



Something to drink



Coca Cola, Coca Cola zéro (33cl) Orangina (25cl)
 Schweppes Tonic/Agrumes/Pink, Oasis, Sprite,
 Lipton Ice Tea Pêche (25cl)
 Perrier (33cl)
 Limonade (33cl)

Softs

3.6 €

3.4 €

3.2 €

3.5 €

Jus

3.5 €

Looza 20 cl

orange, pomme, ACE, ananas, abricot, passion maracuja, fraise, tomate

Orange, Apfel, ACE, Ananas, Aprikose, Passion Maracuja, Erdbeere, Tomate

Orange, Apple, ACE, Pineapple, Apricot, Passion Maracuja, Strawberry, Tomato

Jus pressé orange (25cl) / citron (8cl)

5.2€ / 4.5 €

Gepresster Saft Orange (25cl), Zitrone (8cl)

Squeezed juice orange (25cl), lemon (8cl)

Jus de Pomme Local et Artisanal - Leisen - sans sucres ajoutés

3.5 €

Sirop

Sirop à l'eau Lodyss/ Diabolo Sirup / Sirup with Limonade

3 € / 3.9 €

fraise, menthe, grenadine, framboise, citron, pêche, orgeat, cassis, coco, violette,

Erdbeere, Minze, Grenadine, Himbeere, Zitrone, Pfirsich, Orgeat, Schwarze Johannisbeere, Kokosnuss, Veilchen

Strawberry, mint, grenadine, raspberry, lemon, peach, orgeat, blackcurrant, coconut, violet

Speciales

Kéfir - Hibiscus ou Fleur de sureau Edelflower ou Orties

6€

Kombucha - Nature ou Chanvre - The KK Compagnie

6 €

Ginger Beer 37.5cl

5.5 € / Happy Hour 4.5 €

Gimber Soda (gingembre, citron, herbes) 33cl

4 €

Eaux

	25cl	50cl	1l
Eau Plate Lodyss	2.8 €	3.9 €	5.4 €
Eau gazeuse Lodyss	2.8 €	3.9 €	5.4 €

Stilles/ Still

Sprudel /Sparkling

Prix Taxes et Service Compris

Bières

pression et Bouteilles

HAPPY
hour

17h - 19h

Pression Battin 50cl 4€

Pression Ovata 50cl 5€

PRESSION FASSBIER / DRAFT

	30cl	50 cl
BATTIN PILS 5°	3.5 €	6 €
BATTIN DU MOMENT	4.5 €	6.5 €
OVATA DU MOMENT	4 € (25cl)	6.5 €
PANACHÉ	4.2 €	6.5 €
BIÈRE PICON	4.5 €	6.8 €
MONACO	4.5 €	6.8 €

LOCAL BEERS / LOKAL BIER

OVATA

*Rencontre amicale à Bouzonville
Bière artisanale, bio et contemporaine*

	33cl
Bise 5.5° Ipa	
Bohème 5.5° Vienna Kölsch	4.8 €
Ondine 5.5° Saison	

PAPYLLON

*Brasserie familiale à Sierck les Bains
Des ingrédients naturels et locaux*

	33cl
3 Frontières 5° Pale Ale	
Bee Happy 7° Honey Ale	5 €
Bière du Moment	

BOUTEILLES FLASCHE / BOTTLE

BIERE / BIER

	33 cl
Battin Fruité 4.3°	4.5 €
Battin Extra 6.3°	4.5 €
Corona 5.9°	5.2 €
Clausthaler	3.5 €
(sans/ohne/without alcool)	

CIDRE / CIDER

<i>Sorre - Cidrerie Familiale Bretonne depuis 1952 proche de Saint Malo</i>		
	33 cl	75 cl
Cidre Brut	4.8 €	14 €
Cidre Doux		14 €
Cidre à la chataîgne		15 €

