

## COCKTAILS



### SPRITZ

Crémant Sunnen Hoffmann, eau gazeuse

Apérol	15 €
Cynar	15 €
Limoncello	15 €
Campari	15 €

**Bellini** 18 €

Champagne Le Royal, purée de pêche

**Hugo** 16 €

Crémant Sunnen Hoffmann, sirop de fleur de sureau, eau pétillante, feuilles de menthe fraîche

**Royal Martini** 18 €

Gin, vermouth sec, champagne Le Royal, citron

**French Kiss** 15 €

Gin, Grand Marnier, orange

**Rob Roy** 18 €

Whisky, vermouth rouge, Angostura bitters

**God Mother** 15 €

Vodka, Amaretto

**Bloody Mary** 15 €

Vodka, Dry Sherry, jus de tomate, citron & assaisonnement

## CRÉMANTS & CHAMPAGNES

	Coupe (16 cl)	Bouteille
 Crémant Sunnen-Hoffmann Brut	12 €	55 €
Champagne Le Royal Brut	17 €	78 €
Champagne Deutz Brut	19 €	92 €

## BIÈRES

33 CL

Clausthaler sans alcool	4 €
Battin	5,5 €
Bofferding	4,5 €
Leffe Blonde	5,5 €
Orval	6 €

## CIDRES

33 CL

<b>Lady Squirrel (sans alcool)</b> 9 €
Maison Wignac, France
<b>Le Lièvre</b> 9 €
Maison Wignac, France

## APÉRITIFS

5 CL

Bacardi, Reserva 8 years	10€
Bombay Sapphire	9€
Hendrick's	12€
Vodka 42 Below	9€
Grey Goose	12€
Chivas Regal 12 years	10€
Johnny Walker Black Label	10€
Lagavulin 16 years	16€
Martini blanc, Martini rouge, Pastis, Ricard, Campari, Aperol, Suze, Cynar	7€
Picon bière	6,5€
Porto blanc, Porto rouge, Dry Sherry, Pineau des Charentes	9€
Kir vin blanc Crème de cassis, vin blanc	13€
Kir Royal Crème de cassis, champagne Le Royal brut	19€
<b>ADJUVANT</b> : jus de fruit ou soft	+ 1,5€

## SOFTS

20 CL

Bitter San Pellegrino (10 cl)	4€
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta Lipton Ice Tea, Canada Dry, Schweppes Tonic & Bitter Lemon	4,5€

## JUS DE FRUITS

25 CL

Jus de fruits fraîchement pressés Orange, pamplemousse, citron	6,5€
Jus de fruits Carotte, tomate, orange, pamplemousse, pomme, mangue, ananas, cranberry	4,5€

## MOCKTAILS

Home-made Ice Tea	7,5€
Mango Ale Jus de mangue, jus de citron vert, menthe fraîche & Canada Dry	9€
Virgin Mary Jus de tomate, citron & assaisonnement	9€

## EAUX

	25 cl	50 cl
Lodyss naturelle	4,5€	5,5€
Lodyss finement pétillante	4,5€	5,5€

# VINS

## VINS AU VERRE

16 CL

Riesling Vendanges tardives, Wellenstein Foulschette (10 cl) 10 €  
Mathis Bastian, Luxembourg, 2018

### BLANCS

Chablis Vieilles Vignes, Domaine Hamelin 16 €  
Bourgogne, France 2022


Pinot Gris, Wellenstein Foulschette 12 €  
Mathis Bastian, Luxembourg, 2023


Riesling « Puits d'Or » 12 €  
Aly Dühr, Luxembourg, 2023

Sancerre, Joseph Mellot 13 €  
Vallée de la Loire, France, 2023


Gewurztraminer, Bernard Massard 13 €  
Luxembourg, 2022

### ROSÉS

 Château de Brégançon, Cru classé 12 €  
Côtes de Provence, France, 2023


 Whispering Angel, Cave d'Esclans 16 €  
Côtes de Provence, France, 2023

### ROUGES

 Ciuchino, Cascina Valle Asinari 12 €  
Piémont, Italie, 2022

Hautes Côtes de Nuits, Domaine Guyon 16 €  
Bourgogne, France, 2021

Château Pierre 1<sup>er</sup>, Grand Cru 14 €  
Saint-Emilion, France, 2021

 Vacqueyras, Les Amouriers 12 €  
Vallée du Rhône, France, 2023

## VINS DEMI-BOUTEILLES

37,5 CL

### BLANCS

Sancerre Joseph Mellot 30 €  
Vallée de la Loire, France, 2023

Pinot Gris, Goellebour, grand premier cru 25 €  
Luxembourg, 2020

### ROUGES

Côte du Rhône, Esprit Barville 25 €  
Vallée du Rhône, France, 2022

 Château Haut Colombier, Blaye 29 €  
Côtes de Bordeaux, France, 2019

Hautes Côtes de Nuits, Domaine Guyon 38 €  
Bourgogne, France, 2022

 Saumur Champigny, Domaine Langlois-Château 29 €  
Vallée de la Loire, France, 2021

