

# Nos offres du midi

du lundi au vendredi

16 - 20 mars

## Lundi

**Salade de chèvre chaud et miel**

**13,50€**

Warm goat cheese salad with honey

## Mardi

**Émincé de bœuf, sauce à la truffe et purée de pommes de terre**

**13,50€**

Sliced beef in truffle sauce and mashed potatoes

## Mercredi

**Poulet grillé au pesto et riz**

**13,50€**

Grilled chicken with pesto sauce and rice

## Jeudi

**Gyros de porc, pain pita, salade et frites**

**13,50€**

Pork gyros with pita bread, salad and fries

## Vendredi

**Tagliatelles, sauce bisque et cabillaud**

**13,50€**

Tagliatelle with bisque sauce and cod

# Menu

## Tartes Flambées

<b>Tarte flambée traditionnelle</b>	<b>15,50€</b>
Crème, oignons, lardons Gluten (blé), lait	
<b>Tarte flambée Paulina</b>	<b>18,00€</b>
Crème, oignons, lardons, jambon cuit, fromage Berdorfer, champignons Gluten (blé), lait, sulfites	
<b>Tarte flambée nordique</b>	<b>21,00€</b>
Crème, saumon fumé, câpres, oignons rouges, origan Gluten (blé), poisson, lait, sulfites	
<b>Tarte flambée forestière</b> 🌿	<b>15,50€</b>
Crème, fromage Berdorfer, oignons, champignons, persil Gluten (blé), lait	
<b>Tarte flambée rouge</b>	<b>19,00€</b>
Sauce tomate, habanero, fromage Berdorfer, oignons, Wäinzoossiss, salami piquant, herbes de Provence Gluten (blé), œuf, lait, sulfites	

## Entrées

<b>Gromperekichelcher au jambon cru</b>	<b>11,00€</b>
2 galettes de pommes de terre maison au jambon cru, pickles et compote de pommes Gluten (blé), œuf, lait, moutarde, sulfites	
<b>Gromperekichelcher au saumon fumé</b>	<b>13,50€</b>
2 galettes de pommes de terre maison au saumon fumé, crème fraîche et câpres Gluten (blé), œuf, poisson, lait, moutarde, sulfites	
<b>Arancini végétariens à la sauce tomate</b> 🌿	<b>12,00€</b>
3 boules de riz farcies au mozzarella, dorées, croustillantes et servies avec une sauce tomate Gluten (blé), œuf, lait, sulfites	
<b>Planchette mixte</b>	<b>24,00€</b>
Jambon cru, salami piquant, jarret de porc, Lyoner, fromage Comté, Berdorfer et Brie, beurre Gluten (blé, orge, seigle, avoine), œuf, lait, fruits à coque (noix), moutarde, sulfites	
<b>Scampis à l'ail</b>	<b>12,50€</b>
Scampis poêlés au beurre, ail et persil Crustacés, lait	
<b>Petite Feiertagszalat</b>	<b>13,00€</b>
Feiertagszalat traditionnelle maison aux œufs, moutarde, bœuf, oignons et pickles Œuf, céleri, moutarde, sulfites	
<b>Tacos au bœuf et poulet</b>	<b>12,50€</b>
Bœuf, salade, poivron, tomate, oignon, Berdorfer, guacamole Poulet, salade, poivron, tomate, oignon, Parmesan, crème fraîche Servis avec sauce habanero Gluten (blé), œuf, lait, moutarde, sulfites	
<b>Soupe du moment</b> 🌿	<b>9,50€</b>
Soupe aux légumes de saison	

## Burgers

<b>Lënster Burger</b>	<b>23,00€</b>
100% steak de bœuf, fromage Berdorfer, mayonnaise au poivre, bacon, salade, pickles et frites	
Gluten (blé, orge), œuf, arachides, soja, lait, moutarde, sésame, sulfites	
<b>Burger au poulet</b>	<b>21,00€</b>
Poulet croustillant, sauce César, parmesan, roquette, tomates cerises, oignons frits et frites	
Gluten (blé, orge), œuf, poisson, arachides, lait, moutarde, sésame, sulfites	
<b>Burger de falafels</b> 🌱	<b>19,50€</b>
Falafel, guacamole, sauce tahini, salade, pickles et frites de patates douces	
Gluten (blé, orge), œuf, arachides, soja, lait, moutarde, sésame, sulfites	
<b>Burger du Chef</b>	<b>26,00€</b>
Gromperekichelcher, sauce miel-moutarde, bœuf, fromage fondu, pickles, oignons et salade	
Gluten (blé), œuf, lait, moutarde, sulfites	
<b>Rajoute du fromage fondu à ton burger</b>	<b>+4,00€</b>