Cocktails

LES CLASSIQUES

8,50€

HAPPY
Hour

17h - 19h

Les Classiques 6.5 €

Mocktails 5 €



Mojito

RUM 4CL
SIROP DE SUCRE 2CL
LIME MINT
SODA WATER

Gin Tonic

GIN 4CL
TONIC 8CL
CITRON VERT



Aperol Spritz

PROSECCO 6CL
APEROL 4CL
EAU GAZEUSE 2CL
RONDELLE ORANGE

Hugo

PROSECCO 12CL
SODA WATER 6CL
SIROP DE SUREAU 2CL
CITRON ET MENTHE



Salty Dog

VODKA 4CL
JUS DE PAMPLEMOUSSE 2CL
SCHWEPPES AGRUMES 5CL



Tequila Sunrise

TEQUILA 6CL
JUS D'ORANGE 12CL
GRENADINE 2CL



Mocktails

6,50€



GIN FREE TONIC	Gin sans alcool - Tonic
RELAIS SUNRISE	Jus orange, passion, grenadine
MOJITO VIRGIN	Citron, Menthe fraîche, soda water
VIRGIN COLADA	Lait de coco, jus ananas
COCO LOCO	Jus ACE, lait coco, citron vert, sirop framboise

Prix Taxes et Service Compris

Cocktails

SIGNATURE

10.50€



Moscow Mule

VODKA 4CL
GINGER BEER
JUS DE CITRON VERT

Pink dream

CHAMPAGNE 10CL
LIQUEUR DE LITCHI 1CL
BITTER PAMPLEMOUSSE
SIROP DE FRAMBOISE



Pina Colada

RHUM BLANC 4CL
RHUM AMBRE 2CL
JUS ANANAS
LAIT DE COCO

Sex on the beach

VODKA 4CL
LIQUEUR PECHE 2CL
JUS CRANBERRY
JUS ORANGE
GRENADINE



Electric Irish Can



VODKA 2CL
GIN 2CL
RHUM 2CL
TRIPLE SEC 1CL
CURACAO 2CL
RED BULL 4CL

Manhattan

NOILLY PRAT 3CL
WHISKY 3CL
BITTER ORANGE



Votre recette

FAITES NOUS PART DE
VOS ENVIES

Miam

ALL THE DAY
DEN GANZEN TAG

SAVOUREZ NOS PLANCHES

VIEL SPASS MIT UNSEREN BOARDS
ENJOY OUR BOARDS



1. PLANCHE DE FROMAGES - 15 €

Notre sélection de la semaine au lait de vache et chèvre

*Auswahl an lokalem Ziegen- und Kuhkäse
Selection of local goat and cow cheese*

2. PLANCHE CHARCUTIER - 15 €

Jambon cuit, pâté de campagne, rillettes de poulet, fromage de tête

*Gekochter Schinken, Landpastete, Hähnchen-Rillettes, "Kopfkäse"
Cooked ham, country pâté, chicken rillettes, "head cheese"*

3. PLANCHE SALAISONNIER - 15 €

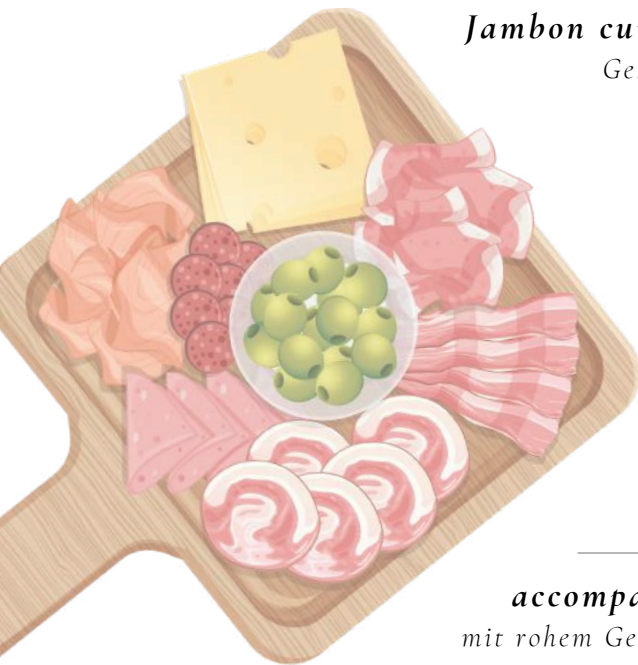
Jambon sec, coppa, saucisson, jambon cuit

