

Bistrot Gourmand

de 12h00-14h00 et 19h00-20h30

Potage du Jour 8.00

Tagessuppe
Soup of the Day

Bonbon de Chèvre chaud et Salade 17.50

Warmer Ziegenkäse im Blätterteig und Salat
Warm Goat Cheese in Puff Pastry and Salad

Planchette de Charcuterie, Pain et Beurre 19.50

Fleischplatte, mit Brot und Butter
Meat Platter, with bread and butter

Planchette de Fromages français 16.50

Käseplatte
Cheese Platter

Tranche de Foie gras d'Oie Brioché tiède 22.00

Gänseleber + avec Vin 6cl 7.50
Foie gras

Les 12 Escargots, la Crème à l'Ail Noir et Lard 22.00

Die 12 Schnecken, schwarzer Knoblauch und Speckcreme
The 12 Snails, Black Garlic and Bacon Cream

La Salade de Boeuf Angus, façon Thai 18.50

Angus-Rindfleisch-Salat nach thailändischer Art
Angus Beef Salad, Thai style

Salade de Volaille et Scampis, façon César 18.50

Geflügel-Scampi-Salat nach Caesar-Art
Poultry and Scampi Salad, Caesar style

Tarte flambée 14.50

Flammeküchli mit Speckwürfel
Flambéed Tart with bacon

Tarte flambée aux Scampis 18.50

Flammeküchli mit Scampis
Flambéed Tart with Scampis

Tarte flambée aux Légumes 14.50

Flammeküchli mit Gemüse
Flambéed Tart with vegetables

Poissons/Fisch/Fish

Poisson du Marché (prix suivant le marché) +/- 30.00

Fisch vom Markt
Fish from the Market

Saumon Fumé Maison, Toast 22.50

Hausgeräucherter Lachs mit Toast
Homemade smoked Salmon with Toast

Viandes/Fleisch/Meat

Carpaccio de Bœuf coupé par nos Soins 22.00

Fein geschnittenes Rindercarpaccio
Beef Carpaccio

Mignon de Porc façon Cordon bleu 22.00

Schweinefleisch-Mignon nach Cordon-Bleu-Art
Cordon Bleu Style Pork Mignon

Joue de Porc Ibérique confite au Porto 24.00

Iberisches Schweinebacken-Confit mit Portwein
Iberian Pork Cheek confit with Porto

Souris d'Agneau braisé à l'Ancienne 24.00

Geschmortes Lammeisbein
Braised Lamb Mouse

Tajine de Volaille au Curry et son Couscous 22.00

Geflügeleintopf mit Couscous
Chicken Tagine with Curry and Couscous

Entrecôte de Bœuf Simmenthaler Beurre Maitre d'Hotel 34.00

Simmenthaler Rindersteak mit Kräuterbutter
Simmenthaler Entrecôte with Butter

Accompagnement supplémentaire

Salade 4.00

Poêlée de légumes 4.00

Pommes de terres sautées 4.00

Patisseries et Glaces

de 12h00-14h00 et 19h00-20h30

Dame Blanche 10.50

Glace Vanille, sauce Chocolat et Chantilly
Vanilleeis, Schokoladensauce mit Sahne

Café Glacé 10.50

Glace Vanille, Glace Mokka, Café et Chantilly
Vanilleeis, Mokkaeis, Kaffee mit Sahne

Coupe Brésilienne 10.50

Glace Vanille, Glace Mokka, Caramel, Noisettes et Chantilly
Vanilleeis, Mokkaeis, Karamel, Nüsse mit Sahne

Coupe aux Fraises (selon Saison) 12.00

Glace Vanille, Glace aux Fraises, Fraises, Coulis de Fraises et Chantilly
Vanilleeis, Erdbeereis, Erdbeeren, Coulis mit Sahn

Coupe aux Framboises (selon Saison) 13.00

Glace Vanille, Glace aux Fraises, Framboises, Coulis et Chantilly
Vanilleeis, Erdbeereis, Himbeeren, coulis mit Sahne