## Plats signature

<b>Lënster Cordon Bleu</b>	<b>25,00€</b>
Cordon bleu de dinde farci au jambon cuit et fromage Comté, frites et sauce au choix	
Gluten (blé), œuf, lait, sulfites	
<b>Paschtéit traditionnelle</b>	<b>24,00€</b>
Bouchée à la Reine traditionnelle et frites	
Gluten (blé), œuf, lait, céleri, sulfites	
<b>Entrecôte de bœuf luxembourgeois</b>	<b>36,00€</b>
250g, légumes, pommes de terre au four et sauce au choix	
Lait, soja, sulfites	
<b>Lënster Schnitzel</b>	<b>26,00€</b>
Escalope de veau panée, frites et sauce au choix	
Gluten (blé), œuf, lait, sulfites	
<b>Surf &amp; Turf</b>	<b>30,00€</b>
Tagliata de rumsteak, scampis, beurre à l'ail et frites	
Gluten (blé), crustacés, œuf, lait	
<b>Jarret de porc</b>	<b>32,00€</b>
+/- 900g, pommes de terre au four, salade et sauce moutarde	
Lait, moutarde, sulfites	
<b>Filet de dorade</b>	<b>27,50€</b>
200g, arancini, légumes et sauce tomate	
Gluten (blé), œuf, poisson, lait, soja, sulfites	
<b>Tartiflette au jarret de porc</b>	<b>23,50€</b>
Jarret de porc, Reblochon, Brie, oignons et salade mixte	
Gluten (blé), lait, soja, moutarde, sulfites	
<b>Kniddele mat Speck</b>	<b>21,00€</b>
Kniddelen traditionnels à la crème et aux lardons	
Gluten (blé), œuf, lait, sulfites	
<b>Kniddele mat Wäinzoosiss</b>	<b>24,50€</b>
Kniddelen traditionnels à la Wäinzoosiss et sauce moutarde	
Gluten (blé), œuf, lait, moutarde, sulfites	
<b>Kniddele mat Geméis</b> 🌱	<b>18,00€</b>
Kniddelen traditionnels aux légumes de saison	
Gluten (blé), œuf, lait, soja	

# Salades et plats froids

<b>Feierstengszalot</b>	<b>22,00€</b>
Salade traditionnelle maison aux œufs, moutarde, bœuf, oignons, pickles, frites et salade Gluten (blé), œuf, lait, céleri, moutarde, sulfites	
<b>Salade du jardin végétale</b>	<b>16,00€</b>
Salade mixte, légumes, avocat, tomates, orange, persil, sésame et assaisonnement aux agrumes Soja, moutarde, sésame	
<b>Salade aux scampis CK Fitness</b>	<b>23,00€</b>
Salade mixte, scampis à l'ail, avocat, tomates, orange, persil et assaisonnement aux agrumes Crustacés, lait, moutarde	
<b>Salade au poulet</b>	<b>22,00€</b>
Salade mixte, poulet croustillant, parmesan, croûtons, tomates et sauce César Gluten (blé, orge), œuf, poisson, lait, moutarde, sulfites	
<b>Tartare de bœuf</b>	<b>20,50€</b>
Tartare maison avec frites et toast Gluten (blé, orge), œuf, poisson, soja, lait, moutarde, sulfites	
<b>Ham, Fritten an Zalot</b>	<b>21,50€</b>
Duo de jambon, frites et salade Gluten (blé), œuf, lait, moutarde, sulfites	
<b>Salade paysanne</b>	<b>21,00€</b>
Pommes de terre, lardons, œuf, salade, tomates cerises, oignons, croûtons, crème fraîche et sauce aux agrumes Gluten (blé), œuf, soja, lait, moutarde, sulfites	
<b>Gromperekichelcher au jambon cru</b>	<b>18,50€</b>
4 galettes de pommes de terre maison au jambon cru, pickles et compote de pommes Gluten (blé), œuf, lait, moutarde, sulfites	
<b>Gromperekichelcher au saumon fumé</b>	<b>21,50€</b>
4 galettes de pommes de terre maison au saumon fumé, câpres et crème fraîche Gluten (blé), œuf, poisson, lait, moutarde, sulfites	

