

BREAKFAST

SAMEDI & DIMANCHE

9 : 0 0 - 1 1 : 3 0

FULL IRISH BREAKFAST

(1.3.5.7.12)

Saussices, bacon, beans à la tomate, champignons, tomates, oeufs, black pudding & toast

17

VEGETARIAN BREAKFAST

(1.3.5.7.12) V.

Avocat, haricots à la tomate, champignons, tomates, œufs au plat, röstli, beurre frais & toast

15

BAGELS & BUN

NEW YORK 4

(1.6.7.8.11.13)

Fromage frais

GUACAMOLE v. 7

(1.6.7.8.11.13)

Avocat, fromage frais, tomates séchées, roquette, herbes

SALMON 12

(1.4.6.7.8.11.13)

Fromage frais, saumon fumé, câpres, aneth

MORNING BUN (1.3.7.12)

Pain brioché, œuf, bacon grillé & cheddar

9

TOASTS

TOAST 'N' JAM (1.8) v. 3.5

Toast & confiture

EGGS (1.3.6.7.8) v. 8

2 œufs au plat ou brouillés servis sur toast

MISELER (1.3.7.12) 9

Fromage & charcuterie luxembourgeois sur toast

STRAMMER MAX (1.3.5.7.10.12) 11

Toast, jambon cuit, fromage, œuf, pickles, herbes

PANCAKES

4pces

BERRY & CREAM v.

Crème chantilly & fruits rouges

(1.3.6.7)

12

CHOKO v.

Nutella & éclats de noisettes

(1.3.6.7.8)

9

BACON & SYRUP

Bacon croustillant, sirop d'érable

(1.3.6.7.12)

10

CLASSIC v.

Sirop d'érable

(1.3.6.7)

7

COCKTAILS

SIGNATURES

URBAN SPRITZ

Déjà-Vu, Italicus, Ramborn Quince Cider, pampelmousse, Fever Tree Mediterranean Tonic

11,5

ELDER-SOUR

Bombay Premier Cru, St-Germain, orange, citron vert, aquafaba

12

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, soda

10

HUGO

Liqueur St-Germain, prosecco, soda

11

MOJITO

Rhum Bacardi Carta Blanca, citron vert, menthe, soda

10

MOSCOW MULE

Vodka 42 Below, citron vert, Fever Tree Ginger Beer

10,5

PALOMA

Tequila José Cuervo Silver, pampelmousse, citron vert, Fever Tree Sparkling Pink Grapefruit

12

NEGRONI

Gin Bombay Sapphire, Martini Bitter, Martini Rubino

11

ESPRESSO MARTINI

Vodka 42 Below, Tía Maria, Espresso

12,5

PORNSTAR MARTINI

Vodka 42 Below, Passoa, fruit de la passion, citron vert, vanille, prosecco

12,5

LIMONADES

FLOWER POWER

Orange, citron, fleur de sureau & soda

5

ZINGY & SPICY

Pampelmousse, citron vert, cannelle, soda

5

0.0%

N/A PORNSTAR

Seedlip Spiced 94, Captain Morgan 0.0%, fruit de la passion, citron vert, vanille

9

APFELSCHORLE NOJITO

Martini Floreale, Seedlip Garden 108, citron vert, menthe, Ramborn soda de pomme

8,5

SHARE & START

CAULIFLOWER CRISPS (1.3.5.7.9.11) v.	11,5
Chou-fleur croustillant en panure panko, servi avec une sauce barbecue à la Red Ale	
	6pce 10pce
BUFFALO WINGS (1.3.6.7.8.9.10.11.12)	12 18
Wings, sauce buffalo & ranch	
NACHOS Y GUACAMOLE v.	15
Avocat, citron vert, tomates, oignons & un secret bien gardé	
NACHOS CON A PARTAGER (7)	21
Nachos avec chili con carne, crème fraîche, cheddar, jalapeños & coriandre frais	
QUESADILLAS POLLO (1.7.12)	13,5
Poulet grillé, fromage, jalapeños & sauce chipotle	
QUESADILLAS QUESO (1.7) v.	13
Fromage de chèvre, fromage frais de vache, coriandre & sauce chipotle	
CHICKEN TENDERS (3, 7, 12)	13
Aiguillettes de poulet, chili & sauce ranch	