Sorbet Colonel 11.00

Sorbet Citron, Vodka
Zitronensorbet mit Vodka

Boule de Glace aux choix 3.50

Vanille, Fraises, Mokka, Sorbet Citron
Vanille, Erdbeer, Mokka, Zitronensorbet

Pâtisserie / Tarte Maison 6.50

Milk-shake (selon Saison) 9.50

Suggestion de dessert 13.00

service et TVA compris

cusine ouverte de 12:00 à 14:00 heures et de 19:00 à 20:30 heures

le dimanche et jour de fêtes Carte réduite

Carte d'allergènes à votre disposition sur demande



Boissons SOFT DRINKS

Eau pétillante	3.20	Jus d'Abricot	3.70
Eau pétillante 0.50l	5.20	Jus d'Ananas	3.70
Eau plate	3.20	Jus d'Oranges	3.70
Eau plate 0.50l	5.20	Jus de Pamplemousses	3.70
Coca-Cola	3.50	Jus de Pommes	3.70
Coca-Cola zero	3.50	Jus de Tomates	
Orangina	3.80	Jus d'Oranges pressées	3.70
Sprite	3.50	Jus de Citron pressées	5.10
Icetea Pêche	3.50		5.10
Apfelschorle	3.50		
Schweppes Tonic	3.50	fait maison	
Schweppes Bitter Lemon	3.50	Limonade Lavande 0.30l	6.50
Fever Tree Tonic	4.00	Limonade Basilic 0.30l	6.50
Ginger Beer	3.80		

Bières · Biere · Beers

Battin Pils <i>Pression 0.30l</i>	3.60
Battin Pils <i>Pression 0.50l</i>	6.50
Battin Pils 0.33l	3.80
Battin Grambrinus 0.33l	4.20
Battin Tripel 0.33l	5.50
Battin Fruité 0.33l	5.50
Battin Brune 0.33l	5.50
Erdinger hefeetrüb 0.50l	6.50
Chimay Bleu 0.33l	6.60
Panaché Limonade 0.30l	3.60
Panaché Limonade 0.50l	5.50

sans alcool

Erdinger hefeetrüb 0.50l	6.50
Claustaler 0.33l	3.60

Boissons Chaudes

Café	3.10
Café Décaféiné	3.30
Cappuccino	4.50
Espresso	3.10
Double Espresso	5.50
Latte Macchiato	4.50
Chocolat chaud	4.50
Thé au Citron / au Lait	3.10
Thé Vert	3.80
Infusion	
<i>Camomille / Menthe / Tilleul / Verveine</i>	3.10
Irish Coffee	10.00
Vin Chaud (<i>suivant Saison</i>)	5.00

APÉRITIFS

Apéritif Maison	9.00
Coupe de Crémant <i>Luxembourgeois Victor Hugo</i>	8.00
Coupe de Champagne	15.00
Kir Royal	9.00
Kir Vin Blanc	7.50
Aperol Spritz	10.50
Spritz <i>Basilic / Sureau / Lavande</i>	9.00
Porto Blanc	6.50
Porto Rouge	6.50
Sherry Dry	6.50
Martini Blanc	7.00
Martini Rouge	7.00
Vermouth Bianco Bottega	8.00
Vermouth Rosso Bottega	8.00
Ricard	7.00
Pastis <i>Chateau des Creissauds 2018</i>	15.00
Amer Picon sec	7.00
Amer Picon à l'Eau, Bière ou Vin Blanc	8.00
Camparie sec	7.50
Camparie à Soda/Orange	9.00
Cynar sec	7.50
Cynar à Soda	9.00

Apéritifs sans Alcool 0%

Crodino	5.50
Apéritif Maison	7.50
Cocktail sans alc	9.50
Pastis	4.50
Gin Seedlip 0%alc	11.00

Vins Ouvert

Verre du Sommelier	<i>Prix à discuter</i>
Verre de Riesling	6.50
Verre de Rosé de Provence	6.50
Verre de Rouge Merlot	6.50
Pichet de Riesling 0.30l	11.00
Pichet de Riesling 0.50l	20.00
Pichet de Vin rouge/rosé 0.30l	11.00
Pichet de Vin rouge/rosé 0.50l	20.00

Pour des Bouteilles de Vin millésimé ou de Champagne veuillez demander notre Carte des Vins.