## Extras

<b>Salade mixte</b>	<b>4,00€</b>
Salade verte et assaisonnement aux agrumes Moutarde	
<b>Légumes mixtes de saison</b>	<b>4,50€</b>
Soja, lait	
<b>Frites</b>	<b>4,00€</b>
Gluten (blé), œuf, lait	
<b>Frites de patates douces</b>	<b>4,50€</b>
Gluten (blé), œuf, lait	
<b>1 Gromperekichelchen</b>	<b>3,00€</b>
Gluten (blé), œuf, lait	
<b>Fromage fondu</b>	<b>4,00€</b>
Lait, sulfites	

## Sauces

<b>Sauce aux champignons</b>	<b>3,00€</b>
Lait, sulfites	
<b>Sauce au poivre</b>	<b>3,00€</b>
Lait, sulfites	
<b>Sauce habanero</b>	<b>3,00€</b>
Lait, sulfites	

## Enfants

<b>Burger</b>	14,00€
avec des frites	
Gluten (blé, orge), œuf, arachides, soja, lait, sésame	
<b>Mini Wiener Schnitzel</b>	13,50€
Escalope de veau panée et frites	
Gluten (blé), œuf, lait	
<b>Poulet croustillant</b>	11,00€
Poulet mariné et pané et frites	
Gluten (blé), œuf, lait	
<b>Mini Kniddele mat Speck</b>	10,50€
Petite portion de Kniddelen à la crème et aux lardons	
Gluten (blé), œuf, lait, sulfites	

## Desserts

<b>Café Gourmand</b>	9,50€
Assortiment de petits desserts avec un café ou thé	
<b>Dame Blanche</b>	9,50€
Glace à la vanille, chantilly, sauce au chocolat chaud et amandes	
Œuf, lait, fruits à coque (amandes)	
<b>Café Liégeois</b>	9,50€
Café glacé, glace à la vanille et chantilly	
Gluten (blé), œuf, lait	
<b>Moelleux au chocolat</b>	12,00€
Glace à la vanille	
Gluten (blé), œuf, lait	
<b>Tiramisu</b>	9,00€
Gluten (blé), œuf, lait, sulfites	
<b>Assiette de fromage et confiture de figues</b>	12,50€
Comté, Berdorfer, Reblochon, Brie	
Lait, fruits à coque (noix), sulfites	
<b>Crème brûlée traditionnelle</b>	8,50€
Œuf, lait	
<b>Affogato</b>	6,00€
Glace à la vanille et espresso	
Œuf, lait	
<b>Tarte du jour</b>	7,00€
<b>Boule de glace ou sorbet</b>	3,00€
Vanille, chocolat, café, sorbet de citron, sorbet de fraise	
Œuf, lait	

# Boissons

## Apéritifs

### Les Classiques

<b>Campari sec</b>	<b>7,50€</b>
<b>Campari - soda, orange ou tonic</b>	<b>10,50€</b>
<b>Cynar sec</b>	<b>7,50€</b>
<b>Cynar - soda, orange ou tonic</b>	<b>10,50€</b>
<b>Martini - rouge ou blanc</b>	<b>7,00€</b>
<b>Campari Spritz</b>	<b>12,50€</b>
<b>Porto Niepoort - rouge ou blanc</b>	<b>7,00€</b>
<b>Kir vin blanc</b>	<b>7,50€</b>
<b>Cola Wäin / Sprite (25cl / 50cl)</b>	<b>5,50€ / 9,00€</b>
<b>Pastis Ricard</b>	<b>7,50€</b>

### Les Favoris

<b>Aperol Spritz</b>	<b>12,50€</b>
Apéritif italien rafraîchissant à base d'Aperol, de prosecco et de soda, servi avec des glaçons et une tranche d'orange.	
<b>Sarti Spritz</b>	<b>12,50€</b>
Apéritif italien rafraîchissant à base de Sarti Rosa, de prosecco et de soda, servi avec des glaçons.	
<b>Lätz Spritz</b>	<b>14,00€</b>
Alternative luxembourgeoise de l'Aperol Spritz.	
<b>Lillet Wildberry</b>	<b>12,50€</b>
Un mélange fruité et rafraîchissant de Lillet, tonic et baies, servi avec des glaçons.	
<b>St-Germain Spritz</b>	<b>13,50€</b>
Un cocktail léger et floral à base de liqueur de fleur de sureau St-Germain, de prosecco et de soda.	
<b>Porto Tonic</b>	<b>12,50€</b>
Un mélange frais et pétillant de porto blanc et tonic, servi avec des glaçons et une touche d'agrumes.	
<b>Coupe de Crémant Bubbly</b>	<b>8,00€</b>
Domaine Schumacher, Luxembourg	
<b>Coupe de Crémant Alice Hartmann</b>	<b>13,50€</b>
Domaine Alice Hartmann, Luxembourg	