LOADED FRIES

AVOCADO (1.3.7.10.12)	18,5	BBQ (1.3.7.10.12)	21
Guacamole, fromage, jalapeños, crème fraîche & coriandre		Beef brisket, feta, maïs, mayonnaise BBQ, oignons frais	

SALADES

CHICKEN CAESAR (1.3.5.7.9.12)	20
Salade romaine, poulet grillé, œuf dur, croûtons à l'ail, parmesan, sauce caesar	
AVOCADO CAESAR (5.10.11.12) v.	19,5
Salade romaine, avocat, œuf dur, croûtons à l'ail, parmesan, sauce caesar	
SMOKED SALMON CAESAR (3.4.6.8.10.11.12)	23
Salade romaine, saumon fumé, œuf dur, croûtons à l'ail, parmesan, sauce caesar	
SALADE DU JOUR v.	21
Inspiration de la cuisine	

.ALLERGENE.

1.) 1. Glutenhaltiges Getreide Weizen (a), Roggen (b), Gerste (c), Hafer (d), Dinkel (e), Kamut (f) 2.) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, 3.) Eier und Eierzeugnisse, 4.) Fisch und Fischerzeugnisse, 5.) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, 6.) Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, 7.) Milch und Milcherzeugnisse, 8.) Schalenfrüchte und Schalenfrüchterzeugnisse A:Haselnüsse, B:Walnüsse, C:Cashewnüsse, D:Pekannüsse, E:Mandeln, F:Pistazien, G:Macadamia- und H:Queenslandnüsse, 9.) Sellerie und Sellerieerzeugnisse, 10.) Senf und Senferzeugnisse, 11.) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, 12.) Schwefeldioxid und Sulfite, 13.) Lupinen und Lupinenerzeugnisse, 14.) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

SMASH BURGERS

Tous nos burgers sont servis avec des frites ou des frites de patates douces +1€

URBAN (1.3.7.10.12) 18,5

2x90g de viande de boeuf, oignons rouges, tomate, cheddar, salade, sauce maison Urban, pain brioché

SUPER CHEESE (1.3.7.10.12) 21

2x90g de viande de boeuf, monterey jack, cheddar, salade, tomate, bacon, pain brioché

MUSHROOM (1.3.7.10.12) v. 16

Patty aux champignons et parmesan, provolone, jeunes épinards, sauce aïoli, pain brioché

BLUE CHEESE (1.3.7.10.12) 22

2x90g de viande de boeuf, bleu d'Auvergne, mayonnaise à la bière et à l'aneth épicé, oignons caramélisés, laitue, pain brioché

SPICY 21 (1.3.7.10.12) 23,5

2x90g de viande de boeuf, double cheddar, double bacon, jalapeños, sauce barbecue fumée, pain brioché

BRISKET BEAST (1.3.7.10.12) 25

Brisket de boeuf fumé pendant 12 heures, 2x90g de viande de boeuf, cheddar, sauce barbecue, pain brioché

BACON & CHEESE (1.3.7.10.12) 22

2x90g de viande de boeuf, oignons rouges, double bacon, tomate, cheddar, laitue, sauce maison Urban, pain brioché

KOREAN CHICKEN (1.3.7.12) 22

Poulet croustillant, kimchi, ketchup coréen, jalapeños, pain brioché

THE TOWER (1.3.7.10.12) 24

3x90g de viande de boeuf, cheddar, tomate, salade, bacon, sauce maison Urban, pain brioché

IRISH (1.3.7.12) 22

2x90g de viande de boeuf, bacon, cheddar, relish de tomate, oignons caramélisés, mayonnaise, pain brioché

