

NOS ENTREES / A PARTAGER

Nos Oeufs Mayonnaise

3 demi oeufs : 6 € / 6 demi oeufs : 10 €

Os à moelle gratiné, fleur de sel (15 min d'attente)

1 pièce : 9 € - 2 pièces : 16 €

Gromperekichelcher (3 pièces de galette de pomme de terre) & compote de pomme - 13 €

Assiette de saumon fumé du Chef, toasts pain de campagne et sauce raifort - 22 €

Tartare aux 2 saumons (fumé & cru) sur lit d'avocat, mangue fraîche, pignons, échalotes & ciboulette : 23 €

Foie gras maison nature / truffé - 22 € / 24 €

servi avec son chutney & ses toasts

Duo de foie gras maison - 23 €

servi avec son chutney & ses toasts

Velouté ou soupe du moment - Entrée : 12 € Plat : 17 €

Bounsechlupp (Soupe aux légumes, au lard et aux saucisses)

Entrée - 12 € Plat - 17 €

The Frenchy Croque - Pain de campagne, jambon aux herbes, comté avec salade & frites - 16 €

Portion de frites - simple : 4 € / Double : 8 €

Planche de fromages ou charcuterie seule / ou planche mixte

120 gr - 14 € / 240 gr - 25 € / 480 gr - 49 €

NOS SALADES

Salade Luxembourgeoise avec mettwurst, lardons, oignons, pommes de terre, oeuf dur et salade verte - 17 €

Crottin de chèvre chaud au muscovado en salade avec sa julienne de poire et framboise & graine de pavot - 19 €

Salade César, œuf poché, salade, copeaux de Parmesan, tomates cerise, croûtons, tomates confites, vinaigrette César

Poulet mariné - 19 € Saumon fumé - 22 € Haloumi - 19 €

Salade Thaï au boeuf mariné - 22 €

Salade verte, boeuf mariné, sauce asiatique, mangue, grenade, carottes, oignons fanes

NOS TARTES FLAMBEES

Traditionnelle - Crème, oignons, lardons - 14 €

Gratinée - Crème, oignons, lardons, emmental gratiné - 15 €

Forestière - Crème, oignons, lardons, champignons - 15 €

Légumes - Crème & légumes grillés - 16 €

Chèvre - Crème, oignons, lardons, fromage de chèvre - 17 €

Saumon - Crème, saumon, oignons rouge, câpres - 18 €

NOS PLATS DU JOUR

Choix de 3 à 4 plats du jour du lundi au vendredi pour le déjeuner

15 €

NOS BURGERS

avec frites ou salade

Pulled pork burger - cheddar, chou rouge, carotte, cornichon, oignon, sauce barbecue - 19,50 €

Burger poulet crispy - mozzarella, salade, tomate, oignon, mozzarella, sauce remoulade - 22 €

Beef bacon cheese burger - salade, bacon, tomate, oignon, cheddar, sauce burger maison

150 gr : 22 € 300 gr : 26 €

Burger veggie - haloumi (fromage de chèvre) mariné aux tomates confites & pesto, sauce pesto & crudités - 21 €

NOS PLATS

Kniddelen luxembourgeoise avec sauce crème & lard - 17 €

Kniddelen luxembourgeoise avec légumes grillés & pesto - 19 €

Emincé de boeuf sauté aux poivrons & oignons, sauce au poivre & un accompagnement au choix - 20 €

Tartare de boeuf traditionnelle minute & un accompagnement au choix
200 gr : 22 € 400 gr : 31 € avec Os à Moelle : +9 €

Tartare de boeuf à l'asiatique minute (sauce soja, coriandre, gingembre, citronnelle, sésame & cacahuètes) & un accompagnement au choix
200 gr : 22 € 400 gr : 31 € avec Os à Moelle : +9 €

Andouillette 5A, sauce moutarde à l'ancienne & un accompagnement au choix - 26 €

Bouchée à la reine poule & veau & un accompagnement au choix - 26 €

Judd mat gaardebounen - Collet de porc fumé sauce moutarde accompagné de fèves des marais & 2 Gromperekichelcher (galettes de pomme de terre) - 27 €

Jarret de boeuf confit 24h, sauce paysanne & un accompagnement au choix - 28 €

Tataki de thon rouge saveur d'asie, sésame grillé, perles de yuzu & purée de pomme de terre vitelotte - 26 €

Steak d'espadon sauce vierge & un accompagnement au choix - 32 €

Dal de lentilles corail tandoori & lait de coco haloumi mariné - 22 €

NOS CORDONS BLEUS

Cordon bleu au poulet, jambon aux herbes, comté, sauce champignons & un accompagnement au choix - 24 €

