



BY THE GLASS

Bubbles



Crémant Pierre et Paul, Domaine Stronck-Pinnel		7.00 / 39.00
Crémant Esprit de Schengen, Domaine Henri Ruppert		7.00 / 39.00
Crémant <u>Rosé</u> , Maison Viticole SCHMIT-FOHL	★★	9.00 / 49.00
Champagne Pierre Gobillard, Hautvillers		12.50 / 72.00

La vie en Rosé

La Plume Rosé, Domaine Henri Ruppert		6.00 / 28.00
Château Saint Esprit, Céleste, Côtes de Provence	★★	7.00 / 32.00
Château Saint-Esprit, Nébra, Côtes de Provence	★★★	8.00 / 35.00

Fresh Whites

Riesling, Maison Viticole SCHMIT-FOHL, Ahn Vogelsang		9.00 / 42.00
Pinot Gris, Domaine Henri Ruppert		8.00 / 35.00
Plume Blanche, Domaine Henri Ruppert		6.00 / 28.00
Pinot Blanc Barrique, Domaine Henri Ruppert		12.00 / 57.00
ORIGIN, Château St-Esprit, Draguignan, 2023		9.00 / 42.00

Deep Reds

Le Petit Saint-Esprit, Château St-Esprit, IGP Var, 2022		6.00 / 28.00
Morgon, Côte du Py, 2022		15.00 / 69.00
Chaume-Arnaud, Côtes du Rhône Villages, 2021		9.00 / 42.00
Château Tour Bel-Air, Saint Emilion, 2021, Bordeaux		11.00 / 49.00
Château Saint-Esprit, ORIGIN, Côtes de Provence, 2022		9.00 / 42.00
Primitivo, Ruminat, bio		8.00 / 35.00
Corral de Campanas, Quinta de la Quietud, Tinta de Toro		9.00 / 42.00
Machoman Jumilla, Casa Rojo, 2021		15.00 / 65.00
Apelido, Alentejano		8.00 / 35.00

Beers. Longdrinks & more

Gin Tonic, Aperol Spritz, Kir Royal, Campari Orange/Soda & more	10.00
Iechternacher Béier, Beer from Echternach (blond)	3.80
Diekirch beer 25cl	3.50
Mocktails, Rhum-Cola, Cuba libre, Gin Tonic, Aperol Spritz (0% Alc.)	10.00



HOT & COLD

Hot Drinks

Espresso	3.10
Coffee	3.40
Tea	3.40
(Mint, Herbs, Camomile, Black)	
Hot Chocolate	4.20
Hot Chocolate & Bailey's, Amaretto or Rhum	7.20

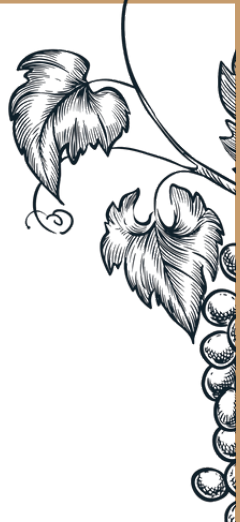
Mocktails 0%

Rhum-Cola Cuba libre	10.00
Gin Night Orient Tonic	10.00
Aperol Spritz 0%	10.00

Cold Drinks

Still Viva 25cl	3.10
Rosport Blue 25cl	3.10
Rosport Classic 25cl	3.10
Coca-Cola 20cl	3.20
Cola Zero 20cl	3.20
Fanta 20cl	3.20
Sprite 20cl	3.20
Orange Juice 20cl	3.60
Peach Verbena Iced Fusion	5.60
Raspberry Mint Iced Fusion	5.60
Ginger Lime Iced Fusion	5.60
Indian Tonic By J.Gasco	4.20
Crodino Red, Yellow	4.50
Ortea Iced Tea Blackcurrent	4.80
Ortea Iced Tea Apple	4.80

Crémant 0% Non-Alcoholic, Dom. Vinsmoselle 0,75l	NEW	38.00
White Wine 0% Non-Alcoholic, Dom. Vinsmoselle	NEW	38.00