RIB-ILICOUS (1.3.7.10.12) 23

Pulled ribs, cheddar, coleslaw, oignons caramélisés, pain brioché

BURGER OF THE MONTH 21

EXTRAS

Steak +3,50 € / Oeuf, Cheddar, Monterey Jack, Bacon +1,50 €

BURRITO & WRAPS

CHICKEN WRAP (1.3.5.6.7.8.11.12) 23,5

Poulet mariné, poivrons et oignons grillés

PADDY WRAP (1.3.5.6.7.8.11.12) 22

Boeuf mariné avec des poivrons et des oignons grillés

BURRITO ASADA (1.3.5.6.7.8.11) 23

Boeuf mariné, haricots, poivrons et oignons grillés

BURRITO AVOCADO (1.3.5.6.7.8.11) v. 19

Avocat, légumes, haricots, poivrons et oignons grillés

FAJITAS

Toutes les fajitas sont servies avec des tortillas maison, salsa molcajete, guacamole, cheddar et crème fraîche.

BEEF (1.3.5.6.7.8.11.12)	23,5
Boeuf mariné avec des poivrons et des oignons grillés	
POLLO (1.3.5.6.7.8.11.12)	22
Poulet mariné, poivrons et oignons grillés	
VEGGIE (1.3.5.6.7.8.11) V.	19
Légumes, haricots, poivrons et oignons grillés	

GRILL 600°C

Notre sélection de pièces de viande est grillée sur notre barbecue au charbon de bois. Elle est préparée selon votre préférence et servie avec des frites ou pommes de terres et des légumes ou salade
Sauce au choix : beurre maître d'hôtel, sauce crème champignons ou sauce au poivre.

ENTRECÔTE 300GR

(1.3.7.10.12)

38

RUMPSTEAK 300GR

(1.3.7.10.12)

31

CLASSICS

NOS SCHNITZEL

CLASSIC (7.9.10.12)	21
Escalope de poulet panée, servie avec frites et salade	
MARINARA (7.9.10.12)	23
Escalope de poulet panée, sauce tomate avec câpres, balsamique, origan et parmesan, servie avec frites et salade	
CHAMPIGNON (7.9.10.12)	25
Escalope de poulet panée, sauce crémeuse aux champignons, servi avec frites et salade	
WÄINZOSSIS (7.9.10.12)	22
Saucisses grillées, sauce moutarde et purée de pommes de terre	
POULET RÔTI (1.9.10.12)	24
Demi poulet rôti demi, frites et salade	
FISH N CHIPS (1.7.8.10.12)	25
Filet de cabillaud pané à la bière IPA, purée de pois, sauce tartare et frites	
SAUMON GRILLÉ (3.4.7.10.11.14)	23
Filet de saumon, pommes de terre nouvelles, légumes de saison, sauce hollandaise	
CHILI CON CARNE (1.7.8.10.12)	23
Chili de bœuf, riz rouge, nachos, crème fraîche, cheddar, coriandre, maïs et pain jalapeño	
LASAGNE AUX LÉGUMES (1.7.9.12) V.	20
Lasagne fraîche aux tomates, ricotta avec épinard et romarin, servie avec salade	
BBQ RIBS (3.7.12)	28
Barbecue ribs servies avec des frites et une salade	

DESSERTS

BROWNIE SUNDAE (1.5.7) 9,5 Glace à la vanille, glace au chocolat, cacahuètes caramélisées, cubes de brownie	CHOCO DULCE (1.3.5.7) 9,5 Gâteau au chocolat, dulce de leche, sauce vanille
NEW YORK SUNDAE (1.5.7) 9,5 Glace à la vanille, glace à la fraise, glace à la barbe à papa, sauce aux fruits rouges, fruits frais	CHURROS (1.3.5.7) 9 Churros, glace à la vanille, caramel au beurre salé
TROPICAL SUNDAE (1.5.7) 9,5 Glace à la vanille, mangue, ananas, purée de fruits frais, zeste de lime Option avec un peu de rhum : +2€	CRÈME BRULÉE (1.3.7) 8,5 Le classique avec vanille

