



Ici, on boit & on mange **bio**

**MARDI-VENDREDI**

**12h00-22h30**

(Cuisine en continu  
jusqu'à 21h00)

**SAMEDI**

**12h00-17h00**

(Cuisine en continu  
jusqu'à 16h00)

**DIMANCHE**

**& LUNDI**

**fermé**

UNE PETITE CARTE  
QUI CHANGE AVEC  
DES SAISONS  
AVEC DES PRODUITS  
BIO ET LOCAUX  
ISSUS AUTANT QUE  
POSSIBLE DE  
PRODUCTEURS  
LUXEMBOURGEOIS

Une cuisine faite maison,  
simple & sincère

Elis & Greg



## CARTE DU MOMENT

Soupe du moment	12
Minestrone de légumineuses/halloumi <b>V</b> <b>V</b> (7, 9)	16
Croquettes de poulet/mayonnaise à l'ail noir/salade (1a, 3, 7, 10)	18
Croquettes de légumes/mayonnaise à l'ail noir/salade <b>V</b> <b>V</b> (1a, 3, 7, 10)	16
Croquettes de fromage/mayonnaise à la moutarde/salade <b>V</b> (1a, 3, 7)	18
Toast aux champignons/salade <b>V</b> <b>V</b> (1a, 7, 12)	18
Toast jambon/fromage/salade (1a, 7, 10)	18
Bowl/cruditées/pickels/lentilles vertes/houmous <b>V</b> <b>V</b> (1a, 5, 7, 9, 10, 11)	22
*Supplément poulet + 5€	
Tagliata de poulet/vinaigre balsamique/parmesan/potatoes/salade (1a, 7)	30
Jarret de boeuf/potatoes/salade (1a, 7, 9)	30
Pâtes du moment	...

## DESSERTS

Crème mascarpone/fruits de saison/biscuit (1a, 3, 7)	12
Brownie chocolat/crème anglaise (1a, 3, 7)	12
Brownie vegan/sauce vanille-amande <b>V</b> (1a)	12
Dame de coeur (3, 7)	10

## PLANCHES (2 PERS) 16:00-21:00

Assortiment de charcuterie (9)	22
Assortiment de fromages (7, 8c, 10)	22
Assortiment de dips (5, 6, 7, 9, 10, 11)	18

## ALLERGÈNES

1. Céréales contenant du gluten, à savoir 1a : blé, 1b : seigle, 1c : orge, 1d : avoine, 1e : épeautre, 1f : kamut ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales,
2. Crustacés et produits à base de crustacés,
3. Œufs et produits à base d'œufs,
4. Poissons et produits à base de poissons,
5. Arachides et produits à base d'arachides,
6. Soja et produits à base de soja,
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose),
8. Fruits à coque, à savoir 8a : amandes (*Amygdalus communis* L.), 8b : noisettes (*Corylus avellana*), 8c : noix (*Juglans regia*), 8d : noix de cajou (*Anacardium occidentale*), 8e : noix de pécan (*Carya illinoensis*), 8f : noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), 8g : pistaches (*Pistacia vera*), 8h : noix de Macadamia, 8i : noix du Queensland (*Macadamia ternifolia*)
9. Céleri et produits à base de céleri,
10. Moutarde et produits à base de moutarde.
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame,
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentration supérieure à 10 mg/kg ou 10 mg/litre (exprimée en SO<sub>2</sub>),
13. Graines de lupin et produits à base de graines de lupin,
14. Mollusques et produits à base de mollusques.



