

NOS BOISSONS

SOFT

Eau	35cl / 70cl	3.50€/6.50 €
Plate/Petillante		
Jus	20cl	3.60 €
Orange/pomme/tomate		
Ice Tea Maison		4.50 €
Hibiscus		
Letz'Kola/Orange/Limo		5.00 €
Crodino	33cl	7.00 €
Tonic Indian	17cl	5.00 €
Ginger Beer		5.00 €

MOCKTAILS

Virgin Hugo	9.80 €
Virgin Mojito	9.80 €
Mocktail du moment	9.80 €



BIERE

Battin IPA	5.00 €
Simon 0.00%	5.00 €
Batin Gambrinus	30cl 3.80 €
Biere du moment	30cl 5.00 €
Battin Triple	5.00 €
Orval	6.00 €
Cidre Bio 0%	7.00 €
Cidre Rosé Bio	8.00 €

GIN TONIC (tonic compris)

Pontebier	14.00 €
Bewo Vert	14.00 €
Bewo Black	14.00 €
Bewo Rose	14.00 €
Dear Gin	15.00 €
Gin Mare	15.00 €
Engine	14.00 €

APERITIFS

Coupe cremant	8.00 €
Kir Vin Blanc	9.00 €
Kir Cremant	11.00 €
Martini Blanc/Rouge	7.00 €
Ricard	7.00 €
Picon Biere	7.00 €
Cynar sec	8.00 €
+Soda / Jus d'Orange	3.00 €
Campari sec	9.00 €
+Soda / Jus d'Orange	3.00 €
Porto Blanc/Rouge	8.00 €

COCKTAILS

Cocktail maison	12.00 €
Hugo	10.00 €
Aperol spritz	10.00 €
Limoncello spritz	10.00 €
Mojito	12.00 €
+Peche/Framboise	+1.00 €
Caipirinha	12.00 €
Moskow mule/Amaretto	12.00 €
Negroni	12.00 €
Cuba libre	12.00 €

Grog Pomme Calvados	9.00 €
Vin chaud	7.00 €

EAU DE VIE Distillerie ADAM

Poire William	9.00 €
Vieille Prune	9.00 €
Mirabelle	9.00 €
Framboise	12.00 €
Grappa Julia	8.00 €
Grappa „Spéciale“	12.00 €

DIGESTIFS

Averna	7.50 €
Sambuca	7.50 €
Amaretto	7.50 €
Limoncello	7.50 €
Bailey's	7.50 €
Cointreau	7.50 €
Calvados	9.00 €
Cognac	12.00 €
Cognac Lourinha XO	13.00 €
J.B	8.00 €
Jack Daniels	9.00 €
Whisky Glenmorangie	15.00 €
Whiskie Ardbeg Oa	15.00 €
Rhum Old Nick Blanc	7.00 €
Rhum Kraken	9.00 €
Rhum J.M XO	15.00 €
Zacapa 23	15.00 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso	3.30 €
Café/Deca	3.60 €
Cappucino/ Lait russe	4.50 €
Irish Coffee	10.00 €
Chocolat chaud	4.50 €

Thé et Infusion	4.50 €
<small>Demandez au serveur</small>	
Thé Matcha latté	5.00 €



NOTRE CARTE

TOASTS

- Toast au Saumon** (4/13/1/8/10) 20.00 €
Pain rustique, saumon marine, salade, crème aigre, concombre, marinade asiatique
- Toast au Poulet** (1/7/8) 18.00 €
Pain rustique, filet de poulet, parmesan, sauce champignon
- Toast Buffalo Pesto** (1/7/8) 15.00 €
Pain rustique, tomate, mozzarella buffalo, balsamique, sauce pesto



PLANCHES

- Fromage** (selon arrivage) (8/7/10/5/3/1) 16.00 €
- Charcuterie** (8/7/10/5/3/1) 18.00 €
- Planche mixte** (8/7/10/5/3/1) 24.00 €