FOOD MENU

TO SNACK ALONE OR SHARE WITH FRIENDS

Apéritif à craquer - Crispy Delights

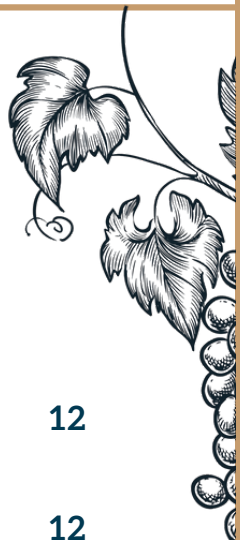
Chips Vintage Potatoes à la Truffe et sel marin	6
Chips Vintage Potatoes au Romarin et sel marin	6
Bruschetta Ail (getrocknet / dried)	10
Bruschetta Tomate (getrocknet /dried)	10
Crackers aux Herbes de Provence	6
Crackers Olives & Basilic	6
Mini Gressins complets à l'Huile d'Olive	6

Nos Planches Gourmandes / Our Gourmet Platters

Jamón Serrano "Cecinas Pablo" (Jambon Serrano / Serrano Ham)	18
Notre jambon Serrano "Cecinas Pablo", soigneusement affiné pendant 20 mois / Carefully aged 'Cecinas Pablo' Serrano Ham (20 Months)	
Jamón Ibérico Bellota 'Pata Negra' (Jambon Ibérico / Ibérico Ham)	26
Provenant de la célèbre région de Sierra Sevilla. Un véritable trésor gastronomique à découvrir	
Planche de charcuterie espagnole / Spanish Charcuterie Board	18
Salchichon Bellota Ibérico, Chorizo Ibérico de Bellota & Coppa de Lomo	
Planche de Fromages Affinés / French Fine Cheese Platter	28
de la Maison MONS, Fromager & Affineur	
Planche Mixte Charcuterie & Fromage / Mixed Charcuterie & Cheese Platter (2. pers)	44

Nos plats sont servis avec du pain grillé et du beurre / Unsere Speisen werden mit gegrilltem Brot und Butter serviert

Tous les prix sont TTC, une liste des allergènes est disponible sur demande



Poissons, Crustacés et Escargots Fish, Seafood & Snails

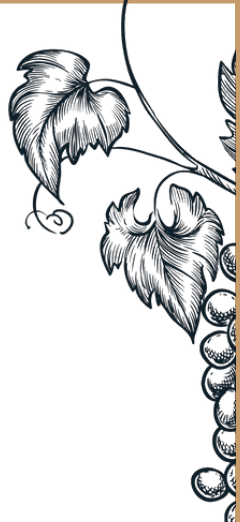
Sardines au choix / Selection of Sardines	12
Natures, au Citron, à l'Huile Bio, à la Tomate ou Piquantes	
Mini Encornets Farcis / Stuffed Mini Squids	12
Tapas de Calamars / Squid Tapas	12
Petits Poulpes Épicés / Spicy Small Octopus	16
Filets d'Anchois, Câpres et Olives / Anchovy Fillets, Capers, and Olives	14
Escargots / Snails (in Garlic and Parsley Butter)	16

A Tartiner - To Spread Plaisirs du Terroir - Country Delights

Terrines au choix / Selection of Terrines	12
• Homard / Lobster • Langoustine • St. Jacques / Scallops • Saumon fumé / Smoked Salmon • Maqueraux / Mackerel • Truite fumée / Smoked Trout	
• Sanglier Sauvage / Wild Boar (with Gewürztraminer) • Canard aux Oignons Confits / Duck with Caramelized Onions	
Rillettes au choix / Selection of Rillettes	14
• Canard / Duck • Cochon / Pork • Boudin Noir / Blood Sausage	
Pâté de canard (Duck Paté) ou Pâté de Campagne (Rustic Paté)	14

Nos plats sont servis avec du pain grillé et du beurre / Our dishes are served with grilled bread and butter.

Tous les prix sont TTC, une liste des allergènes est disponible sur demande



Légumes à l'Honneur Our Vegetable Delights

Tapenade Provençale aux Olives Noires Bio Organic Black Olive Provençal Tapenade	12
Tapenade Provençale aux Olives Vertes Bio Organic Black Olive Provençal Tapenade	12
Olives, Artichauts et Tapenade de Tomates Olives, Artichokes, and Tomato Tapenade	12

Desserts

Le Coin des Gourmands - Sweet Tooth Corner

Babas au Rhum	12
Crêpes Suzettes	12
Canelés à l'Armagnac	12
Charlotte Ananas au Rhum	12
Galettes Citron & Cannelle - Authentique Tortas	8
Corquants aux Amandes	8