## SOFT

Viva 0,5 cl	4.20
Rosport blue 0,5 cl	4.20
Rosport classic 0,25 cl	2.80
Jus de pommes (Viz)	3.00
Jus de raisins	3.50
Limo: Orange/Lemon/Cola 0,33 cl	4.30

## BIÈRES

### Au fût

Simon Pils 0,25 cl (L)	3.50
Okult blanche (L)	4

### Bières bouteilles

Simon triple (L)	5.50
BMX IPA (B)	5.50
0% Riedenburger Dinkel 0% (D)	5
0% Trotinette IPA 0% (B)	5.50

## APÉRITIF

Crémant Schmit Fohl	10
Crémant rosé brut Krier-Welbes	10
Kir Royal	12
Kir vin blanc	10
0% Spumanti Pizzolato 0%	7
Porto rouge Fine Tawny	6
Pastis Gargaï Provence	8
Gin Maredsous Valéo	12
Hugo	12
0% Virgin Hugo 0%	10
Spritz	12

**BOISSONS  
CHAUDES**

Espresso/double	3/4,50
Espresso macchiato	3.50
Café	3.50
Cappuccino*	4/4.50
Latte macchiato*	4/4.50
Thé/Infusion	3.50
Chocolat chaud*	4.5/5
* + lait d'avoine	

**SPIRITUEUX  
DIGESTIFS**

Amaretto di Mattia Walcher	8
Amaro delle Alpi	8
Muscat de Rivesaltes (Mas des Caprices)	6
Marc de Muscat (Mas des Caprices)	10
Rhum ambré (Les îles d'Ardèche)	8
Brandy invecchiato 5 anni (Piemonte)	10
<b>Eaux de vie</b>	
Coing, Poire, Mirabelle	10
Hunnegdrëpp	8




**CRÉMANT  
DE LUXEMBOURG**

**MOSELLE  
LUXEMBOURGEOISE**

		🍷	1/4	1/2	1/1
■	<b>Schmit Fohl</b> AOP Crémant Brut	10			59
■	<b>Krier-Welbes</b> Cuvée Julie - Crémant Rosé Brut	10			49
▲	<b>Krier-Welbes</b> Gris de Gris, 2024 - Pinot Gris	8	14	28	39
◆	<b>Domaine Madame Aly Duhr &amp; Fils</b> AOP Barrique, 2023 Pinot Blanc /Auxerrois				59
●	<b>AOP Barrique, 2022</b> Pinot Noir				59
◆	<b>Pauls Winery</b> AOP Tauxkapp 2023 - Auxerrois	8			39
◆	<b>Schmit Fohl</b> Ahn Vogelsang, 2024 - Riesling				42
◆	<b>Sunnen - Hoffmann</b> Coteaux de Schengen, 2024 Pinot Gris	7	12	24	35



 1/4 1/2 1/1

<b>BEAUJOLAIS</b>	● <b>Domaine des Moriers</b>  Beaujolais-Villages, 2021					<b>58</b>
<b>BORDEAUX</b>	● <b>Domaine Jean-Yves Millaire</b> Fronsac, Château La Rose Garnier, 2021					<b>58</b>
<b>BOURGOGNE</b>	◆ <b>Château de Beru</b>  Chablis, Terroirs de Bérus, 2022 - Chardonnay					<b>95</b>
<b>CHAMPAGNE</b>	■ <b>Champagne Marie Copinet</b> Champagne Extra Brut					<b>99</b>
<b>CORSE</b>	● <b>Clos Canereccia</b> Aleria, Cuvée des Pierres, 2023 Niellucciu /Sciaccarellu					<b>54</b>
<b>LANGUEDOC - ROUSSILLON</b>	◆ <b>Vinus</b> IGP Pays d'Oc, 2023 - Viognier	<b>6</b>	<b>10</b>	<b>20</b>		<b>28</b>
<b>LOIRE</b>	<b>Domaine Fouassier</b> ◆ Sancerre, Sauvignon Blanc, 2022 ● Sancerre, Pinot Noir, 2022					<b>69</b> <b>79</b>
<b>NORMANDIE</b>	■ <b>Maison Hérout</b> Cidre de Normandie, Amour Brut	<b>6</b>				<b>29</b>
<b>PROVENCE</b>	▲ <b>Château La Mascaronne</b> Côtes de Provence, 2024	<b>12</b>				<b>59</b>
<b>RHÔNE</b>	● <b>Famille Richaud</b> Côtes du Rhône, Les Galets, 2024	<b>9</b>	<b>15</b>	<b>29</b>		<b>42</b>

◆ BLANC ● ROUGE ▲ ROSÉ ■ MOUSSEUX