Cordon bleu mexicain, dinde, chorizo, piquillos, sauce poivrons & un accompagnement au choix - 25 €

Cordon bleu italien, dinde, pesto, pignons de pin, tomates confites, mozzarella, jambon de Parme, sauce tomates & un accompagnement au choix - 26 €

Cordon bleu luxembourgeois, saucisse Mettwurst, Hepperdangier / fromage luxembourgeois, moutarde, sauce à la moutarde à l'ancienne & un accompagnement au choix - 27 €

NOS ACCOMPAGNEMENTS

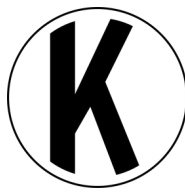
Frites / Riz Pilaf / Ecrasé de pomme de terre / Poêlée de légumes / Pâtes / Salade et ses crudités -

4 € (supplément pour un accompagnement supplémentaire)

 Plats & spécialités luxembourgeoises à découvrir

Utiliser le QR CODE sur la table pour découvrir notre menu, commander & payer en ligne

Suite du menu 



MENU ENFANT

Pour les enfants uniquement et jusqu'à 11 ans

Beef cheese burger et frites + 1 boule de glace - 14 €

Filet de poulet pané ou steak haché et frites + 1 boule de glace - 12 €

Pâtes au beurre ou au fromage + 1 boule de glace - 9 €

NOS DESSERTS & GLACES

Mousse au chocolat noir & crème mascarpone à la vanille - 9 €

Crème brûlée à la vanille - 9 €

Panacotta à la crème de pistache & framboises - 9 €

Moelleux au chocolat noisette boule de glace vanille - 10 €

Café / Thé gourmand avec 4 pièces au choix du chef - 12 €

Coupe de glace au choix / 6 € pour 2 boules / 9 € pour 3 boules

Supplément chantilly +1 € / Supplément vodka / calvados +2 €

Dame blanche, coulis chocolat, 3 boules de glace vanille, chantilly - 9,50 €

Café Glacé, 2 boules de glace vanille, café chaud, chantilly - 9,50 €

NOTRE BRUNCH A VOLONTE

1 boisson chaude & 1 boisson froide

Grande sélection de produits sucrés : Pain, brioche, pancake, cake, desserts & fruits frais...

Grande sélection de produits salés : oeufs, bacon, fromages & charcuterie, saumon fumé, guacamole & cream cheese, salade & crudités... & plat chaud

Buffet chaque dimanche - 35 €

Option Bottomless Vin pétillant & Spritz + 20 €

Pour découvrir tous nos évènements, nos plats du jour suivez vous sur les réseaux sociaux :

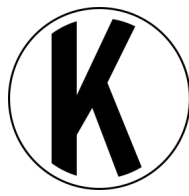
Instagram : @komptoir.lux

Facebook : @komptoir.lux

Vous souhaitez organiser un évènement chez nous ou chez vous ?

N'hésitez pas à nous demander infos & devis

Découvrez nos soirées Blind Tests & nos events thématiques



STARTERS & SHARING PLATES

Eggs Mimosa, House Mayonnaise
3 halves – 6 € / 6 halves – 10 €

Roasted Bone Marrow, fleur de sel (15 min wait)
1 piece – 9 € / 2 pieces – 16 €

Gromperekichelcher (Luxembourg potato fritters, 3 pieces)
Served with apple compote – 13 €

Chef's Smoked Salmon Plate with Country bread toasts
& horseradish sauce – 22 €

Tartare of two types of salmon (smoked and raw) served on a bed of
avocado, fresh mango, pine nuts, shallots and chives – 23 €

Homemade Foie Gras – plain / truffle – 22 € / 24 €
served with chutney & toasted bread

Duo of Homemade Foie Gras
Served with chutney & toasted bread – 23 €

Soup or Velouté of the Day
Starter – 12 € / Main – 17 €

Bouneschlupp (Luxembourg vegetable soup with bacon & sausages)
Starter – 12 € / Main – 17 €

The Frenchy Croque – Country bread, herb ham, Comté cheese, served
with salad & fries – 16 €

French Fries
Regular – 4 € / Large – 8 €

Cheese or Charcuterie Board / Mixed Board
120 g – 14 € / 240 g – 25 € / 480 g – 49 €

OUR SALADS

Luxembourgish Salad with mettwurst, bacon lardons, onions, potatoes,
hard-boiled egg & mixed greens – 17 €

Warm Goat Cheese (Crottin) with Muscovado Sugar, served on salad
Pear & raspberry julienne, poppy seeds – 19 €

