

Bar

VINS AU VERRE

CRÉMANT (12CL)

SCHUMACHER-LETHAL 5,50

VIN BLANC

15CL 25CL 50CL

RIESLING ELTERBERG 6 10 20
Pundel Vins Purs, Wormeldange

PINOT GRIS THILL'S 6 10 20
Côteaux de Schengen

CHARDONNAY 5,50 9 18
Gérard Bertrand, Languedoc

VIN ROUGE

MERLOT 5,50 9 18
Gérard Bertrand, Languedoc

CABERNET-SAUVIGNON 5,50 9 18
Gérard Bertrand, Languedoc

ROSÉ

ROSÉ BAILLI DE PROVENCE 5,50 9 18

MOËLLEUX

GEWURZTRAMINER, MOËLLEUX 6 10 20

BAR SPECIALS

COCKTAIL DE LA SEMAINE	9,80
GIN & TONIC DE LA SEMAINE	11,50
COCKTAIL SANS ALCOOL	8
BIÈRE DU MOMENT	4
VIN DU MOMENT 15CL	7,50
AFTER-DINNER COCKTAIL	9,80

LONGDRINKS & COCKTAILS



FLYING HIRSCH	6
LONGDRINK SOFT	8
LONGDRINK RED BULL	9
LONGDRINK CRÉMANT	9
HÜTTENRAMMLER	10
COCKTAIL DE LA SEMAINE	9,80
CAIPIRINHA	10
MOJITO	10
PINA COLADA	10
SEX ON THE BEACH	10
LONG ISLAND ICE TEA	15
BLOODY MARY	10
AFTER-DINNER COCKTAIL	9,80

Bar

APÉRITIFS

COUPE CRÉMANT SCHUMACHER-LETHAL	5,50
COUPE ALICE HARTMANN	8,50
APÉROL SPRITZ	8
KIR CRÉMANT	6,50
KIR VIN BLANC	6
HUGO	8
MARTINI, PORTO, RICARD, SHERRY	5
CAMPARI SEC, CYNAR SEC	5,50
CAMPARI SODA/ORANGE/TONIC	7
CYNAR SODA/ORANGE/TONIC	7

GIN & TONIC

BOMBAY SAPPHIRE EAST	11,50
TANQUERY TEN	11,50
MONKEY 47	13,50
FERDINAND'S	13,50
HENDRICK'S	12,50
GIN MARE	12,50
COPPERHEAD	12,50

BOISSONS FROIDES

ROSPORT BLUE, VIVA, CLASSIC 25cl	2,50
ROSPORT BLUE, VIVA 50cl	4
COLA, FANTA, SPRITE, COLA ZERO, NESTEA 25cl	2,80
SCHWEPPES TONIC, BITTER LEMON 25cl	3
JUS LOOZA 20cl orange, pomme, mangue, fraise, abricot, ACE, ananas, banane, tomate	3
RED BULL 25cl	4,50
FRITZ 33cl Kola, Orange	3,50
FEVER TREE Tonic, Mediterranean Tonic, Elderberry Gingerbeer, Ginger Ale	3,50
ALMUDLER 50cl	3,50

BIÈRE

DIEKIRCH 25cl	3
DIEKIRCH 50cl	5,50
FRANISKANER 33cl	3,80
FRANZISKANER 50cl	6
BIÈRE DU MOMENT 25cl	3,80
BIÈRE DU MOMENT 50cl	6
PICON BIÈRE 25cl	4
PICON BIÈRE 50cl	6,50
PANACHÉ SPRITE/COLA 25cl	3
PANACHÉ SPRITE/COLA 50cl	5,50
BIÈRE BELGE EN BOUTEILLE	4
CORONA	5
RAMBORN 33cl	5,50

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, ESPRESSO, DÉCA	2,50
DOUBLE ESPRESSO	3,80
CAPPUCINO ITALIEN, CAPPUCINO CHANTILLY	3,50
LATTE MACCHIATO	3,80
ESPRESSO MACCHIATO	3
CHOCOLAT CHAUD	3
THÉ (Camomille, Verveine, Menthe, Fruits rouges, Noir)	3
THÉ MENTHE FRAÎCHE	3,50
IRISH COFFEE	8
CHOCOLAT CHAUD AVEC SCHUSS (STROH 80)	7,50