BOTTLES

LUXEMBOURG

CRÉMANT

Esprit de Schengen , Crémant brut, Domaine H. Ruppert	39
Crémant brut , Maison viticole Schmit-Fohl	43
Crémant Rosé , Maison viticole Schmit-Fohl	49
Crémant Pierre et Paul , Domaine Stronck-Pinnel	39
Crémant, Zéro Alcool , Dom. Vinsmoselle	38

WHITE

Elbling , Côtes de Ahn, Maison viticole Schmit-Fohl	26
Rivaner , Côtes de Ahn, Maison viticole Schmit-Fohl	29
La Plume blanche , Domaine H. Ruppert	28
Pinot blanc , Maison viticole Schmit-Fohl	36
Auxerrois , Domaine H. Ruppert	35
Pinot Gris , Domaine H. Ruppert	35
Riesling , Ahn Vogelsang, Maison viticole Schmit-Fohl	42
Riesling , Sélection 12, Domaine H. Ruppert	35
Chardonnay Barrique , Domaine H. Ruppert	57
Pinot Blanc , 2021, Domaine 64	27
Auxerrois , 2022, Domaine 64	32
Auxerrois , 2022, Essence Ambrée, Laurent&Rita KOX	42
Blanc de Noir , Ahn Palmberg 2022, Dom. J. Konsbrück	46
Sponty (Spontanvergärung) , 2022, Dom. J. Konsbrück	35
Gewürztraminer , 2023, Ctx de Schengen, Dom. H. Ruppert	32
Vin blanc, Zéro Alcool , Dom. Vinsmoselle	38

RED

Pinot Noir , Les Terrasses 2020, Domaine H. Ruppert	62
Pinot Noir "Ma tâche" , 2019, Domaine H. Ruppert	79
Pinot Noir , Wormer Waibour, Maison viticole Schmit-Fohl	65

ROSÉ

La Plume Rosée , Domaine H. Ruppert	28
--	----



FRANCE - BORDEAUX

Château Pontey Lamartine, Graves, Cuvée les Parcelles, 2019	42
Château Haut Moulin Louise, Vieilles Vignes, 2020	35
Château La Rose Côtes Rol, Saint-Emilion Grand Cru, 2012	79
Château Tour Bel-Air, Montagne Saint-Emilion, 2021	45
Château Larcis Ducasse, Saint-Emilion Grand Cru, 1999	140
Château Dassault, Saint-Emilion Grand Cru, 1999	135
Château Lafon-Rochet, Saint-Estephe, 2012	95
Château Branaire, Saint-Julien, 1997	165
Château Pape Clément, Pessac-Léognan 1997	190
Garonnelles, Sauternes, 2017 WHITE	59

FRANCE - BOURGOGNE

WHITE

Domaine de l'Enclos, Chablis 1er Cru, Vau de Vey, 2021	80
Maison de la Chapelle, Chablis, 2022	69
Benoit Girardin, Chassagne-Montrachet, 2021	150

RED

Dom. Coste-Caumartin, Hautes Côtes de Beaune, 2020	69
--	----

FRANCE - BEAUJOLAIS

Fleurie, Guy Breton, 2022	69
Moulin-à-Vent, Château Moulin-à-Vent, 2020 - 49€	49
Saint Amour, Joseph Drouhin, 2022	49
Morgon, Côte du Py, Louis Claude Desvignes, 2022	69
Côte de Brouilly, Les Griottes de Brulhié, 2020	49
Brouilly, Les Eronnés, Dom. Jambon, 2019	42