Caesar Salad with poached egg, lettuce, parmesan shavings, cherry
tomatoes, croutons, sun-dried tomatoes & Caesar dressing
Marinated chicken – 19 € / Smoked salmon – 22 € / Halloumi – 19 €

Thai salad with marinated beef – 22 €

Green salad, marinated beef, Asian dressing, mango, pomegranate,
carrots, spring onions

ALSATIAN FLAMMKUCHEN

Traditional – Cream, onions, bacon lardons – 14 €

Gratinated – Cream, onions, bacon lardons,
melted Emmental cheese – 15 €

Forestière – Cream, onions, bacon lardons, mushrooms – 15 €

Vegetarian – Cream & grilled vegetables – 16 €

Goat Cheese – Cream, onions, bacon lardons, goat cheese – 17 €

Salmon – Cream, salmon, red onions, capers – 18 €

OUR DAILY SPECIALS

A choice of 3 to 4 daily specials from Monday to Friday for lunch
15 €

OUR BURGERS

Served with fries or salad

Pulled Pork Burger – Cheddar, red cabbage, carrot,
pickles, onion & barbecue sauce – 19.50 €

Crispy Chicken Burger – Mozzarella, lettuce, tomato, onion
& remoulade sauce – 22 €

Beef Bacon Cheeseburger – Lettuce, bacon, tomato, onion,
cheddar & house burger sauce
150 g – 22 € / 300 g – 26 €

Veggie Burger – Marinated halloumi (goat-style cheese) with sun-dried
tomatoes & pesto, pesto sauce & fresh vegetables – 21 €

OUR DISHES

Luxembourgish Kniddelen with cream sauce & bacon – 17 €

Luxembourgish Kniddelen with grilled vegetables & pesto – 19 €

Sautéed sliced beef with peppers & onions,
pepper sauce & a side dish of your choice – 20 €

Traditional beef tartare, freshly prepared & a side dish of your choice
200g: 22 € 400g: 31 € with marrow bone: +9 €

Asian-style beef tartare, freshly prepared (soya sauce, coriander, ginger,
lemongrass, sesame & peanuts) & a side dish of your choice
200g: 22 € 400g: 31 € with marrowbone: +9 €

5A andouillette, old-fashioned mustard sauce
& a side dish of your choice – 26 €

Chicken and veal bouchée à la reine & a side dish of your choice – 26 €

Judd mat gaardebounen – Smoked pork neck with mustard sauce,
served with marsh beans
& 2 Gromperekichelcher (potato pancakes) – 27 €

Beef shank confit for 24 hours, country-style sauce
& a side dish of your choice – 28 €

Asian-style bluefin tuna tataki, toasted sesame seeds, yuzu pearls
& Vitelotte potato purée – 26 €

Swordfish steak with sauce vierge & a side dish of your choice – 32 €

Tandoori red lentil dal & coconut milk-marinated haloumi – 22 €

OUR CORDONS BLEUS

Chicken cordon bleu, herb-crusted ham, Comté cheese, mushroom
sauce & a side dish – 24 €

Mexican cordon bleu, turkey, chorizo, piquillo peppers, pepper sauce
& a side dish – 25 €

Italian Cordon Bleu, turkey, pesto, pine nuts, sun-dried tomatoes,
mozzarella, Parma ham, tomato sauce
& a side dish of your choice – 26 €

Luxembourg Cordon Bleu, Mettwurst, Hepperdancer / Luxembourg
cheese, mustard, old-fashioned mustard sauce
& a side dish of your choice – 27 €

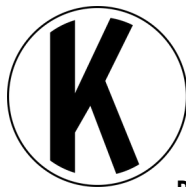
OUR SIDE DISHES

French Fries / Pilaf rice / Mashed potatoes / Sautéed vegetables /
Pasta / Salad with raw vegetables –
€4 (additional charge for an extra side dish)

Scan the QR code on the table to view
our menu, place your order
and pay online

Luxembourgish dishes and specialities to discover

Continued from the menu



OUR DESSERTS & ICE CREAMS

Dark chocolate mousse & vanilla mascarpone cream - 9 €

Vanilla bean crème brûlée - 9 €

Pistachio cream and raspberry panna cotta - 9 €

Homemade chocolate and hazelnut cake with a scoop of vanilla ice cream - 10 €

Coffee/tea with a selection of four sweet treats chosen by the chef - 12 €

Ice cream sundae of your choice -
6 € for two scoops, 9 € for three scoops

Whipped cream supplement +1 € / Vodka/calvados supplement +2 €

Dame blanche with chocolate coulis, three scoops of vanilla ice cream and whipped cream - 9.50 €

Iced coffee, 2 scoops of vanilla ice cream, hot coffee, whipped cream - 9.50 €

KIDS MENU

For children up to age 11 only

Beef cheese burger and fries + 1 scoop of ice cream - €14

Breaded chicken fillet or chopped steak with fries + 1 scoop of ice cream - €12

Pasta with butter or cheese + 1 scoop of ice cream - €9

OUR ALL-YOU-CAN-EAT BRUNCH

1 hot drink & 1 cold drink

Wide selection of sweet items: bread, brioche, pancakes, cake, desserts & fresh fruit...

