ci-dessous, découvrez notre sélection « Fond de cave ».

Des bouteilles en quantités limitées, proposées selon les trouvailles et disponibilités du moment.

Une occasion de déguster des crus rares ou inattendus.

LES ROSES

Tavel – Domaine de la Rocalière – Côtes du Rhône, 2023 75 cl – France 69,00€

Un rosé puissant et vineux, typique de l'appellation Tavel, principalement composé de Grenache. Arômes de fruits rouges mûrs, d'épices et de garrigue. Sa structure ample en fait un compagnon idéal pour les viandes grillées ou les plats épicés.

LES BLANCS

Clarendelle – Clarence Dillon – Bordeaux, 2022 75 cl – France 62,00€

Un assemblage bordelais (Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle) frais et harmonieux, aux arômes d'agrumes, de fleurs blanches et une bouche vive et équilibrée.

Fiano Sannio – Il Poggio – Campanie, 2022 75 cl – Italie 47,00€

Un Fiano typique du sud de l'Italie, aux arômes de fleurs blanches et de fruits exotiques, offrant fraîcheur et complexité.

LES ROUGES

Camille Giroud – Volnay “Lurets” 1er Cru – Côtes de Beaune – Bourgogne, 2020 75 cl – France 145,00€

Un Pinot Noir raffiné, aux notes de cerise, de violette et d'épices douces, avec une bouche élégante et soyeuse.

Hermitage “Farconnet” – Domaine Jean-Louis Chave – Côtes du Rhône, 2018 75 cl – France 110,00€

Un Hermitage d'exception, 100% Syrah, aux notes de fruits noirs, de poivre et de réglisse, avec une bouche ample et profonde.

Château Fontesteu – Haut-Médoc – Bordeaux, 2016 75 cl – France 59,00€

Un Haut-Médoc classique, mêlant Cabernet Sauvignon et Merlot, avec des arômes de cassis, de cèdre et une structure harmonieuse.

Domaine Michel Gros – Hautes Côtes de Nuits – Bourgogne, 2021 75 cl – France 115,00€

Un Pinot Noir frais et fruité, aux notes de cerise et de framboise, avec une bouche légère et élégante.

Château du Cèdre – Cahors – Sud-Ouest, 2020 75 cl – France 62,00€

Un Cahors puissant, 100% Malbec, révélant des arômes de fruits noirs, d'épices et une belle intensité en bouche.

Armando Parusso – Barolo Mariondino DOCG, 2019 75 cl – Italie 140,00€

Un grand Barolo 100% Nebbiolo, complexe et élégant, aux notes de rose, de cerise noire et d'épices, avec une belle structure tannique.

Envinate – Albahra – Galice, 2020 75 cl – Espagne 52,00€

Un rouge espagnol original, principalement Garnacha Tintorera, offrant des arômes de fruits rouges, d'herbes fraîches et une bouche vibrante.

Clarendelle – Clarence Dillon – Bordeaux, 2016 75 cl – France 62,00€

Un Bordeaux d'assemblage (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc), équilibré et raffiné, avec des arômes de fruits mûrs et une belle longueur en bouche.