FRANCE - RHÔNE/LOIRE

WHITE

Domaine Philippe Gilbert, Menetou-Salon, 2022 45

RED

Domaine de Villeneuve, Vieilles V., Châteauneuf-du-Pape, 2014 75

Coudoulet de Beaucastel, Côtes du Rhône, 2019 75

Saint Maurice, CdR Villages, 2021 42

Clos de L'Olive, Chinon, 2018 58

Clos de L'Echo, Chinon, 2017 56

Marius, Domaine Roche-Audran, CdR 2019 59

Domaine Chaume-Arnaud, Saint Maurice, 2021 49

Domaine Couly Dutheil, les Aisselières, 2023 36

FRANCE - PROVENCE

Le Petit St. Esprit WHITE 28

Le Petit St. Esprit RED 28

Origin, Côtes de Provence, Rosé 42

St. Esprit Céleste, Côtes de Provence, Rosé 32

ExSulta, Aix-en-Provence, Rosé 35

Nébra, Château St-Esprit, Côtes de Provence 35

FRANCE - LANGUEDOC

Messaline, Cellier des Demoiselles, Corbières-Boutenac, 2022 48

Vignes Hautes, AOP Pic Saint-Loup, 2021 42

Ze Fitou, Mas des Caprices, 2019 42

Mephisto, Domaine de l'Ecu, 2015 35

Lapeyre, AOP Juracon, 2021 (0,375 L) 29



Only drink wine on days that end with a "Y"





FRANCE - CHAMPAGNE

Cristal Roederer, 2014	350
Veuve Cliquot Ponsardin, Brut	90
Pierre Gobillard, Blanc de Blanc, 1er Cru	72
Pierre Gobillard, Blanc de noirs, 1er Cru	72
Gabriel Boutet, Brut	62
Gabriel Boutet, Rosé	72

ITALY

Civitas Pecorino, Terre di Chieti, 2023, bio, white	32
Bucefalo Rosso, Lunaria, Montepulciano d'Abruzzo	35
Coste di Moro, Lunaria, Montepulciano d'Abruzzo	35
Ruminat, Primitivo, Lunaria	35
Toscana, Giacomo Mori, 2022	48
V.L. Caterina, Guido Porro, 2022	58

SPAIN

Secrets de mar, Terra Alta, white, 2020	29
Secrets de mar, Terra Alta, red, 2020	29
Corral de Campanas, Tinta de Toro, 2019	42
Machoman, Casa Rojo, Monastrell, 2021	65
Tintafina, Casa Rojo, D.O. Ribeira Del Duero, 2021	65

PORTUGAL

Pinhal da Torre, Alt alqueve tradicional, 2020	27
Dacalada, Alentejano, 2017	29
Sonhar, Alentejano, 2020	29
Apelido, Alentejano, 2020	35
Azamor, Alentejano, 2015, Magnum 1.5l	65

AUSTRIA

Zweigelt, Elisabeth Rückler, 2017	39
--	----



MISTRAL TREASURES

A refined selection of exceptional wines, carefully kept in perfect conditions, patiently awaiting the perfect moment and the right person to enjoy them.

Garonnelles, Sauternes, 2017	59
Benoit Girardin, Chassagne-Montrachet, 2021	95
Chablis, Maison de la Chapelle, 2022	69
Veuve Clicquot, Champagne Brut	90
Cristal Louis Roederer, 2014	350
Jurançon, Lapeyre, 2021 0,375l	29
Muscat Kappelreben, François Bléger, 2021	45
Moscato d'Asti, Cantine Povero, 2022	35
Château Pontey Lamartine, Graves, 2022	35
Joseph Drouhin, Saint-Amour, 2022	49
Châteauneuf-Du-Pape, Villeneuve, Vieilles vignes, 2014	75
St. Emilion La Rose côtes Rol Gr.Cru XX	79
Château Lafon-Rochet, Saint-Estephe, 2012	95
Château Branaire, Saint-Julien, 1997	165
Château Larcis Ducasse, Saint-Emilion Grand Cru, 1999	140
Château Dassault, Saint-Emilion Grand Cru, 1999	135
Château Pape Clément, 1997	190
Passe-tout-grains, Bourgogne, Dubois & Fils, 1993	60

“ | "Wine is sunlight, held together by water." - Galilei | ”

Tous nos prix sont TTC / All our prices include VAT



APÉRO & MORE

Apéritif

Vermouth Bianco/Rosso 5 cl	6.00
Campari Bitter / Rosso 5cl	6.00
Pastis Provence 4cl	6.00
Cynar 5cl	6.00
Lillet rosé	6.00

Porto

Ruby 6cl	6.00
Reserve 6cl	6.00
LBV 6cl	6.00
2003 6cl	6.00
1980 6cl	6.00

**by Kopke Portugal*

Cocktails

Cassero au Vin Blanc 15cl	9.00
Kir Royal 10 cl	10.00
Occitane Gin Tonic 25cl	10.00
Aperol Spritz 25cl	10.00