Wide selection of savoury items: eggs, bacon, cheese & cold cuts, smoked salmon, guacamole & cream cheese, salad & raw vegetables... & hot dish

Buffet every Sunday - 35 €

Bottomless sparkling wine, Spritz & option + 20 €

To find out about all our events and daily specials, follow us on social media:

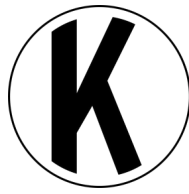
Instagram: @komptoir.lux

Facebook: @komptoir.lux

Would you like to organise an event at our venue or at your own location?

Feel free to ask us for information and a quote.

Discover our Blind Test evenings and themed events.



UNSERE VORSPEISEN / ZUM TEILEN

Unsere Eier mit Mayonnaise
3 halbe Eier: 6 € / 6 halbe Eier: 10 €

Gratinierte Markknochen mit Fleur de Sel (15 Min. Wartezeit)
1 Stück: 9 € – 2 Stück: 16 €

Gromperekichelcher (3 Kartoffelpuffer)
& Apfelkompott – 13 €

Teller mit geräuchertem Lachs vom Chefkoch, Landbrot-Toasts
und Meerrettichsauce – 22 €

Tartar aus zwei Lachsarten (geräuchert & roh) – 23 €
auf einem Bett aus Avocado, frischer Mango, Pinienkernen,
Schalotten und Schnittlauch

Hausgemachte Foie gras natur / mit Trüffel – 22 € / 24 €
serviert mit Chutney & Toasts

Duo aus hausgemachter Foie gras – 23 €
serviert mit Chutney & Toasts

Cremesuppe oder Suppe des Tages –
Vorspeise: 12 € Hauptgericht: 17 €

Bounsechlupp (Gemüsesuppe mit Speck und Würstchen)
Vorspeise – 12 € Hauptgericht – 17 €

The Frenchy Croque – Landbrot, Kräuterschinken, Comté-Käse mit
Salat & Pommes frites – 16 €

Portion Pommes frites – einfach: 4 € / doppelt: 8 €

Käse- oder Wurstplatte (einzeln) / oder gemischte Platte
120 g – 14 € / 240 g – 25 € / 480 g – 49 €

UNSERE SALATE

Luxemburger Salat mit Mettwurst, Speckwürfeln, Zwiebeln, Kartoffeln,
hartgekochtem Ei und Blattsalat – 17 €

Warmer Ziegenkäse mit Muscovado-Zucker im Salat mit Birnen- und
Himbeerstreifen & Mohn – 19 €

Caesar-Salat, pochirtes Ei, Salat, Parmesanspäne, Kirschtomaten,
Croutons, getrocknete Tomaten, Caesar-Vinaigrette
Mariniertes Hähnchen – 19 € Räucherlachs – 22 € Haloumi – 19 €

Thailändischer Salat mit mariniertem Rindfleisch – 22 €
Grüner Salat, mariniertes Rindfleisch, asiatische Sauce, Mango,
Granatapfel, Karotten, Frühlingszwiebeln

UNSERE FLAMMKUCHEN

Traditionell – Sahne, Zwiebeln, Speckwürfel – 14 €

Überbacken – Sahne, Zwiebeln, Speckwürfel, überbackener
Emmentaler – 15 €

Forestière – Sahne, Zwiebeln, Speckwürfel, Champignons – 15 €

Gemüse – Sahne & gegrilltes Gemüse – 16 €

Ziegenkäse – Sahne, Zwiebeln, Speckwürfel, Ziegenkäse – 17 €

Lachs – Sahne, Lachs, rote Zwiebeln, Kapern – 18 €

UNSERE TAGESGERICHTE

Von Montag bis Freitag stehen 3 bis 4 Tagesgerichte
zum Mittagessen zur Auswahl
15 €

UNSERE BURGER

mit Pommes frites oder Salat

Pulled-Pork-Burger – Cheddar, Rotkohl, Karotte,
Gurken, Zwiebel, Barbecue-Sauce – 19,50 €

Knuspriger Hähnchen-Burger – Mozzarella, Salat, Tomate, Zwiebel,
Mozzarella, Remoulade-Sauce – 22 €

