

BREAKFAST

SAMEDI & DIMANCHE SAMSTAG & SONNTAG

9:00 - 11:30

FULL IRISH BREAKFAST

(1.3.5.7.12)

Saussices, bacon, beans à la tomate, champignons, tomates, oeufs, black pudding & toast

Würstchen, Speck, gebackene Bohnen in Tomatensauce, Pilze, Tomaten, Spiegeleier, Blutwurst & Toasts

17€

VEGETARIAN BREAKFAST

(1.3.5.7.12)

Avocats, beans à la tomate, champignons, tomates, oeufs, hash browns, toasts, beurre frais, pain

Avocado, gebackene Bohnen in Tomatensauce, Rösti, Pilze, Tomaten, Spiegeleier, Toasts, Butter, Brots

15€

BAGELS & BUN

NEW YORK 4€

(1.6.7.8.11.13)

Cream cheese
Frischkäse

GUACAMOLE 7€

(1.6.7.8.11.13)

Avocat, cream cheese, tomates séchées, roquette, herbes
Avocado, Frischkäse, getrocknete Tomaten, rucola, frische Kräuter

SALMON 12€

(1.4.6.7.8.11.13)

Cream cheese, saumon fumé, câpres, aneth
Frischkäse, Räucherlachs, Kapern, Dill

MORNING BUN (1.3.7.12)

Pain à burger, oeuf, bacon grillé & cheddar
Burger brot, eis, gegrilltes bacon & cheddar

9€

TOASTS

TOAST 'N' JAM (1.8) 3.5€

Pain grillé & confiture
Toast & Marmelade

EGGS (1.3.6.7.8) 8€

2 oeufs au plat ou brouillés servis sur toast
2 Spiegel- oder Rühreier auf Toast serviert

MISELER (1.3.7.12) 9€

Fromage & charcuterie luxembourgeoise sur toast
Käse, luxemburgischer Aufschnitt auf Toast serviert

STRAMMER MAX (1.3.5.7.10.12) 11€

Toast, jambon cuit, fromage, oeuf, pickles, herbes
Toast, Schinken, Käse, Ei, Gurken, Kräuter

PANCAKES

4pcs / 4st

BERRY & CREAM

Crème chantilly & fruits rouges
Schlagsahne & rote Früchte

(1.3.6.7)

12€

CHOKO

Nutella & éclats de noisette
Nutella & Haselnüsse

(1.3.6.7.8)

9€

BACON & SYRUP

Bacon croustillant, sirop d'érable
Knuspriger Bacon, Ahornsirup

(1.3.6.7.12)

10€

CLASSIC

Sirop d'érable
Ahornsirup

(1.3.6.7)

7€

COCKTAILS

APEROL SPRITZ 10€

Aperol, Prosecco, soda
Aperol, Prosecco, Sprudelwasser

HUGO 11€

Liqueur St-Germain, Prosecco, soda
St-Germain Likör, Prosecco, Sprudelwasser

MOJITO 10€

Rhum Bacardi Carta Blanca, citron vert, sucre, menthe, soda
Bacardi Carta Blanca Rum, Limette, Zucker, Minze, Sprudelwasser

MOSCOW MULE 10,5€

Vodka 42 Below, citron vert, Fever Tree Ginger Beer
Vodka 42 Below, Limette, Fever Tree Ginger Beer

PALOMA 12€

Tequila José Cuervo Silver, citron vert, Fever Tree Sparkling Pink Grapefruit
Tequila José Cuervo Silver, Limette, Fever Tree Sparkling Pink Grapefruit

NEGRONI 11€

Gin Bombay Sapphire, Martini Bitter, Martini Rubino
Gin Bombay Sapphire, Martini Bitter, Martini Rubino

ESPRESSO MARTINI 12,5€

Vodka 42 Below, Tía Maria, Espresso
Vodka 42 Below, Tía Maria, Espresso

PORNSTAR MARTINI 12,5€

Vodka 42 Below, passion, citron vert, vanille, prosecco
Vodka 42 Below, Passionsfrucht, Limette, Vanille, prosecco

— LIMONADES — MOCKTAILS

EX-PORNSTAR 5€

Fruit de la passion, citron vert, vanille & soda
Passionsfrucht, Limette, Vanille & Sprudelwasser

THYME 4 BERRY 5€

Fruits rouges, citron, thym & soda
Rote Früchte, Zitrone, Thymian & Sprudelwasser

VICTOR D'HUGO 8,5€

Martini Floreale, citron, fleur de sureau,
menthe & soda
*Martini Floreale, Zitrone, Holunderblüte, Minze
& Sprudelwasser*

VIVA LA MULE 8,5€

Martini Vibrante, citron vert & Ginger Beer
Martini Vibrante, Limette, Agave & Ginger Beer

SHARE & START

CAULIFLOWER CRISPS (1.3.5.7.9.11) 11,5€

Chou-fleur croustillants au panko, sauce barbecue Red Ale
Knuspriger Blumenkohl mit Panko, Red Ale Barbecue-Sauce

BUFFALO WINGS (1.3.6.7.8.9.10.11) 6pce/st. 10pce/st.

