

NOS BOISSONS

SOFT

Eau	35cl / 70cl	3.70 € / 7.00 €
Plate/Petillante		
Jus	20cl	3.90 €
Orange/pomme/tomate		
Ice Tea Maison		5.00 €
Hibiscus		
Letz'Kola/Orange/Limo		5.00 €
Crodino	33cl	7.50 €
Tonic Indian	17cl	5.00 €
Ginger Beer		5.00 €

MOCKTAILS

Virgin Hugo	10.00 €
Virgin Mojito	10.00 €
Mocktail du moment	10.00 €



BIERE

Battin IPA	5.00 €
Simon 0.00%	5.00 €
Battin Gambrinus	30cl 4.00 €
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	8.50 €
Kir Vin Blanc	9.00 €
Kir Cremant	11.00 €
Martini Blanc/Rouge	7.50 €
Ricard	7.50 €
Picon Biere	7.50 €
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	12.00 €
Aperol spritz	12.00 €
Limoncello spritz	12.00 €
Mojito	12.00 €
+Pêche/Framboise	+1.00 €
Caipirinha	12.00 €
Moscow 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 €

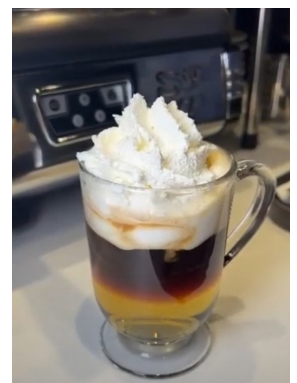
BOISSONS CHAUDES

Expresso	3.50 €
Café/Deca	3.80 €
Cappucino/ Lait russe	4.50 €
Irish Coffee	10.00 €
Chocolat chaud	4.50 €

Thé et Infusion 4.50 €

Demandez au serveur

Thé Matcha latté 5.00 €



NOTRE CARTE

TOASTS

Toast au Saumon (4/13/1/8/10)	22.00 €
Pain rustique, saumon mariné, salade, crème aigre, concombre	
Toast au Poulet (1/7/8)	21.00 €
Pain rustique, filet de poulet, parmesan, sauce champignon	
 Toast Buffalo Pesto (1/7/8)	18.00 €
Pain rustique, tomate, mozzarella buffalo, balsamique, sauce pesto	
Toast à la catalane (1/12)	21.00 €
Jambon cru et tomate	
Toast escalope de porc (1/7/12)	20.00 €
Poivron rouge et mozzarella	



ENTRÉE

Soupe gaspacho (9/12)	12.00 €
Trio de humus et grisin (1/11/13)	15.00 €
Gambas "à l'ail" au four (2/12)	20.00 €

PLANCHES

Fromage (selon arrivage) (8/7/10/5/3/1)	18.00 €
Charcuterie (8/7/10/5/3/1)	20.00 €
Planche mixte (8/7/10/5/3/1)	25.00 €

SALADES

Salade Saumon mariné (4/8/12/10)	24.00 €
Laitue, concombre, tomates, oignon, marinade asiatique	
Salade César au Poulet (1/3/7/8/10)	24.00 €
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	24.00 €
Laitue, concombre, tomates, oignons, poivrons (7/8/3/10)	
Salade Scampis (1)	23.00 €
Laitue, avocat, tomates	
Salade Taboulé (1/9/12)	20.00 €
Taboulé, halumi, raisin, tomate, concombre, oignon	
Salade Grecque (7/12)	22.00 €
Fêta, olive, concombre, poivron	

BOWLS

Scampis (1/5/6/10)	22.00 €
Edamame, pickled ginger, concombre, tofu, radis, champignons, avocat, coleslaw	
Saumon (4/5/6/10)	24.00 €
Edamame, pickled ginger, concombre, tofu, radis, champignons, avocat, coleslaw	
Poulet (5/6/10)	24.00 €
Edamame, pickled ginger, concombre, tofu, radis, champignons, avocat, coleslaw	
 Végétarien (5/6/10)	20.00 €
Edamame, pickled ginger, concombre, tofu, radis, champignons, avocat, coleslaw	



LIVRAISONS



BURGER

Fish Burger (1/4/7/12/5) Cabillaud pané, tomate, concombre, sauce tartare	27.00 €
Chicken Burger (1/7/12/5) Cheddar, rondelles d'oignons, cornichons, tomate, salade	24.00 €
Beef Smashed Burger (3/7/10/12) Cheddar, oignons caramélisées, cornichon, tomate, salade	25.00 €
 Burger Végétarien (1/7/10/12) Cheddar, oignons caramélisées, cornichon	24.00 €