### Sans Alcool

<b>Crodino N/A Spritz - original ou rosso</b>	<b>7,00€</b>
<b>Crodino Tonic</b>	<b>11,50€</b>
<b>Beerbusch Gin 0.0%</b>	<b>13,50€</b>

# Vins au verre

## Pétillant

**Bubbly** 8,00€

**Crémant Alice Hartmann Brut** 13,50€

## Blanc

**Pinot Gris Thill's** 7,50€

Côteaux de Schengen, Domaine Thill, Luxembourg

**Riesling Aly Duhr** 8,00€

Puit d'Or, Domaine Aly Duhr, Luxembourg

**Chardonnay Guillaume** 7,00€

Languedoc, France

**Moscato d'Asti Bosc D'la Rei** 9,00€

DOCG, Batasiolo, Piémont, Italie

## Rosé

**L'Instant de Roseline** 7,50€

Château de Roseline, Provence, France

**Lampe de Méduse Cru Classé** 12,00€

Château de Roseline, Provence, France

## Rouge

**Château Saint-Cosme** 7,50€

Côtes du Rhône, France

**Primitivo di Manduria Punta Aquila** 8,50€

IGT, Tenute Rubino, Pouilles, Italie

**Monte Ravasqueira Reserva Familia** 7,00€

Alentejo, Portugal

# Soft Drinks

**Lodyss plate** 25cl 3,50€ - 50cl 5,50€

**Lodyss légèrement pétillante** 25cl 3,50€ - 50cl 5,50€

**Lodyss pétillante** 3,50€

**Royal Bliss Bitter Lemon** 3,80€

**Coca Cola / Coca Cola Zero / Sprite / Fanta / Fuze Tea** 3,80€

**Fever Tree** 5,00€

**Jus de fruits** 3,80€

## Bière pression

Diekirch	25cl 3,50€ - 50cl 6,50€
Leffe Blonde	25cl 4,80€ - 50cl 9,00€
lechternacher	25cl 4,50€ - 50cl 8,00€
Franziskaner	30cl 4,80€ - 50cl 7,80€
La Chouffe	25cl 4,80€ - 50cl 9,00€
Ajoute du Picon	25cl 2,00€ - 50cl 3,00€

## Bière en bouteille

Knuppert en canette 33cl	4,00€
Ramborn Cider	7,50€
Corona	6,50€
Liefmans - Fruitesse	5,00€

## Sans Alcool

Franziskaner Alkoholfrei 50cl	6,50€
Simon 0,0%	4,00€

# Gins

## Copperhead Gin

17,50€

Le Copperhead Gin, composé de genièvre, cardamome, orange, angélique et coriandre, tire son nom de M. Copperhead, un alchimiste en quête de l'élixir de vie.

## Bulldog Gin

15,50€

Un gin anglais à base 12 plantes dont le pavot, l'œil de dragon, les feuilles de lotus, les agrumes, l'amande et la lavande.

## Gin Mare

16,50€

Un gin espagnol inspiré des saveurs méditerranéennes élaboré à partir de plantes telles que l'olive arbequina, le romarin, le thym, le basilic et la mandarine.

## Monkey 47

17,50€

Un gin singulier originaire de la Forêt-Noire en Allemagne, marqué par un ingrédient distinctif : la canneberge. Son nom, «47», fait référence aux 47 plantes qui composent sa recette unique et à son embouteillage à 47% d'alcool.

## Bombay Sapphire

15,00€

Un gin premium aux arômes frais et complexes, sublimé par 10 plantes botaniques exotiques et présenté dans sa bouteille iconique bleu saphir.

## KI NO BI

16,00€

Un gin artisanal japonais, distillé à Kyoto, mêlant des ingrédients locaux comme le yuzu, le poivre sansho et le thé gyokuro pour une fraîcheur et une élégance uniques.

## Opyos Dry Gin

16,00€

Fabriqué en petites quantités, ce gin luxembourgeois est un mélange harmonieux de 8 produits locaux, cueillis à la main et mélangés à 18 plantes.