Beef-Bacon-Cheese-Burger – Salat, Speck, Tomate, Zwiebel,
Cheddar, hausgemachte Burgersauce
150 g: 22 € 300 g: 26 €

Veggie-Burger – Haloumi (Ziegenkäse), mariniert mit getrockneten
Tomaten und Pesto, Pesto-Sauce und Rohkost – 21 €

UNSERE GERICHTE

Luxemburgische Kniddelen mit Sahnesauce & Speck – 17 €

Luxemburgische Kniddelen mit gegrilltem Gemüse & Pesto – 19 €

Rindfleischstreifen, gebraten mit Paprika & Zwiebeln,
Pfeffersauce & Beilage – 20 €

Traditionelles Rindertartar frisch zubereitet & eine Beilage
200 g: 22 € 400 g: 31 € mit Markknochen: +9 €

Rindertartar nach asiatischer Art frisch zubereitet (Sojasauce, Koriander,
Ingwer, Zitronengras, Sesam & Erdnüsse) & eine Beilage
200 g: 22 € 400 g: 31 € mit Markknochen: +9 €

Andouillette 5A, Senfsauce nach alter Art
& eine Beilage – 26 €

Bouchée à la reine mit Huhn & Kalbfleisch & eine Beilage – 26 €

Judd mat gaardebounen – Geräucherte Schweinenacken mit Senfsauce,
serviert mit Sumpfbohnen
& 2 Gromperekichelcher (Kartoffelpuffer) – 27 €

24 Stunden lang konfierte Rinderhaxe, Bauernsauce & eine Beilage – 28 €

Tataki vom Roten Thun mit asiatischen Aromen, geröstetem Sesam, Yuzu-
Perlen & Vitelotte-Kartoffelpüree – 26 €

Schwertfischsteak mit Sauce Vierge & einer Beilage – 32 €

Dal aus Tandoori-Linsen & mariniertem Haloumi mit Kokosmilch – 22 €

UNSERE CORDONS BLEUS

Hähnchen-Cordon bleu, Kräuterschinken, Comté, Pilzsauce & eine
Beilage – 24 €

Mexikanisches Cordon bleu, Putenfleisch, Chorizo, Piquillo-Paprika,
Paprikasauce
& eine Beilage – 25 €

Italienisches Cordon bleu, Putenbrust, Pesto, Pinienkerne,
getrocknete Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken mit Tomatensauce
& eine Beilage nach Wahl – 26 €

Luxemburgisches Cordon Bleu, Mettwurst, Hepperdanger /
luxemburgischer Käse, Senf, Senfsauce & eine Beilage – 27 €

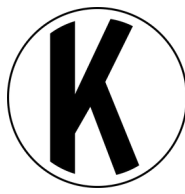
UNSERE BEILAGEN

Pommes frites / Reis-Pilaw / Kartoffelpüree / Gemüsepfanne /
Nudeln / Salat mit Rohkost -
4 € (Aufpreis für eine zusätzliche Beilage)

Scannen Sie den QR-Code auf dem Tisch, um
unsere Speisekarte anzusehen, Ihre Bestellung
aufzugeben und online zu bezahlen

Luxemburgische Gerichte und Spezialitäten, die es zu entdecken gilt

Weiter zum Menü



UNSERE DESSERTS & EIS

KINDERMENÜ

Nur für Kinder bis 11 Jahre

Rindfleisch-Käse-Burger mit Pommes frites + 1 Kugel Eis – 14 €

Paniertes Hähnchenfilet oder Hacksteak mit Pommes frites
+ 1 Kugel Eis – 12 €

Nudeln mit Butter oder Käse + 1 Kugel Eis – 9 €

Mousse aus dunkler Schokolade & Vanille-Mascarpone-Creme – 9 €

Crème brûlée mit Vanille – 9 €

Panna cotta mit Pistaziencreme & Himbeeren – 9 €

Schokoladen-Haselnuss-Kuchen mit einer Kugel Vanilleeis – 10 €

Kaffee / Tee mit 4 Stück nach Wahl des Küchenchefs – 12 €

Eisbecher nach Wahl

6 € für 2 Kugeln, 9 € für 3 Kugeln

Aufpreis für Schlagsahne +1 € / Aufpreis für Wodka / Calvados +2 €

Dame Blanche, Schokoladensauce, 3 Kugeln Vanilleeis, Schlagsahne – 9,50 €

Eiskaffee, 2 Kugeln Vanilleeis, heißer Kaffee, Schlagsahne – 9,50 €

UNSER BRUNCH-BUFFET

1 Heißgetränk & 1 Kaltgetränk

Große Auswahl an süßen Speisen: Brot, Brioche, Pfannkuchen, Kuchen, Desserts & frisches Obst...