DIGESTIFS

Liqueurs (4cl)

Amaretto	7.00
Sambucca	7.00
Cointreau	7.00
Liqueur de Cassis	7.00
Liqueur de Noix	8.00
Liqueur de Verveine	8.00
Bailey's	7.00
Grand Marnier	8.00
Limoncello	6.00

Bitters (4cl)

Buff d'Echternach	5.50
Averna	5.50

Rhum (4cl)

Rhum Agricole Ambrée	7.00
Infel Vieux Rhum Agricole	<i>Rhum de Madère Portugal</i> 10.50
Puerto Rican Rum Don Q	<i>Fini en fûts de Xérès</i> 12.50
Dom Papa Rum 7ans	<i>Vieilli en Chêne avec un goût de vanille</i> 9.50
Diplomatico Rum	8.50

Whisk(e)ys (4cl)

Jack Daniel's	<i>Tennessee Whisky</i> 7.90
Aberlour Malt	<i>10years old</i> 10.00
Isfjord #1	<i>single malt, sherry finish</i> 13.50
Isfjord #2	<i>peated, single malt, finish bourbon</i> 9.50
Ardberg	<i>islay single malt scotchwhisky</i> 15.00

Eaux de Vie (4cl)

Framboises	7.50
Mirabelle	7.50
Quetsch	7.50
Mûre sauvage	7.50
Noisette	7.50
Cerise	7.50

Tequila (4cl)

Anejo	<i>Herencia Mexicana</i>	8.50
Reposado	<i>Herencia Mexicana</i>	8.00

Grappa (4cl)

Grappa Di Brunello	<i>Caparzo</i>	7.80
Grappa Riserva da Prosecco	<i>Fragranze En barrique de chêne Bottega</i>	11.00

Gin Tonic

Tonka Gin	<i>Tonka, Vanille</i>	<i>Spring Tonic dry</i>	15.00
Wolfrest Alba 2019	<i>Truffle, Noisette</i>	<i>Spring Tonic dry</i>	16.00
Opyus Sloe Gin	<i>Framboise</i>	<i>Tonic1724</i>	14.00
Opyus Gin	<i>Citron jaune,</i>	<i>Spring Tonic dry</i>	13.00
Gin Mare	<i>Romain, Thym, Citron</i>	<i>Tonic1724</i>	14.00
Bivrost Artic Gin	<i>Citron jaune, Cardamome</i>	<i>Spring Tonic dry</i>	13.00
Seedlip Spice 94	<i>0% alcool 0% sugar</i>	<i>Tonic1724</i>	11.00

Vieux Marc de Bourgogne	8.50
Calvados Père Magloire V.S.O.P.	8.50
Vieux Marc de Chateaufort de Pape	11.50

CARTE COMPLETE DIGESTIF SUR DEMANDE

GLACES ET PATISSERIES

de 12h00 - 18h00

Dame Blanche 10.50

Glace Vanille, sauce Chocolat et Chantilly
Vanilleeis, Schokoladensauce mit Sahne

Café Glacé 10.50

Glace Vanille, Glace Mokka, Café et Chantilly
Vanilleeis, Mokkaeis, Kaffee mit Sahne

Coupe Brésilienne 10.50

Glace Vanille, Glace Mokka, Caramel, Noisettes et Chantilly
Vanilleeis, Mokkaeis, Karamel, Nüsse mit Sahne

Coupe aux Fraises (selon Saison) 12.00

Glace Vanille, Glace aux Fraises, Fraises, Coulis de Fraises et Chantilly
Vanilleeis, Erdbeereis, Erdbeeren, Coulis mit Sahn

Coupe aux Framboises (selon Saison) 13.00

Glace Vanille, Glace aux Fraises, Framboises, Coulis et Chantilly
Vanilleeis, Erdbeereis, Himbeeren, coulis mit Sahne

Sorbet Colonel 11.00

Sorbet Citron, Vodka
Zitronensorbet mit Vodka

Boule de Glace aux choix 3.50

Vanille, Fraises, Mokka, Sorbet Citron
Vanille, Erdbeer, Mokka, Zitronensorbet

Pâtisserie / Tarte Maison 6.50

Milk-shake (selon Saison) 9.50

Suggestion de dessert 13.00



APERITIFS COCKTAILS DIGESTIFS



APÉRITIFS

Apéritif Maison	9.00
Coupe de Crémant <i>Luxembourgeois Victor Hugo</i>	8.00
Coupe de Champagne	15.00
Kir Royal	9.00
Kir Vin Blanc	7.50
Aperol Spritz	10.50
Spritz <i>Basilic / Sureau / Lavande</i>	9.00
Porto Blanc	6.50
Porto Rouge	6.50
Sherry Dry	6.50
Martini Blanc	7.00
Martini Rouge	7.00
Vermouth Bianco Bottega	8.00
Vermouth Rosso Bottega	8.00
Ricard	7.00
Pastis <i>Chateau des Creissauds 2018</i>	15.00
Amer Picon sec	7.00
Amer Picon à l'Eau, Bière ou Vin Blanc	8.00
Campanie sec	7.50
Campanie à Soda/Orange	9.00
Cynar sec	7.50
Cynar à Soda	9.00