PEC ´N´ CHEESECAKE (1.3.7.12) 12,5
Cheesecake aux noix de pécan et mascarpone

SOFTS

EAU 3/4,5 Looyss platte / pétillante
COCA-COLA 3 Original / Light / Zéro
FANTA / SPRITE 3
LET´Z 4,2 Orange / Lemon Lime
FEVER TREE 4,3 Sureau / Indian Tonic / Méditerranéen, Clémentine / Pamplemousse Rose / Framboise & Rhubarbe / Ginger Beer
RAMBORN 4,2 Pomme / Poire & Pomme
JUS DE FRUITS 3 Tomate / Ananas / Pêche / Abricot / Fraise / Orange
FUZE TEA 3
CLUB MATÉ 4,8
APPLE SODA RAMBORN 4,2
JUS D´ORANGE FRAIS 4,5
SCHWEPPE LEMON 4,2

HOT DRINKS

CAFE / DÉCA 3
CAFE AU LAIT 3,3
ESPRESSO 2,8
ESPRESSO MACCHIATO 3,1
DOUBLE ESPRESSO 3,9
CAPPUCCINO 3,5
LATTE MACCHIATO 4
CAFE VIENNOIS 4,5
CHOCOLAT CHAUD 4,2
CHOCOLAT VIENNOIS 5
THÉ 3,5 Thé noir English Breakfast / Thé noir Earl Grey / Thé vert Jasmin / Thé vert Sencha
INFUSIONS 3,5 Camomille / verveine / menthe fraîche / fleur de tilleul