 = Bio 3 €

# VINS BLANCS

75 CL

## VIGNOBLES LUXEMBOURGEOIS


Auxerrois, Goldberg, grand premier cru Mathis Bastian, 2023	43 €
Chardonnay Remich Goldberg, grand premier cru Mathis Bastian, 2023	50 €
Gewurztraminer, Grevenmacher, grand premier cru Bernard Massard, 2022	40 €
Petite fleur des Rochers, Chardonnay Bernard Massard, 2022	53 €
Pinot Gris, Château de Schengen Domaine Thill, 2023	44 €
Pinot Gris, Wellenstein Fouschette, grand premier cru Mathis Bastian, 2023	42 €
Pinot Blanc, Bech-Macher Roetschelt Domaine Claude Bentz, 2020	43 €
Pinot Blanc « De nos Rochers », grand premier cru Domaine Saint Martin, 2023	38 €
Prélude Nanami, cuvée blanc Mathis Bastian, 2023	45 €
 Riesling, Ahn-Vogelsang Schmit-Fohl, 2023	47 €
Riesling, Château de Schengen Domaine Thill, 2022	44 €
Riesling « Puits d'Or », grand premier cru Aly Duhr, 2023	46 €
Riesling Paradais, Château Pauqué Abi Duhr 2018	80 €
Rivaner, Côtes de Remich, premier cru Domaine Kox, 2021	35 €

## VIGNOBLES FRANÇAIS

### BORDELAIS

Entre Deux Mers, Cuvée Laurence P. Dumontet, 2021	33 €
La Croix de Carbonnieux Pessac Léognan, 2019	68 €
Château Talbot, Caillou blanc Médoc, 2010	109 €

### BOURGOGNE

 Bourgogne Vieilles Vignes Rémi Jobard, 2022	120 €
Chablis J-P & B Droin, 2022	67 €
Chablis Vieilles Vignes Domaine Hamelin, 2022	65 €
Pouilly Fuissé Vieilles Vignes Domaine Guerrin, 2023	83 €
Rully « Les Villeranges » Domaine Faiveley, 2022	90 €
Saint-Romain Louis Jadot, 2021	94 €
Savigny Les Beaunes « Les Vermots Dessus » Domaine Yves Girardin, 2022	71 €
Beune 1 <sup>er</sup> Cru, Saint Landry, Monopole Domaine Bouchard Père & Fils, 2017	220 €

## VALLÉE DU RHÔNE

<b>Condrieu «Amour de Dieu»</b>	169 €
J-L. Colombo, 2022	
<b>Crozes Hermitage «La Petite Ruche»</b>	65 €
Michel Chapoutier, 2021	
<b>Hermitage-Blanche, Sélection</b>	135 €
Jean-Louis Chave, 2015	
<b>Saint Peray «Nobles Rives»</b>	59 €
Cave de Tain, 2022	

## VALLÉE DE LA LOIRE



<b>Cheverny Tradition</b>	48 €
Domaine de Montcy, 2021	
<b>Menetou Salon</b>	37 €
Domaine André Dezat & Fils, 2022	
<b>Pouilly Fumé</b>	58 €
A. Dezat, 2023	
<b>Sancerre</b>	53 €
Joseph Mellot, 2023	

## LANGUEDOC ROUSSILLON ET PROVENCE

<b>Chardonnay «Pays d'Oc», boisé</b>	42 €
Maison les Prunelles, 2023	

## VIGNOBLES ÉTRANGERS

<b>Beni de Batasiolo, Langhe</b>	48 €
Chardonnay, Piémont, Italie, 2022	
<b>Cloudy Bay, Marlborough</b>	71 €
Nouvelle Zélande, 2023	
<b>Sauvignon Blanc, Zevenwacht</b>	31 €
Afrique du Sud, 2023	
<b>Louro Do Bolo, Godello</b>	58 €
D.O. Valdeorras, Espagne, 2022	

## VINS ROSÉS

75 CL



<b>Château de Brégançon, Cru classé</b>	43 €
Côtes de Provence, France, 2023	



<b>Whispering Angel, Cave d'Esclans</b>	69 €
Côtes de Provence, France, 2023	

<b>Château de Selle, Domaines Ott, «Cœur de Grain»</b>	85 €
Côtes de Provence, France, 2022	