Ailes de poulet, céleri, chili & sauce ranch
Hähnchenflügel, Sellerie, Chili & Ranch-Sauce

12€ 18€

NACHOS Y GUACAMOLE 15€

Avocat, citron vert, tomates, oignons & un secret bien gardé
Avocado, Limette, Tomaten, Zwiebeln & ein gut gehütetes Geheimnis

GUACAMOLE NATIOLISTA (7) 16€

Avocats, citron vert, tomates, oignons, fromage frais, grenade
Avocado, Limette, Tomato, Zwiebel, Frischkäse, Granatapfel

QUESADILLAS POLLO (1.7) 13,5€

Poulet grillé, cheddar, jalapeños & sauce chipotle
Gegrilltes Hähnchen, Käse, Jalapeños & Chipotle-Sauce

QUESADILLAS QUESO (1.7) 13€

Fromage de chèvre, cheddar, fêta, coriandre & sauce chipotle
Ziegenkäse, frischer Kuhmilchkäse, Koriander & Chipotle-Sauce

SOUPES

SOUPE DU JOUR SUPPE DES TAGES

Demandez à notre équipe
Fragen Sie unser Team

8€

GOULASH

(1.9.7)

11€

SMASH BURGERS

Tous nos burgers sont servis avec des frites pommes de terre ou de patates douces +1€

Alle unsere Burger werden mit Pommes oder Süßkartoffel pommes +1€

URBAN (1.3.7.10) 18,5€

2x90g viande de boeuf, oignons rouges, tomate, laitue, cheddar, sauce maison, pain brioché
2x90g Rindfleisch, rote Zwiebeln, Tomate, Cheddar, Salat, Urban hausgemachte Sauce, Briochebrot

BACON & CHEESE (1.3.7.10.12) 22€

2x90g viande de boeuf, double bacon, oignons rouges, tomate, laitue, cheddar, sauce maison, pain brioché
2x90g Rindfleisch, rote Zwiebeln, Doppelte Bacon, Tomato, Cheddar, Salat, Urban hausgemachte Sauce, Briochebrot

SUPER CHEESE (1.3.7.10) 21€

2x90g viande de boeuf maturée, Monterey Jack, cheddar, laitue, tomate, bacon, pain brioché
2x90g Rindfleisch, Monterey Jack, Cheddar, Salat, Tomato, Speck, Briochebrot

KOREAN CHICKEN (1.3.7.12) 22€

Poulet croustillant, chou mariné, kimchi, ketchup coréen, jalapeños, pain brioché
Knuspriges Hähnchen, eingelegter Kohl, Kimchi, koreanischer Ketchup, Jalapenos, Briochebrot

MUSHROOM (1.3.10) 16€

Steak de champignon-Parmesan-ail, provolone, pousses d'épinards, sauce aioli, pain brioché
Pilz-Parmesan-Knoblauch Steak, Provolone, Babyspinat, Aioli-Sauce, Briochebrot

THE TOWER (1.3.7.10) 24€

3x90g viande de boeuf maturée, fromage cheddar, tomate, salade, bacon, sauce maison, pain brioché
3x90g Rindfleisch, Cheddar, Tomato, Salat, Speck, Briochebrot, hausgemachte Sauce

EXTRAS

steak +3,50€
oeuf, cheddar, monterey jack, bacon +2€

LOADED FRIES

PULLED PORK

(1.5.7.10)

Bacon grillé, pulled pork & cheddar
Knusprig gebratener Speck, pulled pork & cheddar

16€

GUACAMOLE JALAPENOS

(5.7)

Crème d'avocat, cheddar, jalapeño, coriandre
Avocado-creme, Käse, Jalapeño, Koriandre

14€

avec frites de patate douce + 2,50€

mit Süßkartoffelpommes +2,50 €

SALADES

CHICKEN CAESAR (1.3.5.7.9) 20€

Sucrine, poulet grillé, oeuf dur, croûtons à l'ail, parmesan, vinaigrette caesar
Salat, gegrilltes Hähnchen, hartgekochtes Ei, Knoblauchcroutons, Parmesan, Caesar-Dressing