Große Auswahl an herzhaften Speisen: Eier, Speck, Käse & Wurstwaren, Räucherlachs, Guacamole
& Frischkäse, Salat & Rohkost... & warme Gerichte

Buffet jeden Sonntag – 35 €

Option „Bottomless“ Sekt & Spritz + 20 €

Um alle unsere Veranstaltungen und Tagesgerichte zu entdecken, folgen Sie uns in den sozialen Netzwerken:

Instagram: @komptoir.lux

Facebook: @komptoir.lux

Möchten Sie eine Veranstaltung bei uns oder bei Ihnen zu Hause organisieren?
Zögern Sie nicht, uns um Informationen und einen Kostenvoranschlag zu bitten.

Entdecken Sie unsere Blind-Test-Abende und unsere Themenveranstaltungen

BOISSONS CHAUDES.... BOISSONS FROIDES / HOT & COLD DRINKS

Ristretto / Espresso	3 €	Iced coffee / Iced mocha / Iced cappuccino	5,50 €	San Bitter Pellegrino 10cl	3,80 €
Café / Espresso Macchiato	3 €	Iced chocolate		Jus de fruit bouteille 20 cl	4 €
Double Espresso	4 €	• Option sirop vanille / sirop caramel		• Orange/pomme/multivitaminé/tomate /ananas	
Double Espresso Macchiato	4,40 €	• Option lait végétal / vegan milk		Jus d'orange frais 18 cl	6 €
Cappuccino / Café viennois	4,50 €			Jus de citron frais 10 cl	5 €
Latte Macchiato	4,50 €	Viva / Rosport Bleu / Rosport Classique 25 cl	3,20 €	Tonic Fever Free 20 cl	5 €
Chocolat Chaud	5 €	Viva / Rosport Bleu 50 cl	4,80 €	• Indian Tonic / Mediterranean Tonic / /	
Chocolat Viennois	5,50 €	Nos sodas & limonades 20 cl / 40 cl	4 € / 7 €	Raspberry & Rubarb Tonic / Ginger Beer /	
Thé & Infusion Palais des Thés	4,50 €	• Coca-Cola / Coca Cola Zero / Coca		Ginger Ale	
Matcha (chaud ou froid)	5,50 €	Cherry		Red Bull 25 cl	5,50 €
Irish Coffee / Grog	9,50 €	• Sprite / Fanta / Fuze Tea / Citronnade			
Option lait végétal / vegan milk		maison / Schweppes Bitter Lemon			

BIERES & APEROS / BEER & APERITIF

Diekirch Pression 30 cl / 50 cl	5 €	8 €	Diekirch Bouteille - 25 cl	4 €	Coupe de Crémant - 15 cl	10 €
Bière du moment 25 cl / 50 cl	5 €	8,50 €	Diekich 0,0 - 33 cl	5,50 €	Kir Vin Blanc / Kir Crémant	7,50 € / 10 €
Lefte Blonde 25 cl / 50 cl	5 €	9 €	Corona 0,0 - 33 cl	6 €	Ricard / Martini 8 cl / Suze / Cynar - 5 cl	7 €
Panaché / Monaco 30 cl / 50 cl	5 €	8 €	Panaché 0,0 - 33 cl	5 €	Campari / Averna / Fernet Branca - 5 cl	7 €
Picon Bière 30 cl / 50 cl	5,50 €	9 €	Franziskaner Weizen Hell - 50 cl	8 €	Jaegermeister / Buff - 5 cl	8,80 €
			Corona Extra - 33 cl	7,50 €	Porto: Blanc, Rouge, Rosé - 8cl	7,50 €
			Lefte Ruby - 33 cl	8,50 €		
			Lefte Brune - 33 cl	8,50 €	Cidre Thistly - 33 cl	8 €
			Tripel Karmeliet - 33 cl	7,50 €	Cidre Thistly Elderflower - 33 cl	8,50 €
			Vedett IPA	7,50 €		

NOS SPRITZ

Aperol - Spritz Aperol & Prosecco	10,50 €
Hugo - Fleur de sureau, menthe, citron vert, Prosecco	10,50 €
Apple Spritz - Sirop de pomme verte, citron, Prosecco	10,50 €
Limoncello Spritz - Limoncello, Liqueur de pêche, Citron, Prosecco	10,50 €
Campari Spritz - Campari & Prosecco	10,50 €