CRAZY KICHELCHER

Gromperkichelcher (1/2/5) Salade et compote	16.00 €
Salmon Kichelcher (1/2/3/5/7) Saumon et crème aux herbes	22.00 €
Burger Kichelcher (1/2/5/10/12) Viande de boeuf, Cheddar, oignons caramélisées, cornichons, tomate, salade	24.00 €
Spanish Kichelcher (1/5/12) Jambon cru, tomate	22.00 €

PLATS PRINCIPAL

Poisson selon arrivage (3/4) + accompagnement au choix	Prix du jour
Cabillaud au beurre blanc (3/5/7) Légumes de saison	29.00 €
Calamars grillés (2) En persillade valencienne	27.00 €
Weinsaucisse (1/7/10) Moutarde à l'ancienne et Purée	19.50 €
Escalope Viennoise (1/5) Sauce champignon, Salade	25.00 €
Cordon Bleu de Dinde (1/5/7) Sauce champignon, Frites et Salade	25.00 €
Tagliata de Poulet (4/7) Pesto rouge, Roquette, Parmesan, Tomate cerise	26.00 €
Entrecote de boeuf (7) +accompagnement et sauce au choix	36.00 €
Bouchée à la Reine (1/7) Frites et Salade	26.00 €
Kniddelen mat Speck (1/7)	24.00 €

ACCOMPAGNEMENTS & SAUCES

Frites	Poivre vert (7)
Salade	Bearnaise (7)
Légumes du moment	Champignons (7)
Riz	Gorgonzola (7)
Purée (7)	

POUR LES ENFANTS

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

DESSERTS

Café gourmand (1/5/7/8)	13.00 €
Tartelette citron custard (1/5/7/8)	12.00 €
Cheese cake du moment (sans gluten) (5/7)	11.00 €
Fondant au chocolat (1/5/7) Glace vanille	11.00 €
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) Vanille, chocolat, fraise, coco pandan	6.50 €
Glace/ Sorbet aux choix (7) Vanille, chocolat, fraise, moka, framboise, citron	3.60 €

LES ALLERGENES ALIMENTAIRES

1. Les céréales*	6. Le soja	11. Le sésame
2. Les crustacés	7. Le lait	12. Les 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: Schou12345

NOTRE CAVE

BUBBLES



Crémant de Luxembourg
Thill's

8.50 € 45.00 €

Champagne Brut Alain Leboeuf,
Tradition Blanc de Noirs, France

60.00 €

LES BLANCS



Chardonnay, Pays d'Oc
«Le petit Cochonet

7.00 € 35.00 €

LUXEMBOURG:

Pinot gris, Ahn Göllebourg
Clos Mon Vieux Moulin, Duhr Frères

9.00 € 45.00 €

Riesling, Grevenmacher Fels
Grand Premier Cru, Domaine Clos des Rochers

50.00 €

LOIRE:

Sancerre «Les Pierris», 20____
R. Champault

55.00 €

BOURGOGNE:

Macon Vergisson «Sur la Roche», 20____
Domaine Saumaize

56.00 €

Aloxe-Corton «Les Combes», 20____
J. B. Boudier

99.00 €

RHÔNE:

Costières de Nîmes
«Les Galets Blancs» BIO, 20____
Château Mourgues du Grès

37.00 €

LES ROSÉS



Cotes de Provence
«Les quatre tours»

7.00 € 35.00 €

PROVENCE:

Côtes de Provence, 20____
Domaine de l'Anticaille

39.00 €

RHÔNE:

Costières de Nîmes
«Les Galets Rosés» BIO, 20____
Château Mourgues du Grès

37.00 €

LES ROUGES



Alentejo
Raposinha, Syrah, Portugal

6.50 € 29.00 €

Costières de Nîmes
«Les Galets Rouges» BIO, 20____
Château Mourgues du Grès

8.00 € 37.00 €

Primitivo
Masseria Liveli

9.00 € 45.00 €

LUXEMBOURG:

Pinot Noir, Ahn Göllebourg
Clos Mon Vieux Moulin, Duhr Frères

49.00 €

LOIRE:

Bourgueil «Cote 50» BIO, 20____
Y. Amirault

48.00 €

BOURGOGNE:

Hautes Côtes de Beaune, 20____
Domaine R. Demongeot

60.00 €

Pommard, 20____
Domaine R. Demongeot

99.00 €

Haut-Médoc Cru Bourgeois, 20____, 37,5cl
Château Fontestea

25.00 €

Graves BIO «Cuvée Charlet», 20____
Château de Sauvage

36.00 €

Puisseguin Saint-Emilion BIO, 20____
Clos du Pavillon

45.00 €

RHÔNE:

Syrah «Les Vignes d'à côté», 20____
Y Cuilleron

45.00 €

Crozes-Hermitage, 20____
Domaine du Colombier

60.00 €

**Demandez nos vins
suggestion**