AVOCADO CAESAR (5.10.11.12) 19,5€

Sucrine, avocat, oeuf dur, croûtons à l'ail, parmesan, sauce caesar
Salat, Avocado, Hartgekochtes Ei, Knoblauchcroutons, Parmesan, Caesar-Sauce

SMOKED SALMON CAESAR (3.4.6.8.10.11.12) 23€

Sucrine, saumon fumée, avocat, oeuf dur, croûtons à l'ail, parmesan, sauce caesar
Salat, geräucherter Lachs, Avocado, Hartgekochtes Ei, Oliven, Knoblauchcroutons, Parmesan, Caesar-Sauce

JOSPER BBQ GRILL 600°C

ENTRECOTE

300 gr.
38€

RUMPSTEAK

300 gr.
31€

FILET

220 gr.
32€

Servis avec légumes, pommes de terre rôties ou frites et sauce au choix
 beurre maître d'hôtel, sauce poivre, béarnaise, chimichurri & sauce champignons
*Serviert mit Gemüse, Bratkartoffeln oder Fries und Sauce nach Wahl
 Maître d'hôtel-Butter, Pfeffersauce, Bearnaise, Chimichurri & Pilzsauce*

(7.9.10.12)

• ESCALOPE CHAMPIGNON (1.7.9.12) 24€

Escalope de dinde grillée, sauce champignon & frites
Gegrilltes Putenschnitzel, Sahne und Pilzsauce mit Pommes

• WÄINZOSSIS (7.9.10.12) 22€

Saucisses roties de porc, sauce moutarde à l'ancienne & purée
Rostbratwürste, Senfsauce & Kartoffel Püree

• POULET RÔTI (1.9.10.12) 24€

Demi poulet rôti, frites & salade
Halbes Brathähnchen, Pommes & Salat

• BBQ RIBS (3.7.12) 28€

Ribs marinés au BBQ servis avec frites & salade
Barbecue ribs serviert mit Pommes & Salat

• POULPE (2.3.4.7.10.11.14) 34€

Poulpe grillé, pommes de terres grenailles, citron, chorizo, câpres
Gegrillter Oktopus, Baby Kartoffeln, Zitrone, Chorizo, Kapern, Salat

• SAUMON GRILLÉ (3.4.7.10.11.14) 23€

Filet de saumon, pommes de terres grenailles, légumes de saison, sauce Hollandaise
Lachsfilet, Baby Kartoffeln, Gemüse der Saison, Hollandaise Sauce

• MÉDITERRANÉEN PEPPERS (1.7.8.10.12) 20€

Poivrons, farcis à la grecque, couscous perlé, courgettes, feta, olives, herbes,
 tomates séchées & pesto
*Gegrillte gefüllte Paprika, couscous, Zucchini, Feta, Oliven, Kräuter,
 getrocknete Tomaten & Pesto*

MIXED GRILL

2 PERS

(7.9.12)

Plateau de nos spécialités au feu
 de bois à partager

Saucisses rôties, demi-poulet,
 Rumpsteak de boeuf, Ribs de porc
 marinés, servis avec ribs de maïs
 tomates grillées & frites

Platte mit unseren Spezialitäten
 aus dem Holzofen zum teilen

Gebratene Würstchen, Halbes-
 Hähnchen, Rinderhüftsteak,
 marinierte Schweinerippchen,
 serviert mit Maisrippchen,
 gegrillten Tomaten & Pommes

80€

SURF & TURF

(1.2.4.7.9.10)

Filet de boeuf de 220gr, scampis
 sautées à l'ail, sauce beurre
 maître d'hôtel
 Servis avec légumes & frites

Rinderfilet (220 g), in Knoblauch
 gebratene Scampi, Pfeffersauce.
 Serviert mit Gemüse & Pommes

39€

NACHOS

• **NACHOS CON CARNE** (2.3.4.7.10.11.14) **17€**

Nachos recouverts de notre chili con carne, crème fraîche, cheddar, jalapeños & coriandre
Nachos mit Chili con Carne, Crème fraîche, Cheddar, Jalapeños & frischen Koriander

• **NACHOS FRESCOS** (5.6.7) **15€**

Nachos, cheddar, salsa molcajete, guacamole, crème fraîche, salsa radis/coriandre & oignons pickles
Nachos mit Cheddar, salsa molcajete, Guacamole, Crème fraîche, Radieschen-Salsa, Koriander & eingelegten Zwiebeln