BIERES

URBAN PILS

3,6 - 6,6

BITBURGER

3,8 - 6,8

GUINNESS

5,5 - 8,5



SESSION IPA

33cl 50cl

4,6 - 7,6

NITRO RED ALE

4,6 - 7,6

ORIGINAL PALE ALE

4,6 - 7,6

DRY HOPPED IPA

4,6 - 7,6

BATTIN FRUITÉE

3,8 - 6,8

BATTIN GAMBRINUS

3,8 - 6,8

BATTIN BLANCHE

3,8 - 6,8

CANS TWISTED CAT

44cl

ESPRESSO STOUT 5,8%

6,5

SESSION IPA 3,9%

6,5

ALCOOL FREE

TWISTED CAT IPA 33cl 0.4% 4,8

ERDINGER 50CL 5,6

CIDERS

RAMBORN ORIGINAL MEDIUM DRY CIDER

33cl 50cl

4,4 - 7,4

RAMBORN PINK

4,4 - 7,4

RAMBORN PERRY 33cl

5

VINS

ROUGE

CONTE DE FLORIS 6 RAH

Syrah, Grenache, Carignan - 2020 - FR

8,5

COLOMBERA & GARELLA VISPAVOLA

Vispavola - 2021 - IT

8

STEPHAN OGIER LE TEMPS EST VENU

Grenache, Syrah - 2021 - FR

8

BERTRAND MACHARD LES CHAILLOTS

Pinot Noir - 2019 - FR

11,5

ROSÉ

BERNA

Pinot Noir Rosé - 2022 - LU

8,5

CHATEAU GABRIEL CÔTE DE PROVENCE

Grenache, Cinsault - FR

8

BLANC

CLOS DES ROCHERS - FELS

Pinot Gris - Grand Premier Cru - 2021 - LU

8

CHÂTEAU DE SCHENGEN - MARKUSBERG

Riesling - 2022 - LU

9,5

MARKUS MOLITOR - EINSTERN

Pinot Blanc - 2021 - DE

8,5

SUNNEN HOFFMAN

Chardonnay - 2021 - LU

8,5

BUBBLES

BERNARD MASSARD CUVÉE 1921

Chardonnay, Pinot Blanc, Chenin - 2018 - LU

8,5

CHAMPAGNE L'HOSTE BRUT

Chardonnay, Pinot Noir - 2022 - FR

13,5



GIN & TONIC



LUXEMBOURG

OPYOS 15

Pamplemousse, genièvre & Indian Tonic

HAMER'S ORANGE 13,5

Orange, hibiscus & Indian Tonic

HAMER'S CITRUS 13,5

Citron, gingembre & Indian Tonic

SUPA SAYA 11

Pamplemousse, menthe & Indian Tonic

GINIX 15

Citron, orange & Indian Tonic

MANSFELD 13,5

Menthe, citron & Elderflower Tonic

NETHERLANDS

BOBBY'S 13

Orange, cinnamon & Indian tonic

FRANCE

CHRISTIAN DROUIN 14

Citron, pomme & Indian tonic

BELGIUM

COPPERHEAD ORIGINAL 15

Orange, coriandre & Indian Tonic

GERMANY

MONKEY 47 15

Vanille, citron & Indian Tonic

JAPAN

KI NO BI 15

Sichuan vert, pamplemousse & Indian Tonic

COPPERHEAD THE GIBSON 15

Concombre, poivre noir & Indian Tonic

BERLINER BRANDSTIFTER 12,5

Genièvre, orange Elderflower Tonic

ROKU 12,5

Citron vert, gingembre & Indian Tonic

ARDUENNA 14,5

Citron, romarin, menthe & Mediterranean Tonic

PANDA 14,5

Anis étoilé, romarin & Indian Tonic

SPAIN

NORDES 12

Laurier, hibiscus & Mediterranean Tonic

GIN MARE 13,5

Romarin, thym & Mediterranean tonic

ITALIE

ENGINE 12,5

Laurier, citron & Indian Tonic

UNITED KINGDOM

BOMBAY SAPPHIRE 11

Citron vert, anis étoilé & Indian Tonic

BOMBAY PREMIER CRU 12

Citron, thym & Mediterranean Tonic

BOMBAY BRAMBLE 11

Orange, citron vert, Rhubarbe & Raspberry Tonic

OXLEY 14

Pamplemousse, anis étoilé & Indian Tonic

TANQUERAY N° TEN 12

Pamplemousse, thym & Indian Tonic

TANQUERAY SEVILLA 11,5