Digestifs

DIGESTIFS

JÄGERMEISTER	4,50
HUNNEGDREPP	3,50
WILLI	3,50
MARILLE	3,50
COINTREAU	5,80
AMARETTO	5,80
BAILEYS	5,80
SAMBUCCA	5,80
GRAND MARNIER	5,80
FERNET BRANCA	5,80
LIMONCELLO	4
AVERNA	5,80
SHOT	3

WHISKY

JOHNNY WALKER 12 YEARS (SCOTLAND)	7
GLENFIDDICH 12 YEARS (SPEYSIDE)	9,50
GLENMORANGIE 10 YEARS (HIGHLANDS)	9,50
MACALLAN AMBER (SPEYSIDE)	11,50
OBAN 14 YEARS (HIGHLANDS)	11,50
TALISKER 10 YEARS (ISLE OF SKYE)	9,50
ARBEG 10 YEARS (ISLAY)	10,50
LAGAVULIN 16 YEARS (ISLAY)	11,50
LAPHROAIG 10 YEARS (ISLAY)	9,50
WHISKY DU MOMENT	11,50

RHUM

RHUM HAVANA CLUB 7ANOS (CUBA)	7
MOUNT GAY XO (BARBADOS)	11,50
DIPLOMATICO, RESERVA EXCLUSIVA (VENEZUELA)	9,50
ZACAPA, SOLERA 23 (GUATEMALA)	12,50
RHUM DU MOMENT	11,50

COGNAC ET ARMAGNAC

FRANCOIS VOYER	7,50
FRANCOIS VOYER NAPOLÉON	14,50
COGNAC RÉMY MARTIN	7,50
HENNESSY FINE DE COGNAC	10,50
ARMAGNAC DARROZE GRAND ASSEMBLAGE 8	10,50

EAUX DE VIE & ALCOOLS

MIRABELLE	6,80	ÄPPEL	4
WILLIAMSBIR	6,80	HOLUA LIKÖR	7
NÉLCHESBIR	5,80	SPEEDY LIKÖR	6
BIREN	5,80	GRAPPA NONINO	7
QUETSCH	5,80	CALVADOS	7
FRAMBOISE	7,50	TEQUILA JOSE CUERVO GOLD	4,50
KIISCHT	7,50		

Cocktails Edelweyss

CLAUDIO'S SPECIAL PUNCH • 12€

Un Punch fait maison, avec du London's Dry Gin, de l'hibiscus, de la pomme, de la canneberge, des épices séchées, de l'eau de rose et du jus de citron vert frais.

Un choix d'apéritif parfait et un cocktail pour toute la journée. Équilibré et rafraichissant avec des arômes de fleur. Disponible aussi sans alcool.

HOT TODDY (SERVI CHAUD) • 12€

Essayez notre version de ce cocktail hivernal classique avec du Whisky Scotch Johnnie Walker Black Label 12 ans, du miel, du jus de citron frais, du gingembre et des épices.

Chaud et épicé. Le meilleur choix pour se réchauffer l'intérieur quand il fait froid à l'extérieur. Disponible aussi avec du Cognac.

THE SWISS MARTINI • 13€

Notre version du Dry Martini original, avec du Gin Tanqueray Ten et du Dry Vermouth avec une touche de cerise et de rosmarin.

Sec et idéal pour l'apéritif. Servi froid et garni avec des cerises au Brandy faites maison.

RUM OLD FASHIONED • 14€

Notre version du Old Fashioned, avec du Rhum du Guatemala Zacapa 23, de la lavande et du chocolat.

Une belle façon de terminer votre repas.

Les touches de fleur et de chocolat subliment ce cocktail.

CADILLAC STARE • 12€

Notre cocktail maison rafraichissant avec du Aged Cuban Rhum, de la liqueur de fleur de sureau, du miel, du jus de citron vert frais et de l'amande.

Meilleur après le repas. Légèrement sucré avec une touche d'amande et de fleur.

DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR POUR PLUS DE CHOIX, SELON VOS PRÉFÉRENCES :

avec du **Gin** (Negroni, White Lady, Dry Martini, Bijou, Gin Fizz...), du **Rhum** (Daiquiri, Mojito...), du **Cognac** (Sidecar, Vieux Carré...), du **Whiskey** américain (Old Fashioned, Manhattan, New York Sour), du **Scotch Whisky** (Rob Roy, Bobby Burns, Blood and Sand, Penicillin,...), de la **Vodka** (Bloody Mary, Espresso Martini...), de la **Tequila** (Margarita...), de la **Cachaca** (Caipirinha..) ou bien avec ...?

(En cas d'allergie aux oeufs ou aux amandes, informez votre serveur pour un cocktail sur-mesure)