FAJITAS

Toutes nos fajitas sont servis avec nos tortillas maisons, salsa molcajete, guacamole, cheddar & crème fraîche
Alle Fajitas werden mit hausgemachten Tortillas serviert mit Salsa Molcajete, Guacamole, Cheddar & Crème fraîche

• **BEEF** (1.3.5.6.7.8.11) **23,5€**

Fondant de boeuf, poivrons & oignons sautés
Rindfleisch mariniert mit Paprika und roten Zwiebeln

• **POLLO** (1.3.5.6.7.8.11) **22€**

Poulet mariné, poivrons & oignons sautés
Mariniertes Hähnchen, Paprika, rote Zwiebeln und Gewürze

• **VEGGIE** (1.3.5.6.7.8.11) **19€**


Légumes sautés, haricots, poivrons, oignons,
Gemüse, Bohnen, Paprika, gebratene Zwiebeln

• **MISTA** (1.3.4.5.6.7.8.11) **23€**

Mix de **Beef, Pollo & légumes**
Kombination aus Huhn, Rindfleisch und Gemüse

BURRITO

Nos burritos sont servis avec nos frites cajuns & salade
Alle Burritos werden mit Pommes & Salat serviert.

 Pas assez Piquant ? Demandez notre habanero +2.-
Extra scharf? Fragen Sie nach unserem hausgemachten Habanero +2.-

• **POLLO** (1.3.5.6.7.11) **21,5€**

Tortilla de blé, riz rouge, haricots noirs, poivrons, oignons, coriandre, jalapeños & cheddar
Weizentortilla gefüllt mit Hähnchen, rotem Reis, schwarzen Bohnen, Paprika, Zwiebeln, Koriander, Jalapeños & Käse

• **BEEF** (1.3.5.6.7.11) **23€**

Tortilla de blé, boeuf, riz rouge, haricots noirs, poivrons, oignons, coriandre, jalapeños & cheddar
Weizentortilla gefüllt mit Rindfleisch, rotem Reis, schwarzen Bohnen, Paprika, Zwiebeln, Jalapeños, Koriander & Käse

• **AVOCADO** (1.3.5.6.7.11) **21€**

Tortilla de blé, avocats, riz rouge, haricots noirs, poivrons, oignons, coriandre, jalapeños & cheddar
Weizentortilla gefüllt mit Avocado, Paprika, Zwiebeln, schwarzen Bohnen, Jalapeños, rotem Reis, Koriander & Käse

CHILI CON CARNE

(1.5.6.7)

350gr de Chili au boeuf cuit en basse température, servis avec riz rouge, nachos, crème fraîche, cheddar, coriandre, gâteau de maïs & jalapeños
350 g Rindfleisch-Chili, auf kleiner Flamme gegart, serviert mit rotem Reis, Nachos, Crème fraîche, Cheddar-Käse, Koriander, Mais & Jalapeño-Kuchen

24€

DESSERTS

CHOCOLAT BROWNIE SUNDAE (1.5.7) 9,5€

Glace vanille, glace chocolat, cacahuètes caramélisées, cubes de brownie
Vanilleeis, Schokoladeneis, karamellisierte Erdnüsse, Brownie Stücke

NEW YORK SUNDAE (1.5.7) 9,5€

Glace vanille, glace fraise, glace barbe à papa, coulis de fruits rouges, fruits
Vanilleeis, Erdbeereis, Zuckerwatteeis, Coulis aus roten Früchten, Frish Frucht

CHOCO DULCE (1.3.5.7) 9,5€

Moelleux au chocolat, dulce de leche, crème anglaise
Schokoladenkuchen, dulce de leche, Vanille Sauce

CHURROS (1.3.5.7) 9€

Churros, glace vanille, caramel au beurre salé
Churros, hausgemachtes Vanilleeis, Karamell gesalzener Butter

CRÈME BRULÉE (1.3.7) 8,5€

La classique à la vanille
Die Vanille-Klassik

SOFTS

EAU 3/4,5

Plate / pétillante

COCA-COLA 3

Classique / Light / Zéro

FANTA / SPRITE 3

LET'Z 4,2

Orange / Lemon Lime

FEVER TREE 4,3

Elderflower / Indian Tonic / Mediterranean

JUS RAMBORN 4,2

Pomme / Poire

JUS DE FRUIT 3

Tomate / Ananas / Pêche / Abricot / Fraise / Orange

FUZE TEA 3

CLUB MATÉ 4,8

APPLE SODA 4,2

ORANGE PRÉSSÉE 4,5

SCHWEPPES LEMON 4,2

HOT DRINKS

CAFÉ / DÉCA 3

CAFÉ AU LAIT 3,3

ESPRESSO 2,8

ESPRESSO MACCHIATO 3,1

DOUBLE ESPRESSO 3,9

CAPPUCCINO 3,5

LATTE MACCHIATO 4

CAFÉ VIENNOIS 4,5

CHOCOLAT CHAUD 4,2

CHOCOLAT VIENNOIS 5

THÉ 3,5

Thé Noir English Breakfast / Thé Noir Earl Grey / Thé Vert Jasmin / Thé Vert Sencha