NOS COCKTAILS SANS ALCOOL / NON-ALCOHOLIC

Virgin Mojito - Menthe, citron vert, Sirop d'agave	9 €
Virgin Colada - Ananas, Coco	9 €
Virgin Spritz - Prosecco sans alcool & Glitter Spritz	9 €
Virgin Apple Spritz - Prosecco sans alcool & sirop de pomme verte	9 €
Virgin Hugo - Prosecco sans alcool, fleur de sureau, menthe, citron vert	9 €

NOTRE HAPPY HOUR DU LUNDI AU DIMANCHE DE 17H À 19H / MONDAY TO SUNDAY FROM 5 TO 7 PM

NOS SPRITZ & COCKTAILS SANS ALCOOL -> 7,50 €

NOS COCKTAILS -> 10,00 €

BOUTEILLE DE VINS -> DISCOUNT DE 10 € / BOUTEILLE

NOS COCKTAILS

Espresso Martini - Vodka, liqueur de café & d'espresso, espresso, vanille	13,50 €	Pina Colada - Rhum mix, Coco, Ananas	13 €
Pornstar Martini - Vodka, Vanille, Passion, Shot de Crémant	14 €	Mojito - Rhum, Menthe, Citron Vert, Sucre, Angostura bitter	13 €
Negroni - Gin, Campari, Vermouth Moot	12 €	Mojito Passion - Rhum, Menthe, Citron Vert, Sucre, Purée de passion	13 €
Moscow Mule - Vodka, Citron Vert, Fever Tree Ginger Beer	15 €	Mojito Framboise - Rhum, Menthe, Citron Vert, Sucre, framboise	13 €

NOS LIQUEURS & DIGESTIFS - 5 CL

Amaretto / Limoncello	6,50 €
Sambuca / Liqueur d'espresso	6,50 €
Baileys / Get 27	6,50 €
Cointreau	8 €
Grand Marnier	8 €
Liqueur de café	8 €
Vodka	7 €
Téquila	8 €
Grappa	8 €
Eaux de vie Poire Williams / Kirsch /	
Mirabelle / Quetsche/ Framboise	9,50 €
Mezcal	9,50 €
Téquila Chinaco	11 €
Armagnac	11 €
Cognac	11 €
Calvados	11 €

NOS RHUMS - 5 CL / 2 CL

Kraken	7 € / 3 €
Arehucas 7 ans	8 € / 3,5 €
Arehucas 12 ans	12 € / 5 €
Arehucas 18 ans	14 € / 6 €
Hechicera Reserva	14 € / 6 €
Ron Gran Chaco	12 € / 5 €
Dictador 12 ans	12 € / 5 €
Dictador 20 ans	15 € / 6 €
Santos Dumont XO	14 € / 6 €
HSE VSOP	14 € / 6 €
Kirk+Sweeney GRS	15 € / 6 €
HSE XO	16 € / 6,5 €
Damoiseau agricole XO	16 € / 6,5 €
Matusalem Gran Reserva 23	16 € / 6,5 €

NOS GINS 5 CL & TONIC

Gin du moment & Tonic	13 €
Nordès / Hendrick's & Tonic	13 €
Brockmans / Mare & Tonic	14 €
Arduenna / Panda & Tonic	15 €
Monkey 47 & Tonic	16 €
Gin sans alcool & Tonic	15 €

NOS WHISKYS - 5 CL

Bushmills	7 €
Jack Daniels	8 €
Johnnie Walker Black	9 €
Woodford Reserve Bourbon	9 €
Chivas 12 ans	11 €
Laphroaig 10 ans	12 €
Nikka from the Barrel	15 €

NOS SHOOTERS - 3 CL

De 4 à 6 € en fonction de l'humeur de la personne au Bar

NOS VINS AU VERRE / WINE BY THE GLASS

Blancs / White	15 cl	25 cl	50 cl	BTL	Rosés / Rosé	15 cl	25 cl	50 cl	BTL
Vin du moment / Wine of the moment	7 €	11 €	22 €	33 €	Vin du moment / Wine of the moment	6,50 €	10,50 €	21 €	31 €
Cave Bernard Massard – LU Rivaner (1L)	6 €	10 €	20 €	38 €	AIX, AOP Coteaux d'Aix – FR	10 €	16 €	32 €	48 €
Clos des Rochers – LU Pinot Gris	10 €	16 €	32 €	48 €	Grenache, Cinsault, Syrah				
Macon Villages D. Barraud – Bourgogne Chardonnay	9 €	15 €	30 €	45 €					
Rouges / Red	15 cl	25 cl	50 cl	BTL					
Vin du moment / Wine of the moment	7 €	11 €	22 €	33 €					
Primitivo du moment – IT	8 €	13 €	26 €	39 €					
Domaine Jaboulet 'Parallèle 45', Côtes du Rhône – FR Grenache, Syrah	8 €	13 €	26 €	39 €					
Bernard Massard – LU Pinot Noir	10 €	16 €	32 €	48 €					

