

EAUX

Eau Purezza (plate ou pétillante) à **discretion**.

Carola plate, 100cl

Carola pétillante, 100cl

SOFTS

Limonade - Liness, 33cl

MOSL Cola - Brasserie du Tichemont, 33cl

Infusion pétillante - Symples, 33cl

(Menthe douce, Basilic ou Cassis)

Jus de fruits - Patrick Font, 25cl

(Orange, Tomate, Abricot, Pêche de vigne)

Jus de pommes locaux - La Cabane à jus, 25cl

Pomme pétillant, pomme nature,

Pomme-menthe, pomme-fruits rouges.

Sirop à l'eau, 33cl

(Sirops Monin : Grenadine, Menthe, Fraise, Violette, Citron)

BRASSINS LOCAUX

Brasserie du Tichemont. 33cl (bouteille)

- Fruit rouges 5.5%

Brasserie Papyllon, 33cl (bouteille)

- IPA 6%

- Blanche 4.5%

- Blonde 5%

- Bee Happy 7%

- Brune polaire 6%

Monaco, Panaché, 25cl

Picon-bière, 25cl

Amer-bière, 25cl (Distillerie Miclo, Lorraine)

5

7

7

4,5

4,5

5

6

4,5

3

6

6

4,5

5

5

CHAMPAGNES ET EFFERVESCENTS

Brut tradition - Marc Billiard, 12cl	12
Bouteille.....75cl	42
Blanc de blancs, R&L Legras, 12cl	16
Bouteille.....75cl	79
Kir royal champagne, 12cl	12
Kir vin blanc , 12cl	9
<i>(Cassis, Mûre, Framboise, Mirabelle)</i>	
Crémant, Brut zéro,	
Domaine Zusslin (Alsace), 12cl	12
Bouteille.....75cl	39
Cidre rosé, Sassy, 33cl	6,5

APÉRITIFS

Pineau des Charentes 2012 - Bourgoin, .12cl	13
Porto blanc, rouge. 12cl	9
Martini blanc / rouge. 6cl	7
Ricard. 2cl	4
Suze / Salers. 6cl	5

COCKTAILS

Gin tonic du moment	12
French 75 (Gin, champagne)	12
Pomme pom' spritz	10
Spritz : Saint-Germain, Aperol	10
Negroni	9
Americano	9
Mojito Hibiscus	12

MOCKTAILS

Virgin mojito	10
Vir' Gin tonic	10

LIQUEURS

Chartreuse verte, 6cl	9
Limoncello di Sorrento, 6cl	7
Amaretto Luxardo 6cl	7
Bailey 6cl	7

THÉS ET INFUSIONS BIO

Thés verts 5

Gunpowder
Oolong Milky
Wulu
Menthe
Tutti frutti
Genmaicha
Mandarine

Thés noirs 5

Darjeeling
Tchai
Ceylan OP One
Bergamote Earl Grey

Thé pu'érh 6

Jingmai centenary gardens

Thés blancs 5

Pai Mu Tan
Rose de Damas

Infusions 5

Chat dans la gorge
Tonus
Lagon bleu
Honeybush
Rooibos safari
Rooibos bergamote
Lapacho cassis
Infusion du soir
Camomille
Hibiscus
Verveine
Tilleul

Latte

Tchai 5
Macchiato 5

CAFÉS

Ristretto 3.50

Force du robusta, finesse de l'arabica. Un café corsé au corps généreux.

Double Ristretto 5

Brasil 3.50

Puissance, parfum et onctuosité, l'un des meilleurs terroirs brésiliens.

Moka d'Ethiopie 4

Un cru parfumé, corsé et sauvage d'arôme (Biologique et équitable)

Blue Mountain 7

Raffiné et équilibré à la perfection, arôme floral, miellé et boisé.

Réputé comme le meilleur café du monde.

Déca aqua 4

(Biologique et équitable) Décafeination à l'eau.

Capuccino 5

Latte macchiato 5

WHISKIES

Single cask, Domaine Zusslin , 4cl (Alsace)	15
G. Rozelieures Origine , 4cl (Moselle)	9
G. Rozelieures Fumé , 4cl (Moselle) - tourbé	10
Bellevoye Triple Malt , 4cl (France) - tourbé	12
Oban , 14 ans, 4cl (Ecosse)	11
Chivas , 18 ans, 4cl (Ecosse)	12
The Chita , 4cl (Japon)	12
Big Peat , 4cl (Ecosse)	11
Lagavulin , 16ans, 4cl (Ecosse)	14
Jack Daniel's , 4cl (États-unis)	8

COGNAC

Camus , 4cl	10
Hennessy VS , 4cl	10
Double lie 2012, Bourgoin , 4cl	12
Microbarrique 1998, Bourgoin , 4cl	14
Gloire de mon père, XO, 1990 Bourgoin , 4cl	29

EAUX DE VIE

Mirabelle , 4cl Domaine Zusslin (Alsace)	9
Mirabelle Gde réserve , 4cl Dist. Miclo (Moselle)	9
Framboise Gde réserve , 4cl Dist. Miclo (Moselle)	9
Poire Gde réserve , 4cl Dist. Miclo (Moselle)	9
Raisin , 4cl Domaine Bourgoin (Alsace)	10
Marc de Pinot noir , 4cl Domaine Zusslin (Alsace)	9
Calvados 12ans , 4cl Roger Groult	10
Calvados Age d'or , 4cl Roger Groult	13

RHUMS

Bumbu The Original , 4cl (Barbade)	9
Bumbu xo , 4cl (Barbade)	9
Ron Zacapa 23 , 4cl (Guatemala)	13
Trois Rivières Age d'Or , 4cl (Martinique)	12
HSE XO , 4cl (Martinique)	14



NOS FOURNISSEURS

Le restaurant est labellisé par la communauté ECOTABLE depuis l'ouverture en 2019, ce label permet aux restaurants les plus durables d'être valorisés, et au grand public de les identifier.

Ferme Hottier (Neufchef) : Fromages de brebis, œufs frais, pommes de terre, volailles, agneau, yaourt.

Jardins d'Husange : Légumes de saison, fleurs comestibles, herbes et épices.

Beurthe : Fruits et légumes de producteurs Français.

Maison Nicolas : Viandes de races, origine France.

Adrien LAVAL : Viandes d'exceptions du Limousin.

Alexandre POLMARD (Saint-Mihiel) : Viandes d'exceptions de Meuse.

Marie luxe Mareyeur : Pêche artisanale : poissons, coquillages et crustacés.

La laiterie d'Elvange : Beurre, crème, yaourt.

Rucher de Rodemack : Miel et pollen.

Safran de Lorraine (Domgermain) : Safran.

Pains & Tradition (Mont-Saint-Martin) : pains divers.

Moulin Kircher (Ebersheim) : farines.

Domaine Bourgoin (Saint-Saturnin) : Verjus.

Viking ice : glaces artisanales sur mesure.

Cocoa Valley (Annecy) : Chocolats (artisan-chocolatier), producteur au Cameroun = « farm to bar »

Ferme Kremer (Berg-sur-Moselle) : Fromages.

Fruitière Largillay (Pont-de-poitte) : Fromages.

Et bien d'autres....