INFUSION 3,5

Infusion Camomille / Infusion Verveine / Infusion menthe fraîche / Infusion Tilleul

PART OF
**MAMA
BOYS**

.ALLERGÈNES.

1.) Céréales contenant du gluten blé, 2.) Crustacés, 3.) Oeufs, 4.) Poissons, 5.) Arachides, 6.) Soja, 7.) Lait, lactose, 8.) Fruits à coques: a:noisettes, b:noix, c:noix de cajou, d:noix de pécan, e:amandes, f:pistaches, g:macadamia, h:noix queenland, 9.) Céleri, 10.) Moutarde, 11.) Sésame, 12.) Sulfites, 13.) Lupin, 14.) Mollusques: escargots, encornets, huîtres

1.) Glutenhaltiges Getreide, 2.) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, 3.) Eier und Eierzeugnisse, 4.) Fisch und Fischerzeugnisse, 5.) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, 6.) Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, 7.) Milch und Milcherzeugnisse, 8.) Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse A:Haselnüsse, B:Walnüsse, C:Cashewnüsse, D:Pekannüsse, E:Mandeln, F:Pistazien, G:Macadamia- und H:Queenlandnüsse, 9.) Sellerie und Sellerieerzeugnisse, 10.) Senf und Senferzeugnisse, 11.) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, 12.) Schwefeldioxid und Sulfite, 13.) Lupinen und Lupinenerzeugnisse, 14.) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

BIERES

URBAN PILS 3,6 - 6,6				
BITBURGER 3,8 - 6,8		SESSION IPA 4,6 - 7,6	33cl 50cl	BATTIN FRUITÉE 3,8 - 6,8
GUESTCRAFT 4,8 - 7,8		NITRO RED ALE 4,6 - 7,6		BATTIN GAMBRINUS 3,8 - 6,8
		ORIGINAL PALE ALE 4,6 - 7,6		BATTIN BLANCHE 3,8 - 6,8