Orange, romarin & Indian Tonic

SILENT POOL 14,5

Orange, poivre jamaïcain & Elderflower Tonic

SIPSMITH LONDON DRY 13,5

Orange, citron & Indian Tonic

MARTIN MILLER'S 13

Orange, cannelle & Indian Tonic

BEEFEATER 24 10

Pamplemousse, romarin & Indian Tonic

BLACKWOODS 12,5

Pamplemousse, genièvre & Indian Tonic

THE BOTANIST 13

Thym, menthe & Elderflower Tonic

HENDRICK'S ORBIUM 15

Concombre, anis étoilé & Indian Tonic

HENDRICK'S 15

Concombre, poivre jamaïcain, Elderflower Tonic

BROCKMANS 10

Orange, Gingembre, Rhubarbe & Raspberry Tonic

ALCOHOL FREE

COPPERHEAD NON-ALCOHOLIC 11

Orange, genièvre & Indian Tonic

SEEDLIP GARDEN 108 10

Thym, romarin & Elderflower Tonic

TANQUERAY 0.0% 9

Menthe, citron vert & Indian Tonic

VINS

BUBBLES

BERNARD MASSARD - CUVÉE 1921

Auxerrois, Pinot Blanc, Riesling - LU

CRÉMANT BERNA

Auxerrois, Pinot Blanc, Riesling - LU

CRÉMANT BRUT SCHMIT-FOHL

Pinot Noir, Chardonnay, Riesling - LU

CRÉMANT MADAME ALY DUHR

Auxerrois, Pinot Blanc, Riesling - LU

CRÉMANT SCHMIT-FOHL CUVÉE L&F ROSÉ

Chardonnay, Pinot Noir - LU

CHAMPAGNE L'HOSTE BRUT ORIGINE CUVÉE

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier - FR

CHAMPAGNE PHILIPPONAT ROYAL RESERVE

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier - 2019 - FR

RAMBORN GARDEN QUINCE CIDER

LU

ROUGE

ALY DUHR - BARRIQUE

Pinot Noir - 2021 - LU

HENRI RUPPERT - LES TERRASSES

Pinot Noir - 2020 - LU

RINGS - VOM KALKFELS

spätburgunder - 2018 - DE

ONÈSTA - L'ASTRÉ

Cabernet Franc - 2021 - FR

CONTE DES FLORIS - 6 RAH NOIRS

Syrah, Grenache, Carignan - 2021 - FR

DOMAINE BINET & JACQUES - FAUGÈRES

Syrah, Carignan, Grenache - 2021 - FR

BERTRAND MACHARD - LES CHAILLOTS

Pinot Noir - 2018 - FR

MARCHAND GRILLOT - EN JOUISE

Pinot Noir - 2017 - FR

DOMAINE DE FONDRECHE - PERSIA

Syrah, Mourvèdre - 2021 - FR

STEPHAN OGIER - LE TEMPS EST VENU

Grenache, Syrah - 2022 - FR

DOMAINE DU PESQUIER - GIGONDAS

Grenache, Syrah, Mourvèdre - 2020 - FR

COLOMBERA & GARELLA - VISPAVOLA

Vispavola - 2021 - IT

PIERO BUSSO - BARBERA D'ALBA

Barbera - 2020 - IT

ELVIO COGNO - BAROLO RAVERA

Nebbiolo - 2016 - IT

CA DA BIONDA - VALPOLICELLA CS

Corvina, Rondinella - 2019 - IT

MONTE BERNARDI - CHIANTI CLASSICO

Sangiovese - 2019 - IT

CUPANO - ROSSO DI CUPANO

Sangiovese - 2019 - IT

CHIARA CONDELLO - PREDAPPIO

Sangiovese - 2020 - IT

MONTEPULCIANO - TIBERIO

Montepulciano - 2021 - IT

33	CONTE DES FLORIS - PLEINE LUNE	55
	Roussance, Marsanne - 2021 - FR	
36	PAUL PRIEUR & FILS - SANCERRE	52
	Sauvignon blanc - 2021 - FR	
38	BERNARD MASSARD - VOGELSAND	37
	Auxerrois - 2020/2022 - LU	
65	HENRI RUPPERT - COTEAUX DE SCHENGEN	48
	Pinot Blanc - 2022 - LU	
40	HENRI RUPPERT - COTEAUX DE SCHENGEN	35
	Auxerrois - 2022 - LU	