Apéritifs sans Alcool 0%

Crodino	5.50
Apéritif Maison	7.50
Cocktail sans alc	9.50
Pastis	4.50
Gin Seedlip <i>0%alc</i>	11.00

Vins Ouvert

Verre du Sommelier	<i>Prix à discuter</i>
Verre de Riesling	6.50
Verre de Rosé de Provence	6.50
Verre de Rouge Merlot	6.50
Pichet de Riesling <i>0.30l</i>	11.00
Pichet de Riesling <i>0.50l</i>	20.00
Pichet de Vin rouge/rosé <i>0.30l</i>	11.00
Pichet de Vin rouge/rosé <i>0.50l</i>	20.00

Pour des Bouteilles de Vin millésimé ou de Champagne veuillez demander notre Carte des Vins.

Liqueurs (4cl)

Amaretto	6.80
Sambucca	6.80
Chartreuse verte	8.20
Cointreau	6.80
Liqueur de Cassis	6.80
Liqueur de Noix	8.40
Liqueur de Verveine	8.40
Bailey's	6.80
Grand Marnier	7.50
Limoncello fait maison	6.00

Bitters (4cl)

Buff d'Echternach	5.20
Averna	5.20

Eau de Vie (4cl)

Framboises	7.50
Mirabelle	7.50
Quetsch	7.50
Coings	7.50
Mûre sauvage	7.50
Noisette	7.50
Cerise	7.50

Cognac

Iris poivré	<i>Fanny Fougerat</i>	16.50
Ragnaud Sabourin	<i>n°10 V.S.O.P.</i>	12.50

CACHAÇA

Cachaça Weber	<i>Haus Prota</i>	10.00
Cachaça Weber	<i>Haus 4 ans "Gold Organic"</i>	11.50

CALVADOS

Calvados du Pays d'Auge	<i>Hors d'Age</i>	10.00
Calvados du Pays d'Auge	<i>1989 Dupont</i>	12.50
Calvados Père Magloir	<i>V.S.O.P.</i>	9.00

GRAPPA

Grappa Di Brunello	<i>Caparzo</i>	8.00
Grappa Bottega	<i>Fragranze</i>	11.50

BAS ARMAGNAC

Château de Lacquy	<i>7 Ans V.S.O.P.</i>	12.00
Resistance	<i>Famille Laudet</i>	16.00

MARC

Vieux Marc de Riesling <i>Bastian Remich</i>	7.00
Vieux Marc de Chateauneuf de Pape	12.00
Vieux Marc de Bourgogne <i>Moillard</i>	9.00
Marc de Gewürztraminer <i>Alsace Hugel et Fils</i>	8.20
Marc de Moselle <i>au Miel et Herbes de la Montagne</i> <i>Antonio Pretti</i>	9.30
Vieux Marc Coteaux de Schengen <i>Distellerie Zenner</i>	9.30

WHISK(E)Y

Jack Daniel's <i>Tennessee</i>	9.00
Frisky Monkey <i>Scotch, blended malt</i>	10.50
Aberlour Malt <i>10 Years old Scotch</i>	11.00
Isfjord #1 <i>single malt, sherry finish</i>	14.00
Isfjord #2 <i>peated, single malt, finish bourbon</i>	10.00
Ardberg <i>islay single malt scotch Whisky</i>	15.50
Tomatin <i>12 ans single malt scotch Whisky</i>	13.50

