

NOS BOISSONS

SOFT

Eau Plate/Petillante	35cl / 70cl	3.70 € / 7.00 €
Jus Orange/pomme/tomate	20cl	3.90 €
Ice Tea Maison Hibiscus		5.00 €
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 €
+Peche/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



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** (1/3/7/10) 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** 23.00 €
Laitue, avocat, tomates (1)

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
- Végetarien** (5/6/10) 20.00 €
Edamame, pickled ginger, concombre, tofu, radis, champignons, avocat, coleslaw

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) 27.00 €
Cabillaud pané, tomate, concombre, sauce tartare

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

Beef Smashed Burger (3/7/10/12) 25.00 €
(+Truffe fraîche 9.00 € + Foie gras 7.00 €)
Cheddar, oignons caramélisés, cornichon, tomate, salade

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

CRAZY KICHELCHER

Gromperkichelcher (1/2/5) 16.00 €
Salade et compote

Raclette Kichelcher (1/2/5/7) 19.00 €
Lardon et fromage fondu

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

Burger Kichelcher (1/2/5/10/12) 24.00 €
Viande de boeuf, Cheddar, oignons caramélisés, cornichons, tomate, salade

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

Camembert au four (7)	18.00 €
Ail, vin blanc	
sauce truffe et truffe fraîche (7)	24.00 €

PLATS PRINCIPAL

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

Cabillaud au beurre blanc (3/5/7) 29.00 €
Légumes de saison

Calamars grillés (2) 27.00 €
En persillade valencienne

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

Escaloppe Viennoise (1/5) 25.00 €
Sauce champignon, Salade

Cordon Bleu de Dinde (1/5/7) 25.00 €
Sauce champignon, Frites et Salade

Tagliata de Poulet (4/7) 26.00 €
Pesto rouge, Roquette, Parmesan, Tomate cerise

Entrecote de boeuf (7) 39.00 €
(+Truffe fraîche 9 €) + foie gras 7 €
+accompagnement et sauce au choix

Bouchée à la Reine (1/7) 26.00 €
Frites et Salade

Kniddelen mat Speck (1/7) 24.00 €

DESSERTS

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)

Fondant au chocolat (1/5/7) 11.00 €
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

ACCOMPAGNEMENTS & SAUCES

Frites
Salade
Légumes du moment
Riz
Purée (7)

Poivre vert (7)
Bearnaise (7)
Champignons (7)
Gorgonzola (7)

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. Amiraault		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 Fontesteaun		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**