CANS TWISTED CAT 44cl

ESPRESSO STOUT 5.8% 6,5

SESSION IPA 5.8% 6,5

ALCOOL FREE

TWISTED CAT 0,4% 33CL 4,8

ERDINGER 50CL 5,6

CIDERS

RAMBORN ORIGINAL MEDIUM DRY CIDER

33cl 50cl

4,4 - 7,4

RAMBORN PINK

4,4 - 7,4

RAMBORN PERRY 33CL

5

VINS

ROUGES

CONTE DES FLORIS 6 RAH 8,5
Syrah, Grenache, Carignan - 2020 - FR

**CHÂTEAU PESQUIÉ
LES TERRASSES** 8
Grenache, Syrah - 2021 - FR

**STEPHAN OGIER
LE TEMPS EST VENU** 8
Grenache, Syrah - 2021 - FR

**BERTRAND MACHARD
LES CHAILLOTS** 11,5
Pinot Noir - 2019 - FR

ROSES

BERNA 8,5
Pinot Noir Rosé - 2022 - LU

**CHATEAU GABRIEL
CÔTE DE PROVENCE** 8
Grenache, Cinsault - FR

BLANCS

CLOS DES ROCHERS - FELS 8
Pinot Gris - Grand Premier Cru - 2021 - LU

**CHATEAU DE
SCHENGEN - MARKUSBERG** 9,5
Riesling - 2022 - LU

MARKUS MOLITOR - EINSTERN 8,5
Pinot Blanc - 2021 - DE

SUNNEN HOFFMAN 8,5
Chardonnay - 2021 - LU

BULLES

BERNARD MASSARD CUVÉE 1921 8,5
Chardonnay, Pinot Blanc, Chenin - 2018 - LU

CHAMPAGNE L'HOSTE BRUT 13,5
Chardonnay, Pinot Noir - 2022 - FR

LUXEMBOURG

OPYOS 15

Pamplemousse, genièvre & Indian Tonic
Grapefruit, Wacholder & Indian Tonic

SUPA SAYA 11

Pamplemousse, menthe & Indian Tonic
Grapefruit, Minze & Indian Tonic

HAMER'S ORANGE 13,5

Orange, hibiscus & Indian Tonic
Orange, Hibiskus & Indian Tonic

GINIX 15

Citron, orange & Indian Tonic
Zitrone, Orange & Indian Tonic

HAMER'S CITRUS 13,5

Citron, gingembre & Indian Tonic
Zitrone, Gingembre & Indian Tonic

MANSFELD 13,5

Menthe, citron & Elderflower Tonic
Minze, Zitronen & Elderflower Tonic

NETHERLANDS

BOBBY'S 13

Orange, cinnamon & Indian tonic
Orange, Zimt & Indian Tonic

FRANCE

CHRISTIAN DROUIN 15

Citron, pomme & Indian tonic
Zitrone, Apfel & Indian Tonic

BELGIUM

COPPERHEAD ORIGINAL 15

Orange, coriandre & Indian Tonic
Orange, Koriander & Indian Tonic

COPPERHEAD THE GIBSON 15

Concombre, poivre noir & Indian Tonic
Gurke, Schwartz Pfeffer & Indian Tonic

GERMANY

MONKEY 47 15

Vanille, citron & Indian Tonic
Vanille, Zitronen & Indian Tonic

JAPAN

KI NO BI 15

Sichuan vert, thé vert & Indian Tonic
Grüne Sichuan, Grüner Tee & Indian Tonic

BERLINER BRANDSTIFTER 12,5

Genièvre, orange Elderflower Tonic
Wacholder, orange & Elderflower Tonic

ROKU 12,5

Citron vert, gingembre & Indian Tonic
Limette, Ingwer & Indian Tonic

ARDUENNA 15

Citron, romarin, menthe & Mediterranean Tonic
Zitrone, Rosmarin, Minze & Mediterranean Tonic

PANDA 15

Anis étoilé, romarin & Indian Tonic
Sternanis, Rosmarin & Indian Tonic

SPAIN

NORDES 12

Laurier, hibiscus & Mediterranean Tonic
Lorbeerblatt, Hibiskus & Mediterranean Tonic

GIN MARE 13,5

Romarin, thym & Mediterranean tonic
Rosmarin, Thymian & Mediterranean tonic

ITALIE

ENGINE 12,5

Laurier, citron & Indian Tonic
Lorbeerblatt, Zitronen & Indian Tonic

UNITED KINGDOM

BOMBAY SAPPHIRE 11

Citron vert, anis étoilé & Indian Tonic
Limette, Sternanis & Indian Tonic

OXLEY 14

Pamplemousse, anis étoilé & Indian Tonic
Grapefruit, Sternanis & Indian Tonic

SILENT POOL 14,5

Orange, poivre jamaïcain & Elderflower Tonic
Orange, Jamaican Pfeffer & Elderflower Tonic

JINZU 14

Pomme, genièvre, Indian tonic
Apfel, Wacholder & Indian Tonic

BEEFEATER 24 10

Pamplemousse, romarin & Indian Tonic
Grapefruit, Rosmarin & Indian Tonic

HENDRICK'S ORBIUM 15

Thym, anis étoilé & Indian Tonic
Thymian, Sternanis & Indian Tonic

COPPERHEAD NON-ALCOHOLIC 11

Orange, genièvre & Indian Tonic
Orange, Wacholder & Indian Tonic

SEEDLIP GROVE 42 10

Citron, gingembre & Indian Tonic
Zitrone, Ingwer & Indian Tonic

BOMBAY PREMIER CRU 12

Citron, thym & Mediterranean Tonic
Zitrone, Thymian & Mediterranean Tonic

TANQUERAY N° TEN 12

Pamplemousse, thym & Indian Tonic
Grapefruit, Thymian & Indian Tonic

SIPSMITH LONDON DRY 13,5

Orange, citron & Indian Tonic
Orange, Zitronen & Indian Tonic

BLACKWOODS 12,5

Pamplemousse, genièvre & Indian Tonic
Grapefruit, Wacholder & Indian Tonic

HENDRICK'S 15

Concombre, poivre jamaïcain, Elderflower Tonic
Gurke, Jamaikanischer Pfeffer, Elderflower Tonic

ALCOHOL FREE

BOMBAY BRAMBLE 11

Framboise, mûre, Rhubarbe & Raspberry Tonic
Himbeere, Brombeere & Rhubarbe & Raspberry Tonic