SALADES

- Salade Saumon mariné** (4/8/12/10) 24.00 €
Laitue, concombre, tomates, oignon, poivron, marinade asiatique
- Salade Cesar au Poulet** (1/3/7/10) 22.00 €
Filet de poulet, laitue, parmesan, croutons, sauce césar
- Tomate Buffalo Pesto** (7/8) 18.00 €
Tomate, mozzarella Buffalo, laitue, parmesan, pignon de pain, ail, basilic, balsamique, sauce pesto vert
- Salade Chevre Chaud Miel et Noix** 22.50 €
Laitue, concombre, tomates, oignons, poivrons (7/8/3/10)

BOWLS

- Scampis** (5/1/6/8/11/2/4) 22.00 €
Scampis croustillant, pois edamame, avocat, radis, concombre, piment
- Saumon** (5/1/6/8/11/13/12) 24.00 €
saumon, marinade asiatique, pois edamame, avocat, radis, concombre, piment
- Poulet** (5/1/6/8/11/13) 22.00 €
Pain rustique, filet de poulet, parmesan, sauce champignon
- Végetarien** (1/7/8) 18.00 €
Tofu, rustique, tomate, mozzarella buffalo, balsamique, sauce pesto

POUR LES ENFANTS

- Kniddelen mat Speck** (1/3/7) 13.00 €
- Spaghetti bolognese** (1) 13.00 €
- Nuggets de Poulet** (1/3/4) 15.00 €




BURGER

Fish Burger (1/4/7/12/5) 26.00 €
Cabillaud pane, tomate, concombre,
sauce à l'aneth

Chicken Burger (1/7/12/5) 22.00 €
Cheddar, rondelles d'oignons,
cornichons, tomate, salade

Beef Smashed Burger (3/7/10/12) 24.00 €
(+Truffe fraîche 9.00 € + Foie gras 7.00 €)
Cheddar, oignons caramélisées,
cornichon, tomate, salade

 **Burger Végétarien** (1/7/10/12) 22.00 €
Cheddar, oignons caramélisées,
cornichon

CRAZY KICHELCHER

Gromperkichelcher (1/2/5) 13.00 €
Salade et compote

Raclette Kichelcher (1/2/5/7) 16.00 €
Lardon et fromage fondu

Salmon Kichelcher (1/2/3/5/7) 18.00 €
saumon et crème aux herbes

Burger Kichelcher (1/2/5/10/12) 20.00 €
viande de boeuf, Cheddar, oignons
caramélisées, cornichons, tomate, salade

Truffel Kichelcher (1/2/5/7) 20.00 €
à la sauce truffe

Camembert au four (7)	
Ail, vin blanc	16.00 €
sauce truffe et truffe fraîche (7)	24.00 €

PLATS PRINCIPAL

Poisson selon arrivage (3/4) Prix du jour
+ accompagnement au choix

Pave de Saumon Bearnaise (3/5/7) 28.00 €
légumes de saison

Calamars grillés (2) 27.00 €
en persillade valencienne

Weinsaucisse (1/7/10) 19.50 €
Moutarde à l'ancienne et Purée

Escalope Viennoise (1/5) 17.50 €/21.00 €
Sauce champignon, Salade midi/soir

Cordon Bleu de Dinde (1/5/7) 22.00 €
Sauce champignon, Frites et Salade

Tagliata de Poulet (4/7) 25.00 €
Pesto rouge, Roquette, Parmesan,
Tomate cerise

Entrecote de boeuf (7) 35.00 €
(+Truffe fraîche 9 €) + foie gras 7 €
+accompagnement et sauce au choix

Bouchée à la Reine (1/7) 25.00 €
Frites et Salade

Kniddelen mat Speck (1/7) 24.00 €

ACCOMPAGNEMENTS & SAUCES

Frites

Salade

Légumes du moment

Riz

Purée (7)

Poivre vert (7)

Bearnaise (7)

Champignons (7)

Gorgonzola (7)

DESSERTS

Brioche perdue (1/5/7) 12.00 €
Caramel beurre salé, glace vanille

Café gourmand (1/5/7/8) 13.00 €

Tarte Tatin & Glace Vanille (1/5/7/8) 12.00 €

Cheese cake du moment 11.00 €
(sans gluten) (5/7)