*Rohschinken, Coppa, Wurst, Kochschinken
Cured ham, coppa, sausage, cooked ham*

4. MIXTE - 15 €

Fromages & Charcuteries

*Auswahl an Käse und Wurstwaren
Selection of cheeses and charcuterie*



accompagné de crudités et pomme de terre + 5 €

mit rohem Gemüse und Potatoes / with raw vegetables and potatoes



FOCACCIA AUX LEGUMES

10 €

*Tomates, courgette,
poivron, fromage
et salade verte
FOCCACCIA Gemüse
Focaccia Vegetables*



QUICHE

10 €

*Lorraine ou Légumes
avec salade verte
Rezept des Tages
mit grüner Salat
Recipe of the day
with green Salad*



CROQUE MONSIEUR

10 €

*Jambon, fromage
et béchamel à la
moutarde
sur pain de campagne
accompagné de salade*

Prix Taxes et Service Compris

Vins

VINS & BULLES

Rouge

MOSELLE



Verre 14cl Bouteille 75 cl

Pinot Noir 2020 - Mur du Cloître - Haute Kontz

7,5€ 40,5 €

Pinot Noir 2020 - La Barrique - Domaine Sontag

7€ 35 €

BORDEAUX

Château Guibeu Bio 2020 - Puisseguin St Emilion

5,9€ 26 €

Jalousie 2021 - Vignobles Jalouis Beaulieu

5,9€ 27 €

BEAUJOLAIS

-

€ €

VALLEE DU RHONE

Côte du Rhone 2019 - St Esteve Bio

5,9€ 26 €

SUD OUEST

Funambule - Domaine des Templiers

6.2€ 29 €

Bulles

14cl 75cl

14cl 75cl

CHAMPAGNE

Moutard

9 € 45 €

Kir Royal

11 €

Veuve Clicquot

85 €

CRÉMANT

Gustave Lorentz - Alsace

6 € 30 €

Kir Vin Blanc

8 €

Kir Crémant

10 €

Prix Taxes et Service Compris

Vins Blanc

MOSELLE



Verre 14cl Bottle 75

Les Blasons 2021 - Domaine Sontag

6.1 € 29 €

Muller Thurgau 2022 - Domaine Sontag

5.1€ 25 €

Auxerrois 2021 - Mur du Cloître - Hte Kontz

7,1 € 39 €

Feuilles d'Automne - Domaine Stromberg - Sec

5.9 € 27 €

Feuilles d'Automne - Domaine Stromberg - Demi-Sec

29 €

BOURGOGNE

Perles d'or Aligoté 2020 - Domaine Thevenot

5.9 € 25 €

ALSACE

Pinot Gris 2018 - Domaine Lorentz

6,4 € 31 €

SUD OUEST

Jurançon 2022 Cuvée Royale

6,4 € 31 €

LANGUEDOC ROUSSILLON

Chardonnay 2020 - Les Jamelles

5.1 € 25 €

Rosé

PROVENCE

Gourmandise 2022 - St Tropez

4.6€ 22 €

SUD OUEST

Collioures - Domaine des Templiers

6.1€ 29 €

CORSE

Don Paolu 2022

5.6 € 25 €

MOSELLE



Pinot Noir 2021 - Domaine Sontag

4.7 € 22 €

Prix Taxes et Service Compris

Apéritifs

& APERITIFS

(6 C L)

