

NOS BOISSONS

SOFT

Eau	35cl / 70cl	3.50 € / 6.00 €
Plate/Petillante		
Jus		3.90 €
Orange/pomme/tomate		
Ice Tea Maison		5.00 €
Hibiscus		
Letz'Kola/Orange/Limo		5.00 €
Tonic Indian		5.00 €
Ginger Beer		5.00 €
Crodino		7.50 €

MOCKTAILS

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



BIERE

Battin Gambrinus	30cl	4.00 €
Biere du moment	30cl	5.00 €
Battin IPA		5.00 €
Simon 0.00%		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 €
Gin Mare	15.00 €

APERITIFS

Coupe cremant	8.50 €
Kir Vin Blanc	9.00 €
Kir Cremant	11.00 €
Porto Blanc/Rouge	8.00 €
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 €

Vin Chaud Maison

8.00 €

COCKTAILS

Cocktail maison	12.00 €
Hugo	12.00 €
Aperol spritz	12.00 €
Limoncello spritz	12.00 €
Mojito	12.00 €
+Peche / Framboise	+1.00 €
Caipirinha	12.00 €
Moscow mule	12.00 €
Negroni	12.00 €

EAU DE VIE

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



DIGESTIFS

Averna	7.50 €
Sambuca	7.50 €
Amaretto	7.50 €
Limoncello	7.50 €
Bailey's	7.50 €
Cointreau	7.50 €
J.B	8.00 €
Jack Daniels	9.00 €
Whisky Glenmorangie	15.00 €
Whiskie Ardbeg Oa	15.00 €
Rhum Old Nick Blanc	7.00 €
Zacapa 23	15.00 €

BOISSONS CHAUDES

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

Thé et Infusion	4.50 €
Demandez au serveur	
Thé Matcha latté	5.00 €

 PALAIS
DES
THÉS


Chaque JEUDI -20% sur toutes les BOISSONS

NOTRE CARTE

SALADES

Salade Saumon mariné (3/7/10/12) 24.00 €
Laitue, concombre, tomates, oignon, saumon mariné, crème fromage, crispy oignons, capres

Salade César au Poulet (1/7/8/10) 24.00 €
Laitue, concombre, tomates, oignon, filet de poulet, parmesan, croutons, sauce césar, crispy oignons

 **Tomate Buffalo Pesto** (7/8/10) 18.00 €
Laitue, concombre, tomates, mozzarella Buffalo, tartar tomate, balsamique, pesto, crispy oignons

Salade Chevre Chaud Miel et Noix 24.00 €
Laitue, concombre, tomates, noix, fromage chevre, miel, crispy oignons (4/7/8/10/12)

SPÉCIALITÉS D'HIVER

Fondue Savoyarde (1/4/7/8/12) 26.00 €
Pomme de terre, pain

+ charcuterie +15.00 €

Camembert au four (1/7/8/12) 19.00 €
vin et ail

+ truffe +6.00 €



BURGER

 **Burger Végétarien** (1/7/10/12) 24.00 €
Cheddar, oignons caramélisés, cornichon

Chicken Burger (1/7/12/5) 24.00 €
Cheddar, rondelles d'oignons, cornichons, tomate, salade, coleslaw

Beef Smashed Burger (3/7/10/12) 25.00 €
Cheddar, oignons caramélisés, cornichon, tomate, salade

Champi-Burger (1/4/7/12/5) 25.00 €
smashed burger coupé en 2, sauce champignon



CRAZY KICHELCHER

Gromperkichelcher (1/5/10/12) 16.00 €
Salade et compote

Raclette Kichelcher (1/7/10/12) 22.00 €
fromage à Raclette et speck

Salmon Kichelcher (1/2/3/5/7/10/12) 22.00 €
Saumon et crème aux herbes

Burger Kichelcher (1/5/10/12) 24.00 €
Viande de boeuf, Cheddar, oignons caramélisés, cornichons, tomate, salade

NOTRE CARTE

PLATS PRINCIPAL

Poisson selon arrivage (3/4) + accompagnement au choix	Prix du jour
Fish & Chips (1/3/5/7) Poisson pané, frites, sauce tartar	26.00 €
Boudin Noir (1/7) Compote, Purée	24.00 €
Escalope Viennoise (1/5/7/10/12) Sauce champignon, Salade	25.00 €
Cordon Bleu de Dinde (1/5/7/10/12) Sauce champignon, Frites et Salade	25.00 €
Tagliata de Poulet (4/7/8) Roquette, parmesan, pesto, tomates cerise, tartar tomates, balsamique	26.00 €
Entrecote de boeuf (7/10/12) +accompagnement et sauce au choix	36.00 €
Bouchée à la Reine (1/7/10/12) Frites et Salade	26.00 €
Kniddelen mat Speck (1/7)	24.00 €

ACCOMPAGNEMENTS & SAUCES

Frites	Poivre vert (7)
Salade (10)	Bearnaise (7)
Légumes du moment	Champignons (7)
Riz	
Purée (7)	
Coleslaw (12)	

POUR LES ENFANTS

Kniddelen mat Speck (1/7)	13.00 €
Spaghetti bolognese (1)	13.00 €
Nuggets de Poulet (1/4/5/12)	15.00 €
Burger Enfant (1/7/12)	15.00 €

DESSERTS

Café gourmand (1/5/7/8)	13.00 €
Cheese cake du moment (sans gluten) (5/7)	11.00 €
Fondant au chocolat (1/5/7/8) 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	

NOTRE CAVE

BUBBLES

Crémant de Luxembourg
Thill's



8.50 € 45.00 €

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 €

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 €

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 €

Primitivo
Masseria Liveli, Italie

9.00 € 45.00 €

LUXEMBOURG:

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

49.00 €

BOURGOGNE:

Hautes Côtes de Beaune, 20____
Domaine R. Demongeot

60.00 €

Pommard, 20____
Domaine R. Demongeot

99.00 €

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

36.00 €

Puisseguin Saint-Emilion BIO, 20____
Clos du Pavillon

45.00 €

RHÔNE:

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

37.00 €

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

45.00 €

Crozes-Hermitage, 20____
Domaine du Colombier

60.00 €

ITALIE:

Lebelula Rosso, Nero di Troia
Diomede, Pouille

31.00 €

Nero d'Avoia DOC
Fatascia, Sicile

39.00 €

G1928 DOC Riserva
Ornella Bellia, Venetie

47.00 €