

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

TOASTS

Toast au Saumon (1/3/4/8/10)	22.00 €
Pain rustique, saumon mariné, salade, crème fromage, concombre, capres	
Toast au Poulet (1/7/8/10)	21.00 €
Pain rustique, filet de poulet, parmesan, sauce champignon	
 Toast Buffalo Pesto (1/4/7/8/10)	18.00 €
Pain rustique, tartar tomate, mozzarella buffalo, balsamique, crispy oignons	

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	



PLANCHES

Fromage (selon arrivage) (1/4/7/8/11)	18.00 €
Charcuterie (1/4/6/7/8/11)	20.00 €
Planche mixte (1/4/6/7/8/11)	25.00 €

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 €
Pomme de terre au four	
+ fromage à Raclette et speck (7/10/12)	18.00 €
+ saumon mariné, crème fromage capres, crispy oignons (4/7/8/10/12)	20.00 €
+ foie gras	26.00 €
Camembert au four (1/7/8/12)	19.00 €
vin et ail	
+ truffe	+6.00 €

Potage du jour (7)
12.00 €



LIVRAISONS



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

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

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 €



PLATS PRINCIPAL

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

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

Calamars grillés (2/10) 27.00 €
En persillade valencienne

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

Escalope Viennoise (1/5/7/10/12) 25.00 €
Sauce champignon, Salade

Cordon Bleu de Dinde (1/5/7/10/12) 25.00 €
Sauce champignon, Frites et Salade

Tagliata de Poulet (4/7/8) 26.00 €
Roquette, parmesan, pesto, tomates cerise, tartar tomates, balsamique

Entrecote de boeuf (7/10/12) 36.00 €
+accompagnement et sauce au choix

Bouchée à la Reine (1/7/10/12) 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 (1/5/7/8) 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 (10)

Légumes du moment

Riz

Purée (7)

Coleslaw (12)

Poivre vert (7)

Bearnaise (7)

Champignons (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 €

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 €