TANQUERAY SEVILLA 11,5

Orange, romarin & Indian Tonic
Orange, Rosmarin & Indian Tonic

MARTIN MILLER'S 13

Orange, cannelle & Indian Tonic
Orange, Zimt & Indian Tonic

PLYMOUTH 14

Citron vert, orange & Indian Tonic
Limette, Orange & Indian Tonic

BROCKMANS 10

Framboise, mûre, Rhubarbe & Raspberry Tonic
Himbeere, Brombeere, Rhubarber & Raspberry Tonic

TANQUERAY 0.0% 9,5

Menthe, citron vert & Indian Tonic
Minze, Limette & Indian Tonic

SEEDLIP SPICED 94 10

Orange, cannelle & Indian Tonic
Orange, Zimt & Indian Tonic

SEEDLIP GARDEN 108 10

Thym, romarin & Elderflower Tonic
Thymian, rosmarin & Elderflower Tonic

VINS

BULLES

BERNARD MASSARD - CUVÉE 1921

Auxerrois, Pinot Blanc, Riesling - LU

CRÉMANT BERNA

Auxerrois, Pinot Blanc, Riesling - LU

CRÉMANT BRUT SCHMIT-FOHL

Pinot Noir, Chardonnay, Riesling - LU

CRÉMANT MADAME ALY DUHR

Auxerrois, Pinot Blanc, Riesling - LU

CRÉMANT SCHMIT-FOHL CUVÉE L&F ROSÉ

Chardonnay, Pinot Noir - LU

CHAMPAGNE L'HOSTE BRUT ORIGINE CUVÉE

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier - FR

CHAMPAGNE PHILIPPONAT ROYAL RESERVE

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier - 2019 - FR

RAMBORN GARDEN QUINCE CIDER

LU

BLANCS

CONTE DES FLORIS - PLEINE LUNE

Roussanne, Marsanne - 2021 - FR

PAUL PRIEUR & FILS - SANCERRE

Sauvignon blanc - 2021 - FR

BERNARD MASSARD - VOGELSAND

Auxerrois - 2020/2022 - LU

HENRI RUPPERT - COTEAUX DE SCHENGEN

Pinot Blanc - 2022 - LU

HENRI RUPPERT - COTEAUX DE SHENGEN

Auxerrois - 2022 - LU

ALY DUHR - BUEDEN

Chardonnay - 2022 - LU

FRANK KAYL X ALFONSE - PINOT BLEND

Pinot Blanc, Pinot gris - 2021 - LU

CHATEAU PAUQUÉ - PETIT CLOS

Auxerrois - 2020 - LU

SUMMEN HOFFMANN - SCHWEBSANGE

Chardonnay - 2023 - LU

BERNA - AHN GOELLEBOUR BARRIQUE

Chardonnay - 2022 - LU

ALY DUHR - AHM PALMBERG

Riesling - 2020 - LU

CLOS DES ROCHERS - FELS

Pinot Gris - Grand Premier Cru - 2022 - LU

SCHMIT-FOHL - WORMER WAIBOUR

Pinot Gris - 2022 - LU

DOMAINE THILL - CHÂTEAU DE SCHENGEN

Riesling - 2020 - LU

HENRI RUPPERT - WINTRANGE FELSBIERG

Riesling - 2020 - LU

ALY DUHR - WINTRANGE HOMMELSBIEG

Pinot Gris - 2022 - LU

CLOS DES ROCHERS - GREVENMACHER FELS

Riesling - Grand Premier Cru - 2021 - LU

MARKUS MOLITOR- EINSTERN

Pinot Blanc - 2021 - DE

PETER LAUER - FASS 12

Riesling - 2020 - LU

MOREY COFFINET - LES FRIONNES 1ER CRU

Chardonnay - 2021 - FR

DOMAINE DU BOUCHOT - MCMLV

Sauvignon blanc - 2020 - FR

BERNARD GRIPA - LES PINS

Marsanne, Roussane - 2021 - FR

DOMAINE CHEVROT - HAUTES COTES DE BEAUNE

Chardonnay - 2021 - FR

STEFANO ZOLI - VERDICCHIO DI MATELICA

Verdicchio - 2021 - IT

AMOROTTI - TREBIANNO D'ABRUZZO DOC

Trebbiano - 2020 - IT

MULLINEUX - OLD WHITE WINES

Chenin Blanc - 2019 - SA