Ricard, Pastis	4 €
Tomate, Perroquet	4.3 €
Martini blanc, rouge	4.5 €
Suze	4.5 €
Porto rouge	

R H U M

Saint James Blanc / Ambré	4.5 €
Diplomatico	7 €
Zacapa	8 €

V O D K A

Smirnoff (6cl)	4.5 €
Ciroc (6cl)	6.5 €

Servi avec soft + 3 €

G I N

Tanqueray	4 €
Tanqueray Blackcurrent	4.5 €
Roku	6 €
Citadelle	6 €

W H I S K Y

JB Rare	4.5 €
Bulleit	6.5 €
Chivas	8 €
Pur Malt Leisen - local	8 €

L E S A U T R E S

Hennessy Cognac	5 €
Banyuls	6.5 €
Ratafia du Stromberg local	6.5 €
Baileys	4.5 €
Italicus - Bergamotte	5.5 €
Irish Coffee	7.5 €

Boissons Chaudes

HOT DRINKS

CAFÉ NESPRESSO

Espresso, Lungo, Décaféiné	2.4 €
Décaféiné	2.4 €
Double Espresso	3.5 €
Latte	3.2 €
Latte Macchiato	3.5 €
Cappuccino	3.2 €
Café Viennois	3.5 €
Espresso Macchiato	2.6 €
Café Frappé	3.5 €

CHOCOLATS

Chocolat Chaud Classique	3.5 €
Chocolat Viennois	3.9 €
Chocolat Nutella	4.2 €
Chocolat Menthe	4.2 €
Option Chamallows	+ 0.5 €
Option Sirop	

THÉ / INFUSION DAMMAN

Earl Grey	
Ceylan	
Thé Vert Jasmin	
Thé Vert Menthe	
Coquelicot Gourmand	
Noir Fruits Rouges	3.2 €
Infusion Camomille	
Infusion Verveine	
GIMBER infusion (concentré de gingembre)	

DIGESTIFS

Irish Coffee	7.5 €
Espresso Martini (vodka, espresso)	10.5 €
Get 27 (5cl)	3.2 €
Limoncello (4cl)	5 €
Disaronna Amaretto (4cl)	4.5 €
Baileys (3cl)	4.5 €
Cointreau (3cl)	5 €
Grand Marnier (3cl)	5.5 €
Père Magloire Calvados (3cl)	5 €
Hennessy Cognac (3cl)	8 €
Liqueur (3cl)	4 €
Eau de vie (3cl)	4.5 €

Producteurs



***Pour leur respect des traditions, leur savoir-faire et leur proximité,
nous nous fournissons auprès de ces producteurs locaux.***

*Für ihren Respekt vor den Traditionen, ihr Know-how und ihre Nähe
beziehen wir von diesen lokalen Produzenten.*

*We source from these local producers for their respect for traditions,
their know-how and their proximity.*

FRUITS, LÉGUMES *Ferme du Chamberon - Rettel*

VIANDES

Ferme Porten - Manderen

Ferme Breit - Manderen

FROMAGES

Chèvre'rit - Apach

Ferme les Grands Vents - Kirsch les Sierck

VINS

Domaine Sontag - Contz les Bains

Mur du cloître - Haute Kontz

DISTILLERIE

JM Leisen - Petite Hettange

MIEL

Rucher des Ducs de Lorraine - Sierck

GLACES

Glaces de Ritzing - Ritzing

BIERES

Ovata - Bouzonville

Papyllon - Sierck les Bains

***Cette liste des producteurs locaux est non exhaustive. Elle évolue en
fonction des saisons, des productions ou plus simplement en fonction
des coups de cœurs et de nouvelles rencontres avec des artisans.***

*Diese Liste lokaler Produzenten entwickelt sich je nach Jahreszeit, Produktion oder
Favoriten und neuen Begegnungen mit Kunsthandwerkern.*

*This list of local producers evolves according to the seasons, productions or favorites
and new encounters with artisans.*