Cookie maison (1/5/7) 11.00 €
caramel et glace vanille

Dame blanche (7) 11.00 €

Café glacé (7) 11.00 €

Mousse au chocolat (4/5/7/8) 10.00 €

Tiramisu maison (1/5/7) 9.00 €

Pot de glace maison (100ml) (7) 6.50 €
Vanille, chocolat, fraise,
coco pandan 

Glace/ Sorbet aux choix (7) 3.60 €
Vanille, chocolat, fraise, moka,
framboise, citron

LES ALLERGENES ALIMENTAIRES

- | | | |
|------------------|------------------------|--------------------|
| 1. Les céréales* | 6. le soja | 11. Le sésame |
| 2. Les crustacés | 7. Le lait | 12. Le sulfites*** |
| 3. Les poissons | 8. Les fruits à coque* | 13. Le lupin |
| 4. Les arachides | 9. Le céleri | 14. Les mollusques |
| 5. Les oeufs | 10. La moutarde | |

WIFI

Schou Guest

Password: Schou1234

NOTRE CAVE

BUBBLES



Crémant de Luxembourg Thill's	8.00 €	45.00 €
Champagne Brut Alain Leboeuf, Tradition Blanc de Noirs, France		60.00 €

LES BLANCS



Chardonnay, Pays d'Oc «Le petit Cochonnet	6.50 €	29.00 €
Alentejo Raposinha, Portugal Antão Vaz et Sauvignon	6.50 €	29.00 €

LUXEMBOURG:

Pinot gris, Ahn Göllebourg Clos Mon Vieux Moulin, Duhr Frères		45.00 €
Riesling, Grevenmacher Fels Grand Premier Cru, Domaine Clos des Rochers		50.00 €

LOIRE:

Sancerre «Les Pierris», 2022 R. Champault		54.00 €
-----------------------------------------------------	--	---------

BOURGOGNE:

Macon Vergisson «Sur la Roche», 2021 Domaine Saumaize		51.00 €
Aloxe-Corton «Les Combes», 2020 J. B. Boudier		99.00 €

RHÔNE:

Costières de Nîmes «Les Galets Blancs» BIO, 2022 Château Mourgues du Grès		36.00 €
----------------------------------------------------------------------------------------	--	---------

LES ROSÉS



Cotes de Provence «Les quatre tours»	6.50 €	29.00 €
------------------------------------------------	--------	---------

PROVENCE:

Côtes de Provence, 2022 Domaine de l'Anticaille		35.00 €
-----------------------------------------------------------	--	---------

RHÔNE:

Costières de Nîmes «Les Galets Rosés» BIO, 2022 Château Mourgues du Grès		36.00 €
---------------------------------------------------------------------------------------	--	---------

LES ROUGES



Alentejo Raposinha, Syrah, Portugal	6.50 €	29.00 €
Montepulciano d'abruzzo Faniglia de cerchio	7.50 €	37.00 €
Primitivo zin Pasqua, vigneti e cantine	9.00 €	39.00 €

LUXEMBOURG:

Pinot Noir, Ahn Göllebourg Clos Mon Vieux Moulin, Duhr Frères		45.00 €
-------------------------------------------------------------------------	--	---------

LOIRE:

Bourgueil «Cote 50» BIO, 2022 Y. Amirault		47.00 €
-----------------------------------------------------	--	---------

BOURGOGNE:

Hautes Côtes de Beaune, 2021 Domaine R. Demongeot		56.00 €
Pommard, 2019 Domaine R. Demongeot		99.00 €

Haut-Médoc Cru Bourgeois, 2020, 37,5cl Château Fontesteaun		25.00 €
----------------------------------------------------------------------	--	---------

Graves BIO «Cuvée Charlet», 2019 Château de Sauvage		36.00 €
---------------------------------------------------------------	--	---------

Puisseguin Saint-Emilion BIO, 2016 Clos du Pavillon		42.00 €
---------------------------------------------------------------	--	---------

RHÔNE:

Syrah «Les Vignes d'à côté», 2022 Y Cuilleron		42.00 €
---------------------------------------------------------	--	---------

Costières de Nîmes «Les Galets Rouges» BIO, 2022 Château Mourgues du Grès		36.00 €
----------------------------------------------------------------------------------------	--	---------

Crozes-Hermitage, 2021 Domaine du Colombier		59.00 €
-------------------------------------------------------	--	---------

**Demandez nos vins
suggestion**