<b>Château Les Crostes, cuvée Amélia</b>	48 €
Côtes de Provence, France, 2023	

# VINS ROUGES

75 CL

## VIGNOBLES LUXEMBOURGEOIS

Pinot Noir de nos Rochers	45 €
Saint-Martin, 2022	
Saint-Laurent « Privilège »	55 €
Laurent & Rita Kox, 2020	

## VIGNOBLES FRANÇAIS

### BORDELAIS

Château Queyron, Grand Cru	57 €
Saint-Émilion, 2018	
Château Pierre 1 <sup>er</sup> , Grand Cru	59 €
Saint-Émilion, 2021	
Le Dragon de Quintus, Grand Cru	105 €
Saint-Émilion, 2020	
Château la Commanderie	65 €
Pomerol, 2022	
Château la Croix Pomerol	190 €
Pomerol, 2008	
Château Meyre, Cru bourgeois	76 €
Haut-Médoc, 2015	
Les Griffons Pichon Baron	135 €
Pauillac, 2016	
Château le Canon Pecesse	65 €
Fronsac, 2011	
Connetable de Talbot	98 €
Saint-Julien, 2018	
La Croix de Carbonnieux	79 €
Pessac-Léognan, 2019	
Château Carbonnieux Grand Cru Classé	210 €
Pessac-Léognan, 2015	

### BOURGOGNE & BEAUJOLAIS

Hautes Côtes de Nuits	69 €
Domaine Guyon, 2021	
Morgon	48 €
Château des Jacques, 2022	
Nuits Saint-Georges	139 €
Armelle & Bernard Rion, 2021	
Pommard « Cuvée Tradition »	105 €
Château de la Charrière, 2022	
Santenay « Clos Genêt »	82 €
Françoise et Denis Clair, 2021	
Vosne Romanée	210 €
Michel Gros, 2019	


## VALLÉE DU RHÔNE

	<b>Châteauneuf-du-Pape</b> Domaine Feraud, 2020	149 €
	<b>Gigondas</b> Domaine La Bastide Saint Vincent, 2021	60 €
	<b>Vacqueyras</b> Les Amouriers, 2023	48 €
	<b>Saint-Joseph</b> Domaine des Pierres Sèches, 2017	75 €

## VALLÉE DE LA LOIRE

	<b>Bourgueuil, Cuvée Jour de Soif</b> Domaine Bel Air, 2022	43 €
	<b>Saumur-Champigny</b> Domaine Langlois-Château, 2021	45 €

## LANGUEDOC ROUSSILLON ET PROVENCE

	<b>« Art de Vivre »</b> Gérard Bertrand, 2020	36 €
	<b>Cahors</b> Château du Cèdre, 2022	59 €
	<b>Pic Saint-Loup « Héritage »</b> Gérard Bertrand, 2022	38 €

## VIGNOBLES ÉTRANGERS

	<b>Chianti Nipozzano Riserva, Chianti Rufina</b> Marchesi di Frescobaldi, Italie, 2020	69 €
	<b>Ciuchino, Cascina Valle Asinari</b> Piémont, Italie, 2022	52 €
	<b>Montepulciano d'Abruzzo, Cerulli Spinozzi</b> Abruzzo, Italie, 2022	42 €
	<b>Planeta Plumbago, Nero d'Avola</b> Sicile, Italie, 2021	39 €
	<b>Inspiracion Valdemar, Domaine Valdemar</b> Rioja, Espagne, 2019	38 €
	<b>Sexy Tinto, Alentejano</b> Portugal, 2021	39 €
	<b>Hess Family, Artezin Zinfandel</b> Mendocino County, Etats-Unis, 2019	52 €

## DIGESTIFS

5 CL

Bailey's, Get 27, Amaretto, Grand Marnier, Cointreau, Limoncello	9€
Calvados 15 ans d'âge, Pays d'Auges, Famille Dupont	11€
Cognac Rémy Martin VSOP	11€
Eaux-de-vie Kirsch et Framboise, Maison Kayser	9,5€
Eaux-de-vie Mirabelle, Maison Zenner	9,5€
Eaux-de-vie Williamine, Maison Morand	10€
Eaux-de-vie Quetsh, Maison Morand	10€

## BOISSONS CHAUDES

Café, Décaféiné	4,5€
Espresso, Ristretto	4€
Déca Espresso	4,5€
Double Espresso	5€
Cappuccino Italien, déca	5,5€
Cappuccino Chantilly	6€
Latte macchiato, Café frappé	5,5€
Chocolat chaud	5,5€
Thé noir	5,5€
English breakfast, Lapsang Souchong, Earl Grey, Darjeeling, Thé déthéiné Ceylan	
Thé vert	5,5€
Menthe, Jasmin	
Infusion	5,5€
Camomille, tilleul, verveine, menthe poivrée, Rooibos aux fruits rouges	
Infusion fraîche	5,5€
Menthe, citron, gingembre	