Les Champagnes

Champagne du moment – 60 €
 Pure Pinot Meunier Brut Nature, Domaine Moutardier N.M. 0g/l – 65 €
 Champagne Rosé, Domaine Moutardier – 65 €

Les Crémants du Luxembourg

Brut, Domaine Thill's N.M. – 44 €
 AOP Moselle Luxembourg Brut, D. Clos des Rochers N.M. 9g/l – 48 €

NOS BOUTEILLES DE VIN BLANC

France

Micro Cosme – Château St Come 2024 – 38 €
 Sauvignon & Viognier / Gigondas
 Macon Villages – Domaine Barraud 2022 – 45 €
 Chardonnay / Macon
 Vouvray Clos Tenau – Domaine Pinon 2017 – 45 €
 Chenin Blanc / Loire
 Bordeaux Sec – Château Doisy-Daëne 2020 – 53 €
 Muscadelle / Bordeaux
 Sancerre – Daniel Crochet 2023 – 54 €
 Sauvignon Blanc / Haute-Loire
 Arbois – Domaine Rolet 2022 – 59 €
 Chardonnay / Jura
 Pouilly Fumé Argiles à Silex – Tracy & Cie 2022 – 54 €
 Sauvignon Blanc / Haute Loire
 Saint Peray "Version" – Domaine François Villard 2022 – 54 €
 Marsanne / Vallée du Rhône
 Condrieu "Les Cassines" D. Jaboulet 2022 – 85 €
 Viognier / Vallée du Rhône

Italie

Veneto Bianco Amitor – Ilatium Morini 2023 – 29 €
 Trebbiano & Garganega / Venetie

Luxembourg

Rivaner Caves Bernard Massard 2023 – 30 €
 Riesling – Clos des Rochers 2022 – 42 €
 Pinot Gris – Clos des Rochers 2023 – 48 €
 La Petite Fleur des Rochers – D. Clos des Rochers 2022 – 63 €
 Chardonnay

Espagne

Lias Finas – Attis B&V 2022 – 45 €
 Albarino / Galice
 Sangarida La Yegua – Attis B&V 2021 – 58 €
 Dona Blanca & Godello / Galice

NOS BOUTEILLES DE VIN ROUGE

France

Bordeaux Supérieur Bio – Château Couronneau 2022 – 38 €
 Merlot / Bordeaux
 Côte du Rhône Parallèle 45 – Domaine Jaboulet 2023 – 39 €
 Syrah – Grenache – Mourvèdre / Côte du Rhône
 Brouilly – Blain Soeur & Frère 2023 – 49 €
 Gamay / Beaujolais
 Domaine Clavel – Liura BIO 2023 – 43 €
 Syrah / Languedoc
 Vacqueyras – Seigneur de Fontimple 2022 – 44 €
 Syrah – Grenache – Mourvèdre / Vallée du Rhône
 Cuvée Jour de Soif – Domaine du Bel Air 2023 – 51 €
 Cabernet Franc / Touraine

Saint-Georges-Saint-Émilion – Château Tour du Pas Saint-Georges 2019 – 45 €
 Cabernet Franc – Merlot – Petit Verdot – Carménère – Cabernet Sauvignon / Saint Emilion
 Bonne Pioche Pic Saint Loup – Domaine Clavel 2022 – 59 €
 Mourvèdre – Syrah – Grenache / Languedoc
 Saint Emilion Grand Cru Château Fougueyrat 2022 – 49 €
 Cabernet Franc & Merlot / Saint-Émilion
 Lalande Pomerol – Château La Commanderie 2022 – 55 €
 Cabernet Sauvignon & Merlot / Bordeaux
 Crozes Hermitage Les Jalets – Domaine Jaboulet 2022 – 65 €
 Syrah / Vallée du Rhône
 Domaine Faireley Mercurey "Vieilles Vignes" 2022 – 75 €
 Pinot noir / Bourgogne

Luxembourg

Pinot noir – Bernard Massard 2023 – 48 €

Italie

Primitivo du moment – 39 €
 Etna Rosso – Barone Beneventano della Corte 2017 – 39 €
 Nerello Mascalese & Nerello Cappuccio / Sicily
 Rosso Verona" 45 – 11" Ilatium Morini 2018 – 45 €
 Corvina, Croatina & Casetta / Venetie
 Valpolicella Prognai – Ilatium Morini 2018 – 55 €
 Corvina, Rondinella / Venetie
 Amarone della Valpolicella – Casa Giona 2018 – 65 €
 Corvino, Corvina, Molinara / Vénétie