# Cocktails

<b>Mojito</b>	<b>12,00€</b>
Un classique cubain rafraîchissant avec du rhum Bacardi, du citron vert, de la menthe, du sucre et de l'eau gazeuse.	
<b>Caipirinha</b>	<b>12,00€</b>
Le cocktail emblématique du Brésil, préparé avec de la cachaça Janeiro, du citron vert et du sucre, servi sur glace pilée.	
<b>Caipiroska</b>	<b>12,00€</b>
Une variante à base de vodka de la Caipirinha, réalisée avec de la vodka 42 Below, du citron vert frais et du sucre.	
<b>Piña Colada</b>	<b>13,00€</b>
Un mélange tropical de rhum Bacardi, de crème de coco et de jus d'ananas, avec des glaçons.	
<b>Negroni</b>	<b>13,00€</b>
Un apéritif italien intemporel avec du gin Bombay Sapphire, du Campari et du Martini Rosso, avec des glaçons.	
<b>Long Island Iced Tea</b>	<b>17,00€</b>
Un cocktail puissant et rafraîchissant à base de vodka 42 Below, de rhum Bacardi, de gin Bombay Sapphire, de tequila Cazadores, de triple sec, de jus de citron et de Coca Cola.	
<b>Cuba Libre</b>	<b>13,00€</b>
Une combinaison simple mais savoureuse de rhum Bacardi, de Coca-Cola et de jus de citron vert frais, avec des glaçons.	
<b>Moscow Mule</b>	<b>13,00€</b>
Un mélange audacieux de vodka 42 Below, de ginger beer et de citron vert, servi dans une tasse en cuivre.	
<b>London Mule</b>	<b>13,00€</b>
Une version au gin du classique Mule, avec du ginger beer, du gin Bombay et du citron vert, avec des glaçons.	
<b>Bacardi Mule</b>	<b>13,00€</b>
D'inspiration cubaine avec du rhum Bacardi, du ginger beer et du citron vert, avec des glaçons.	

## Sans Alcool

<b>Virgin Mojito</b>	<b>9,50€</b>
Une version sans alcool du classique Mojito avec de la menthe fraîche, du citron vert, du sucre et de l'eau gazeuse.	
<b>Mocktail fruité</b>	<b>9,50€</b>
Un mélange vibrant et sans alcool de jus de fruits frais, avec des glaçons.	
<b>Nadacolada</b>	<b>9,50€</b>
Une variante sans alcool de la Piña Colada, associant crème de coco et jus d'ananas avec des glaçons.	

## Boissons chaudes

<b>Espresso</b>	<b>3,40€</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>3,90€</b>
<b>Double espresso</b>	<b>4,40€</b>
<b>Café</b>	<b>3,60€</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>4,20€</b>
<b>Cappuccino avec chantilly</b>	<b>4,50€</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>4,50€</b>
<b>Thé de TEE GSCHWENDNER</b>	<b>5,00€</b>
Earl Grey, Japan Sencha, Fruits rouges ou camomille	
<b>Thé à la menthe fraîche</b>	<b>5,00€</b>
<b>Chocolat chaud</b>	<b>4,70€</b>
<b>Chocolat chaud avec chantilly</b>	<b>5,00€</b>
<b>Irish Coffee</b>	<b>10,00€</b>
<b>Matcha Latte</b>	<b>5,00€</b>

# Digestifs

## Les Classiques

Get 27	8,00€
Amaretto Disaronno	8,00€
Baileys Irish Cream	8,00€
Sambuca Ramazzotti	8,00€
Limoncello Ramazzotti	8,00€
Amaro Averna	8,00€

## Herbacés

Jägermeister	8,00€
Fernet Branca	8,00€
Buff	8,00€

## Brandy

Cognac Martell VSOP	11,00€
Eau De Vie Zenner - Mirabelle, Poire Williams, Quetsch ou Framboise	10,00€
Grappa Nonnino Chardonnay	9,50€
Grappa Berta Valdavi	9,50€
Calvados	8,50€
Grand Marnier	8,00€
Cointreau	8,00€
Hunnegdröpp Lilienhaff	8,00€
Hunnegdröpp en shot	4,00€

## Rhums

Zacapa Sistema Solera 23	14,00€
Bumbu	13,00€
Bacardi Reserva Ocho	12,00€
Eminente 7y	14,50€

## Whiskys

Lagavulin 16y, Islay	15,50€
Talisker 10y	13,00€
Jack Daniel's	10,50€
Jameson	8,50€
Johnnie Walker Black	9,00€
Bulleit Bourbon	10,50€

# Vins

## Pétillant

<b>Crémant Bubbly Brut</b>	<b>38,00€</b>
<b>Crémant Alice Hartmann Brut</b>	<b>64,00€</b>
<b>Crémant Alice Hartmann Rosé</b>	<b>70,00€</b>