RHUM / RON

Rhum Agricole Vieux <i>Plantations Saint James Martinique</i>	8.00
Puerto Rican Rum DonQ <i>Finished in Sherry Casks</i>	13.00
Alamea <i>Spiced Rhum des Caraibes, Ginger</i>	8.50
Diplomatico Rum	9.00
Rhum Ferroni <i>Fondé à Marseille</i>	10.00
Rhum Ferroni Boucan d'enfer <i>Rhum fumé, fondé à Marseille</i>	10.00
Infiel vieux rhum agricole <i>Rhum de Madère Portugal 3 ans</i>	11.00
Hell or High Water Rhum <i>Rhum de Madère Portugal 3 ans</i>	10.00
Dom Papa Rum <i>Vieilli en Chêne avec vanille 7 ans</i>	10.00

TEQUILA

Herencia Tequila <i>Aged Anejo</i>	8.50
Herencia Tequila <i>Aged Reposado</i>	8.00

COCKTAILS

Brazilian Old Fashioned <i>Cachaça Weberhaus Amburana, Tonka Bean Syrup, Walnut Bitter</i>	15.50
Mojito <i>Rum Don Q Cristal, Lime, Sugar, Mint, Soda</i>	11.50
Pink Mojito <i>Rum Don Q Cristal, Raspberry, Lime, Sugar, Mint, Soda</i>	13.50
Bramble <i>Gin Vsinne, Lemon, Sugar, Blackberry</i>	14.50
Clover Club <i>Gin Vsinne Raspberry, Lemon, Sugar, Raspberries, Egg White</i>	14.50
Dark & Stormy <i>Rum Alamea Spice, Lime, Sugar, Ginger Beer Spring</i>	13.50
Espresso Martini <i>Sash Fritz Vodka, Vanilla Syrup, Espresso</i>	14.50
Gin Basil Mule <i>Gin Mare, Balis, Lime</i>	14.50
Headhunter <i>Tequila Anejo, Grapefruit, Lime, Agave Syrup,</i>	13.50
Mai Tai <i>Rum Don Q Cristal, Don Q Anejo, Cointreau, Lime, Orgeat</i>	13.50
Old Cuban <i>Rum Don Q Cristal, Lime, Sugar, Mint, Angostura Bitters, Champagne</i>	13.50
Negroni <i>Rum Don Q Cristal, Don Q Anejo, Cointreau, Lime, Orgeat</i>	14.50
Cocktail Cigalon	

Prix à discuter

EARLY BIRDS

Apérol Spritz <i>Apérol, Prosecco, Soda</i>	10.50
Spritz fait maison <i>Basilic ou Sureau ou lavande</i>	9.00
Hugo <i>Crémant, Sureau fait maison, Lime, Mint, Soda</i>	9.50
Vermouth Tonic <i>Bottega sweet Vermouth, Tonic, Orange Peel ou Bottega Dry Vermouth, Tonic, Lemon Peel</i>	10.50
Martini Dry <i>Vermouth, Gin</i>	9.50
Ingwer Spritz <i>Apérol, Ginger Beer, Lemon juice</i>	12.50

MOCKTAILS SANS ALCOOL

Old Jamaican <i>Ginger Beer, Lime, Angostura Bitters</i>	9.50
Virgin Mojito <i>Lime, Sugar, Mint, Soda</i>	9.00
Crodino Orange <i>Crodino, Orange, Soda</i>	8.00
Cocktail Cigalon sans alcool	9.50

GIN TONIC

Tonka Gin	<i>Tonka, Vanille</i>	<i>Tonic1724</i>	15.50
Wolfrest DryGin	<i>Baies de genièvre, Noisette</i>	<i>Tonic1724</i>	14.50
Wolfrest Alba 2019	<i>Truffle, Noisette</i>	<i>Tonic1724</i>	16.50
Gin V Sinne	<i>Mûre, Citron vert</i>	<i>Tonic1724</i>	14.50
Gin Mare	<i>Romain,Olive</i>	<i>Tonic1724</i>	14.50
Bivrost Artic Gin	<i>Citron jaune, Cardamone</i>	<i>Spring Tonic dry</i>	13.50
Boar	<i>Citron jaune, Romain</i>	<i>Tonic1724</i>	14.50
Opyus Gin	<i>Citron jaune,</i>	<i>Spring Tonic dry</i>	13.50
Opyus Sloe Gin	<i>Framboise</i>	<i>Tonic1724</i>	13.50
Gin Bacûr	<i>Sauge, Genièvre, Citron</i>	<i>Spring Tonic dry</i>	13.50
Seedlip Spice 94	<i>0% alcool 0% sugar</i>	<i>Tonic1724</i>	11.50