

## *Apéritifs*

	€
Coupe de Champagne Ch. Mignon Premier Cru, Kyr Royal au Champagne	12,5
Spritz Apérol Cocktail comme à Venise	10,0
Crémant d'Alsace Brut Rosé P F Becht Dorlisheim	8,5
Crémant d'Alsace "Liqueur de Fruits au choix"	8,5
Kir au Vin Blanc de la Moselle	6,5
Sangria Maison "on the Rocks"	7,5
Maitrank Maison (Apéritif Traditionnel Local)	5,7
Porto Rouge Tawny	6,5
Porto 10 ans, Picon-Vin Blanc, Picon-Bière	7,5
Américano	8,5
Pineau des Charentes Blanc	6,5
Martini Rouge, Martini Blanc	6,0
Vermouth Royal Rouge "La Quintinye", Pisang Orange	7,0
Picon, Noilly Prat, Suze nature, Cynar	5,5
Campari Soda ou Orange	8,0
Ricard, Pastis Artisanal Henri Bardouin	6,5
Gin Tonic, Gin Orange, Bacardi Coca	8,0
Gin Gordon, Vodka Smirnoff ,	6,0
Sherry Dry, Campari Nature	6,0
GIN's spéciaux et Tonic	14,0

**Un espace "Fumeur" est à votre disposition en extérieur vers la terrasse**

### *Belgium Whisky*

Lambertus Single Grain 10 Years Old 40°de la Distillerie Radermacher à 4730 Raeren 13,0

### *Scotch Whisky Single Malt*

Lagavulin 16 YO, Jura 16 YO 13,0

Oban 14 Years Old Highland Western 13,0

Scapa 16 Y O The Orcadian Islands of Orkney 13,0

Talisker Storm Isle of Skye 13,0

Talisker 10 YO Isle of Skye 12,0

The Balvenie 12 YO 12,0

Chivas Regal Premium Scotch 12 Y O 12,0

The Macallan 12 Y O Amber Sherry Oak Casks 12,0

The Benriach Horizons 12 YO Triple Distilled 12,0

Glenmorangie 12 Y O Port Wood Finish 12,0

The Dalmore 12 Y O Highland, Aberfeldy 12 Y O Highland 12,0

Glengoyne 12 Y O Oak Casks Highland 11,0

Château de Grillard " Green Yard" élevé en fût de Vin Jaune (France) **Blended Whisky** 12,0

Jack Daniel's Tennessee **American Whiskey** 8,0

Connemara Peated Single Malt **Irish Whisky** 9,0

## *Bières*

Bofferding 33 cl 4,8°	4,5
Battin Extra 33 cl 6,3°	5,5
Clausthaler Classic Premium 33 cl 0,5 °	5,0
Carlsberg Alcool Free 25 cl	4,0

## *Bières belges, artisanales en 33 Cl*

Rulles "Pils" 4,8 °	5,5
Trappiste d'Orval 6,2°	6,0
MèreVertus "Triple" 9 ° Brasserie MilleVertus à Breuvanne	7,0
La Petite Frangine Brasserie de la Semois 4,5°	5,5
La Rochehaut Ambrée 6,5° Brasserie de Rochehaut	7,0
La Pa One Blonde de Metzert 5,5°	6,0
Lupulus Hopera Pale Ale 6° à Courtil / Bovigny	6,0
Lupulus Organicus 8,5 ° bio	6,5
Lupulus Blanche 4,5°	5,5
"Blanche" St Hubertus 5,2 °	6,0
"Triple Blonde" St Hubertus 7,2° ou "Triple Ambrée" St Hubertus 7,2°	7,0
Ardenne Stout Brasserie de Bastogne 8°	8,0

### *Les Bières "Régionales" 75 Cl*

La Rulles Blonde 7°	14,0
L'Ara Miss Blonde 5,9° Bière d'Arlon	13,0
RullQuin Stout 7°	22,0

### *Kriek et Gueze en 37,5 Cl*

Cantillon Kriek Lambic BIO 6°	14,0
Cantillon Rosé de Gambinus 5°	14,0
Myrtille Sauvage Gueze Tilquin Lambic 2018 -2019 6,6°	14,0
Geuze Tilquin à l'Ancienne Lambic 2018 - 2019 7°	14,0

### *Soft Drinks*

Jus d'Oranges "BIO" pressé, Cocktail du Jour sans Alcool	8,5
Jus d'Oranges Looza	4,5
Jus de Tomates Artisanal	5,5
Jus de Pommes Artisanal 33 cl	5,5
Schweppes Tonic , Soda , Agrumes, Schweppes Premium , Fever Tree	4,5
San Bitter ou Crodino sans alcool, Coca-Cola , Coca Zéro , IceTea	5,0

### *Eaux*

1/5 L Villers Monopole Gazeuse ou Plate	3,0
1/2 L Villers Gazeuse ou Plate	4,7
1 L BRU Gazeuse ou Plate	6,8

### *Boissons Chaudes*

Café expresso grand ou petit	3,9
Double expresso	4,5
Déca en tasse grand ou petit	4,2
Cappuccino à l'italienne	5,0
Café Chantilly	6,0
Thé ou Infusion (plus de 20 choix , Green , Bio, Local,...)	5,0
Irish Coffee	12,0

Un espace "Fumeur" est à votre disposition en extérieur vers la terrasse

*Eaux de Vie d'Alsace, Domaine Becht à Dorlisheim*

Quetsch, Kirsh	6,5
Coing, Framboise, Poire Williams, Mirabelle	7,5
Marc de Muscat, Marc de Gewurztraminer, Eau de Vie de Vin "Cuvée de Noël"	7,5

*Italie*

Grappa "Moscato" di Mazzetti	8,5
Grappa Invecchiata di Mazzetti (Ambrée) Ou d'Amarone	8,5
Limoncello, Sambuca, Amaretto, Averna	6,5

*En Belgique aussi .....*

Shack Rum Gold ( Buss) 40°	9,0
Echte Eeklose Genièvre Van Hoorbeeke	5,5
Liqueur de Safran Gaumais 25°	6,5

**Besoin d'un Taxi? Nous vous l'appelons volontiers.**

**Pour le repos de nos clients logeurs, le bar ferme à 23h**

### *Alcools-Digestifs ( min.4cl)*

Cointreau	8,5
Baileys , Bénédictine, Chartreuse 55°	9,0
Guignolet	6,5
Liqueur Bergamote ou Gingembre 35° Nusbaumer à Steige	6,5
Liqueur d'Aspérule 30° Nusbaumer à Steige	6,5
Cognac 7 ans Age FB Ch.de Beaulon	8,5
Cognac Remy Martin " 1738"	10,0
Vieille Prune de Souillac	10,0
Calvados "Fine" Pierre Huet	8,0
Calvados " 12 ans " Pierre Huet	10,0
Bas-Armagnac XO Château de Laubade	11,0
Akvavit Jubiloeums Aalborg	7,0
Vodka Bison Zubrowka	7,0
Genièvre Bokma Oude	5,5
Rhum Longueteau Original Spicy " Guadeloupe"	9,0
La Cruz Ron de Panama 12 Anos	9,0
Don Papa Rum Aged in Oak " Philippines"	10,0
Rhum Clément Selected Barrel Antilles Françaises	11,0
Solera Rum Santa Teresa Venezuela	11,0
Barbados Rum Plantation XO 20th anniversary	11,0
Ron Zacapa 23 Y Solera Gran Reserva Guatemala	13,0