Herbs Brandy

St Hubertus Riserva 4cl	6.00
Buff d'Echternach 4cl	6.00
Centum Herbis 4cl	6.00
Amaro Riserva 4cl	6.00
Genepy 4cl	8.00
Averna 4cl	6.00

Wine Brandy

Bas Armagnac Résistance 4cl	9.00
Cognac Petite Cique 4cl	10.00
Cognac Marin Fins Bois 2011	10.00
Cognac Camus 2015 4cl	10.00
Ratafia de Champagne 4cl	6.00
Grappa Alkemya	6.00

**by Fanny Fougat*

All other Spirits

Vodka Belvedere 4cl	8.00
Rhum Infiel 4cl	6.50
Whiskey Cardhu	12.00
Eau-De-Vie Alma Mater 2cl	7.50
Eau-De-Vie Williams Alsace 2cl	5.00
Liqueur Luxembourg 2cl	4.50



CHÂTEAU
SAINT-ESPRIT

NOUVEAUTÉS DU CHÂTEAU SAINT-ESPRIT



ROSÉ CÉLESTE - CÔTES DE PROVENCE 7.00 / 32.00

CÉPAGES: CINSAULT, GRENACHE, SYRAH **ROBE:** ROSÉ PÂLE AUX REFLETS SAUMONÉS

NEZ: FRUITÉ ET EXPRESSIF. ARÔMES DE FRUITS ROUGES ET DE BONBON ACIDULÉ.

BOUCHE: ATTAQUE FRANCHE. ARÔMES DE FRUITS ROUGES SUIVIS PAR DES NOTES D'AGRUMES.



ROSÉ NÉBRIA - CÔTES DE PROVENCE 8.00 / 35.00

CÉPAGES: CINSAULT, MOURVÈDRE **ROBE:** ROSÉ PÂLE AUX NOTES DE CORAIL

NEZ: DÉLICAT ET EXPRESSIF, ARÔMES DE FRUITS À NOYAUX FRAIS ET D'AGRUMES

BOUCHE: DENSE À LA SAVEUR ACIDULÉE. ARÔMES DE FRUITS BLANCS ET D'AGRUMES. UN ÉQUILIBRE PARFAIT ET UNE BELLE PERSISTANCE AROMATIQUE SUR LES NOTES VARIÉTALES DU MOURVÈDRE.

Le mot du vigneron: *Velouté, fruité, complexe, à l'apéro comme à table, ce rosé est une référence!*



BLANC ORIGIN - CÔTES DE PROVENCE 9.00 / 42.00

CÉPAGES: ROLLE **ROBE:** JAUNE PÂLE AUX REFLETS DORÉS

NEZ: DÉLICAT SUR DES NOTES FLORALES ET DE FRUITS BLANCS

BOUCHE: ATTAQUE FRANCHE ET VIVE SUR DES NOTES DE FRUITS BLANCS ET D'AGRUMES. TRÈS BON ÉQUILIBRE AVEC UNE BELLE ACIDITÉ QUI LUI DONNE UN CARACTÈRE FRAIS ET EXPRESSIF. FINALE DÉLICATE ET COMPLEXE.

LE VIN EXPRIME LE TERROIR CALCAIRE AVEC BEAUCOUP DE MINÉRALITÉ.

Âge des vignes: 17 ans - Élevage de 8 mois sur lies fines en cuve



ROUGE ORIGIN - CÔTES DE PROVENCE 9.00 / 42.00

CÉPAGES: CINSAULT **ROBE:** RUBY BRILLANT

NEZ: DÉLICAT SUR DES NOTES DE FRUITS FRAIS.

BOUCHE: BIEN ÉQUILIBRÉE. BEAUCOUP DE CROQUANT ET DE FRAICHEUR. TEXTURE TRÈS JUTEUSE AVEC DES TANNINS FINS. L'IMPRESSION DE CROQUER DANS DES FRUITS FRAIS PRÉDOMINE DANS CE VIN QUI MONTRE ÉGALEMENT UNE BELLE MATIÈRE ET BEAUCOUP D'ÉLÉGANCE.

Âge des vignes: 47 ans - Élevage de 8 mois en cuve pour garder sa fraîcheur et ses arômes fruités.

Le mot du vigneron: *Le Cinsault est le Pinot de Provence! Du fruit, du jus et de la finesse... Un véritable retour aux sources des vins rouges de Provence!*