DUHR FRERES - CLOS MON VIEUX MOULIN

Pinot Gris - 2021 - LU

ROUGES

33 ALY DUHR - BARRIQUE

Pinot Noir - 2021 - LU

36 HENRI RUPPERT - LES TERRASSES

Pinot Noir - 2020 - LU

38 RINGS - VOM KALKFELS

spätburgunder - 2018 - DE

65 ONÈSTA - L'ASTRÉ

Cabernet Franc - 2021 - FR

60 CONTE DES FLORIS - 6 RAH NOIRS

Syrah, Grenache, Carignan - 2021 - FR

60 DOMAINE BINET & JACQUES - FAUGÈRES

Syrah, Carignan, Grenache - 2021 - FR

92 BERTRAND MACHARD - LES CHAILLOTS

Pinot Noir - 2018 - FR

29 MARCHAND GRILLOT - EN JOUISE

Pinot Noir - 2017 - FR

DOMAINE DE FONDRECHE - PERSIA

Syrah, Mourvèdre - 2021 - FR

STEPHAN OGIER - LE TEMPS EST VENU

Grenache, Syrah - 2022 - FR

CHATEAU PESQUIÉ - LES TERRASSES

Grenache, Syrah - 2021 - FR

55 DOMAINE DU PESQUIER - GIGONDAS

Grenache, Syrah, Mourvèdre - 2020 - FR

37 COLOMBERA & GARELLA - VISPAVOLA

Vispavola - 2021 - IT

48 PIERO BUSSO - BARBERA D'ALBA

Barbera - 2020 - IT

35 ELVIO COGNO - BAROLO RAVERA

Nebbiolo - 2016 - IT

34 CA DA BIONDA - VALPOLICELLA CS

Corvina, Rondinella - 2019 - IT

30 MONTE BERNARDI - CHIANTI CLASSICO

Sangiovese - 2019 - IT

68 CUPANO - ROSSO DI CUPANO

Sangiovese - 2019 - IT

54 CHIARA CONDELLO - PREDAPPPIO

Sangiovese - 2020 - IT

46 MONTEPULCIANO - TIBERIO

Montepulciano - 2021 - IT

33

39

42

42

40

38

32

58 CAVES BERNARD-MASSARD

Pinot Noir - 2022 - LU

98 BERNA

Pinot Noir Rosé - 2022 - LU

68 CHATEAU GABRIEL - CÔTE DE PROVENCE

Grenache, Cinsault - FR

56 LE PARADOU MAGNUM

Cinsault - 2022 - FR

62

43

70

45

39

50

70

44

37

28

49

55

98

40

28

32

42

34

78

90

43

45

68

33

36

33

33

35

63

ROSE

33

33

35

63

DIGESTIFS

LIQUEUR

**MANDARINE NAPOLÉON
BUFF** 5,5
DISARONNO 5,5
LIMONCELLO 5
COINTREAU 5
SAMBUCCA ELISIR 7
JAGERMEISTER 5,5
AVERNA 5,5
BAILEY'S 5,5
GRAND MARNIER 5,5

TEQUILA

1800 REPOSADO 15
JOSÉ CUERVO SILVER 7
PATRON ANEJO 13
PATRON SILVER 9
PATRON REPOSADO 12
MEZCAL DEL MAGUEY 10
MEZCAL MONTELOBOS 13

WHISKY

JACK DANIEL'S N°7 8,5
TALISKER 10Y 10,5
GLENMORANGIE 10Y 9
DEWAR'S 8Y 8,5
LAGAVULIN 16Y 13,5
ABERFELDY 12Y 9
JAMESON 8
CRAIGELLACHIE 13Y 10
MONKEY SHOULDER 11
JOHNNIE WALKER BLACK 8
JOHNNIE WALKER RED 8
BULLEIT STRAIGHT BOURBON 9
WOODFORD RESERVE RYE 11

CALVADOS

CALVADOS DROUIN 11
PÈRE MAGLOIRE 10

VODKA

42 BELOW 7
GREY GOOSE 11
 Originale, la Poire,
 l'Orange, le Citron
BELUGA 15

GRAPPA

NONINO 8
 Moscato / alla ruta

**ANTICA DISTELLERIA
DI ALTAVILLA** 7

Moscato / Chardonnay

EAU DE VIE

**TUDORSGEESCHTER
BY GEORGES SCHILTZ** 7

Quetschen, Äppel, Mirabellen,
Williams, Huneg, Kiischten

COGNAC

HENNESSY VS 8
REMY MARTIN VSOP 11

RHUM

BACARDI 8Y 9,5
ZACAPA 23 SOLERA 13
DIPLOMATICO 11
SANTA THERESA 15
BACARDI 4Y 8
BACARDI SPICED 7
BACARDI ORO 9
BACARDI BIANCO 7

*Mixers are not included