	ALY DUHR - BUEDEN	34
	Chardonnay - 2022 - LU	
	FRANK KAYL X ALFONSE - PINOT BLEND	30
60	Pinot Blanc, Pinot gris - 2021 - LU	
92	CHATEAU PAUQUÉ - PETIT CLOS	68
	Auxerrois - 2020 - LU	
	SUMMEN HOFFMANN - SCHWEBSANGE	35
	Chardonnay - 2023 - LU	
29	BERNA - AHN GOELLEBOUR BARRIQUE	54
	Chardonnay - 2022 - LU	
	ALY DUHR - AHM PALMBERG	46
	Riesling - 2020 - LU	
	CLOS DES ROCHERS - FELS	33
	Pinot Gris - Grand Premier Cru - 2022 - LU	
	SCHMIT-FOHL - WORMER WAIBOUR	39
	Pinot Gris - 2022 - LU	
	DOMAINE THILL - CHÂTEAU DE SCHENGEN	42
	Riesling - 2020 - LU	
	HENRI RUPPERT - WINTRANGE FELSBIERG	42
	Riesling - 2020 - LU	
	ALY DUHR - WINTRANGE HOMMELSBIERG	40
50	Pinot Gris - 2022 - LU	
	CLOS DES ROCHERS - GREVENMACHER FELS	38
70	Riesling - Grand Premier Cru - 2021 - LU	
	MARKUS MOLITOR- EINSTERN	32
	Pinot Blanc - 2021 - DE	
44	PETER LAUER - FASS 12	58
	Riesling - 2020 - LU	
37	MOREY COFFINET - LES FRIONNES 1ER CRU	98
	Chardonnay - 2021 - FR	
28	DOMAINE DU BOUCHOT - MCMLV	68
	Sauvignon blanc - 2020 - FR	
	BERNARD GRIPA - LES PINS	56
49	Marsanne, Roussane - 2021 - FR	
	DOMAINE CHEVROT - HAUTES COTES DE BEAUNE	62
	Chardonnay - 2021 - FR	
55	STEFANO ZOLI - VERDICCHIO DI MATELICA	43
	Verdicchio - 2021 - IT	
98	AMOROTTI - TREBIANNO D'ABRUZZO DOC	70
	Trebbiano - 2020 - IT	
40	MULLINEUX - OLD WHITE WINES	45
	Chenin Blanc - 2019 - SA	
	DUHR FRERES - CLOS MON VIEUX MOULIN	39
28	Pinot Gris - 2021 - LU	
42		
34		
78		
90		
43	CAVES BERNARD-MASSARD	33
	Pinot Noir - 2022 - LU	
45	BERNA	33
	Pinot Noir Rosé - 2022 - LU	
68	CHATEAU GABRIEL	35
	CÔTE DE PROVENCE	
33	Grenache, Cinsault - FR	
36	LE PARADOU MAGNUM	63
	Cinsault - 2022 - FR	

ROSE

DIGESTIFS

LIQUEUR

MANDARINE NAPOLÉON	5,5
BUFF	5,5
DISARONNO	5,5
LIMONCELLO	5
COINTREAU	5
SAMBUCCA ELISIR	7
JAGERMEISTER	5,5
AVERNA	5,5
BAILEY'S	5,5
GRAND MARNIER	5,5

VODKA

42 BELOW	7
GREY GOOSE	11
Originale, la Poire, l'Orange, le Citron	
BELUGA	15

GRAPPA

NONINO	8
Moscato / alla ruta	
ANTICA DISTELLERIA DI ALTAVILLA	7
Moscato / Chardonnay	

TEQUILA

1800 REPOSADO	15
JOSÉ CUERVO SILVER	7
PATRON ANEJO	13
PATRON SILVER	9
PATRON REPOSADO	12
MEZCAL DEL MAGUEY	10
MEZCAL MONTELOBOS	13

EAU DE VIE

TUDORSGEESCHTER BY GEORGES SCHILTZ	7
Quetschen, Äppel, Mirabellen, Williams, Huneg, Kiischten	

WHISKY

JACK DANIEL'S N°7	8,5
TALISKER 10Y	10,5
GLENMORANGIE 10Y	9
DEWAR'S 8Y	8,5
LAGAVULIN 16Y	13,5
ABERFELDY 12Y	9
JAMESON	8
CRAIGELLACHIE 13Y	10
MONKEY SHOULDER	11
JOHNNIE WALKER BLACK	8
JOHNNIE WALKER RED	8
BULLEIT STRAIGHT BOURBON	9
WOODFORD RESERVE RYE	11

COGNAC

HENNESSY VS	8
REMY MARTIN VSOP	11

RHUM

BACARDI 8Y	9,5
ZACAPA 23 SOLERA	13
DIPLOMATICO	11
SANTA THERESA	15
BACARDI 4Y	8
BACARDI SPICED	7
BACARDI ORO	9
BACARDI BIANCO	7

CALVADOS

CALVADOS DROUIN	11
PÈRE MAGLOIRE	10