## Les Blancs

### Luxembourg

<b>Pinot Gris Thill's</b>	<b>36,00€</b>
Côteaux de Schengen, Domaine Thill	
<b>Pinot Gris Wormer Wäibour</b>	<b>43,00€</b>
Maison Viticole Schmit-Fohl	
<b>Pinot Blanc Ahn Vogelsang</b>	<b>35,00€</b>
Maison Viticole Schmit-Fohl	
<b>Riesling Aly Duhr</b>	<b>38,00€</b>
Puit d'Or, Domaine Aly Duhr	
<b>Riesling Clos des Rochers</b>	<b>49,00€</b>
Grevenmacher Fels 1 <sup>er</sup> Grand Cru, Domaine Clos des Rochers	
<b>Chardonnay Petite Fleur des Rochers</b>	<b>59,00€</b>
AOP, Domaine Clos des Rochers	
<b>Bueden Aly Duhr</b>	<b>38,00€</b>
Domaine Aly Duhr	

### France

<b>Chardonnay Guillaume</b>	<b>32,00€</b>
Languedoc	
<b>Viognier Delas Frères</b>	<b>34,00€</b>
Languedoc	

### Italie

<b>Vermentino La Pettegola</b>	<b>39,00€</b>
IGT, Banfi, Toscane	
<b>Moscato d'Asti Bosc D'la Rei</b>	<b>44,00€</b>
DOCG, Batasiolo, Piémont	

Les millésimes sont susceptibles de varier selon les stocks disponibles.

# Vins

## Les Rouges

### Luxembourg

**Pinot Noir Petite Fleur des Rochers** 59,00€  
AOP, Domaine Clos des Rochers

### France

**Château Saint-Cosme** 36,00€  
Côtes du Rhône

**Château Clos du Notaire** 39,00€  
Côtes de Bourg, Bordeaux

**Si Mon Père Savait** 48,00€  
1<sup>e</sup> Cuvée, Bernard, Magrez, Roussillon

**Cuvée Gravel** 78,00€  
Catherine & Claude Maréchal, Côtes de Beaune, Bourgogne

### Italie

**Montepulciano d'Abruzzo Illuminati** 32,00€  
Illuminato, Abruzzo

**Primitivo di Manduria Punta Aquila** 41,00€  
IGT, Tenute Rubino, Pouilles

**Chianti Classico Brolio** 52,00€  
IGT, Barone Ricasoli, Toscane

**Barbara d'Alba** 49,00€  
Moccagatta, Piémont

**Mangnum Primitivo di Manduria** 82,00€  
IGT, Punta Aquila, Tenute Rubino, Pouilles

### Portugal et Espagne

**Crianza Al Vides Roble** 32,00€  
Roble D.O., Casado Alvides, Ribeira del Duero, Espagne

**Quinta dos Aciprestes Reserva** 47,00€  
Douro, Portugal

**Monte Ravasqueira Reserva Familia** 32,00€  
Alentejo, Portugal

Les millésimes sont susceptibles de varier selon les stocks disponibles.

# Vins

## Reste du monde

<b>Malbec Luigi Bosca</b>	<b>42,00€</b>
Mendoza, Argentine	
<b>Zinfandel Wente Beyer Ranch</b>	<b>48,00€</b>
California, États-Unis	
<b>Cuvée Rouge Big John</b>	<b>49,00€</b>
Cuvée Reserve, Weingut Erich Scheiblhofer, Autriche	
<b>Cabernet Sauvignon Allesverloren</b>	<b>51,00€</b>
Afrique du Sud	

## Les Rosés

<b>L'Instant de Roseline</b>	<b>36,00€</b>
Château de Roseline, Provence, France	
<b>Lampe de Méduse Cru Classé</b>	<b>56,00€</b>
Château de Roseline, Provence, France	
<b>Château de Font-Vive</b>	<b>40,00€</b>
Bandol, France	
<b>Rosé Petite Fleur des Rochers</b>	<b>49,00€</b>
AOP, Domaine Clos des Rochers, Luxembourg	
<b>Whispering Angel</b>	<b>52,00€</b>
Château d'Esclans, Côtes de Provence, France	

## Votre Vin

<b>Votre propre bouteille</b>	<b>35,00€</b>
Apportez votre vin et savourez-le avec votre repas.	

Les millésimes sont susceptibles de varier selon les stocks disponibles.