

# 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



## 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
- Végétarien** (1/7/8) 18.00 €  
Tofu, 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 €

## 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) 24.00 €  
Cheddar, rondelles d'oignons,  
cornichons, tomate, salade

**Beef Smashed Burger** ( 3/7/10/12) 22.00 €  
(+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

<b>Camembert au four</b> (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) 9.00 €

**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,  
ramboise, 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

# 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 €

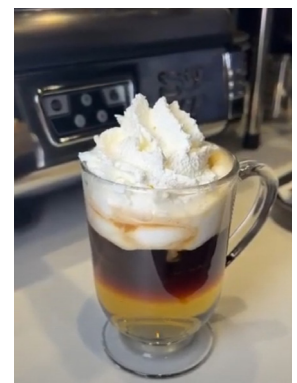
## DIGESTIFS

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 CAVE

## BUBBLES



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

## LES BLANCS



<b>Chardonnay, Pays d'Oc</b> «Le petit Cochonet»	6.50 €	29.00 €
<b>Raposhina, Portugal</b> Antão Vaz et Souvignon	6.50 €	29.00 €

### LUXEMBOURG:

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

### LOIRE:

<b>Sancerre «Les Pierris», 2022</b> R. Champault		54.00 €
---	--	---------

### BOURGOGNE:

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

### RHÔNE:

<b>Costières de Nîmes «Les Galets Blancs» BIO, 2022</b>		36.00 €
---	--	---------

## LES ROSÉS



<b>Cotes de Provence</b> «Les quatre tours»	6.50 €	29.00 €
--	--------	---------

### PROVENCE:

<b>Côtes de Provence, 2022</b> Domaine de l'Anticaille		35.00 €
---	--	---------

### RHÔNE:

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

## LES ROUGES



<b>Raposhina, Syrah, Portugal</b>	6.50 €	29.00 €
<b>Moniepulciano d'abruzzo</b> (Faniglia de cerchio)	8.00 €	37.00 €
<b>Primitivo zin</b> (Pasqua) (vigneti e cantine)	7.50 €	39.00 €

### LUXEMBOURG:

<b>Pinot Noir, Ahn Göllebourg</b> Clos Mon Vieux Moulin, Duhr Frères		45.00 €
---	--	---------

### LOIRE:

<b>Bourgueil «Cote 50» BIO, 2022</b> Y. Amirault		47.00 €
---	--	---------

### BOURGOGNE:

<b>Hautes Côtes de Beaune, 2021</b> Domaine R. Demongeot		56.00 €
<b>Pommard, 2019</b> Domaine R. Demongeot		99.00 €

<b>Haut-Médoc Cru Bourgeois, 2020, 37,5cl</b> Château Fontesteu		25.00 €
--	--	---------

<b>Graves BIO «Cuvée Charlet», 2019</b> Château de Sauvage		36.00 €
---	--	---------

<b>Puisseguin Saint-Emilion BIO, 2016</b> Clos du Pavillon		42.00 €
---	--	---------

### RHÔNE:

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

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

<b>Crozes-Hermitage, 2021</b> Domaine du Colombier		59.00 €
---	--	---------

Demandez nos vins suggestions