



IRISH PUB
COCKTAIL BAR

Innocent

Mocktails sains, sans alcool.

PINK ICED TEA

Thé vert • Eglantier • Hibiscus • Framboises fraîches • Citron jaune •
Cassonade • Fleur de Sureau

7, 00 €

GARDEN PARTY

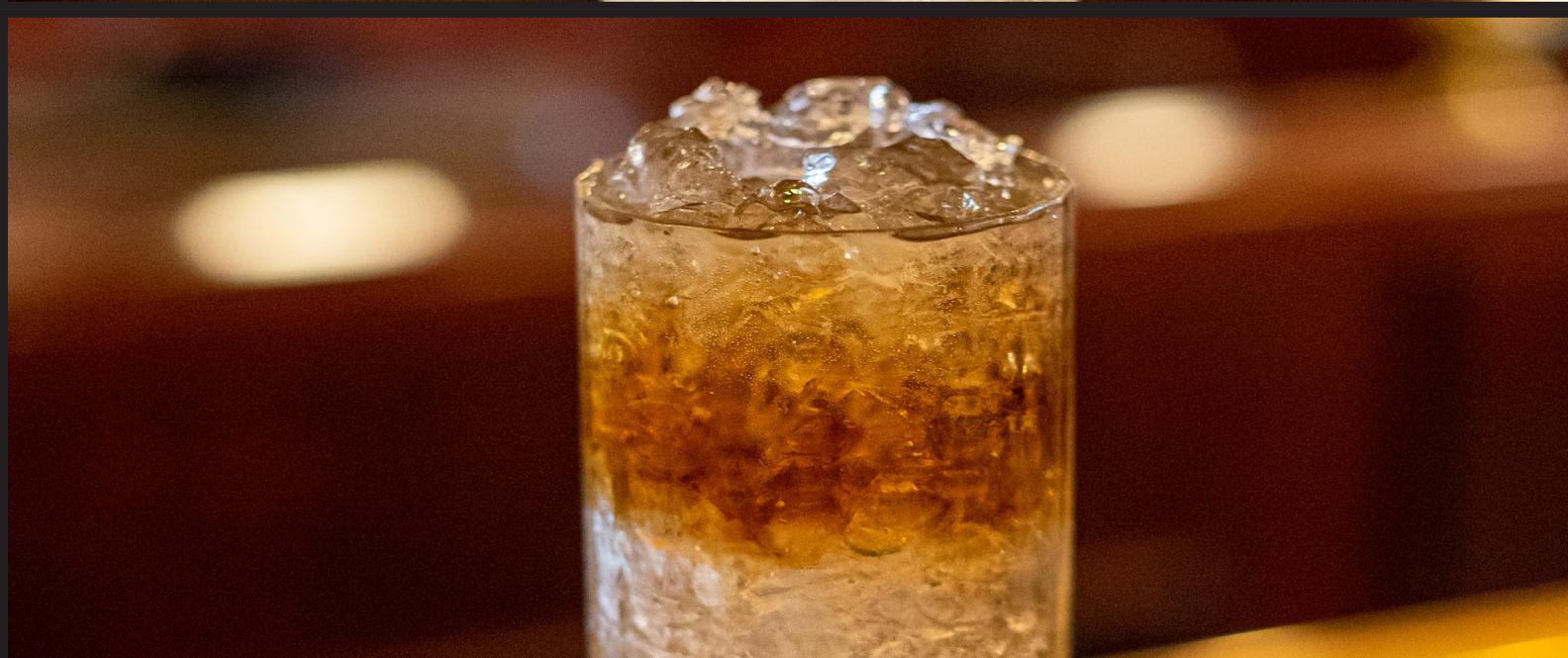
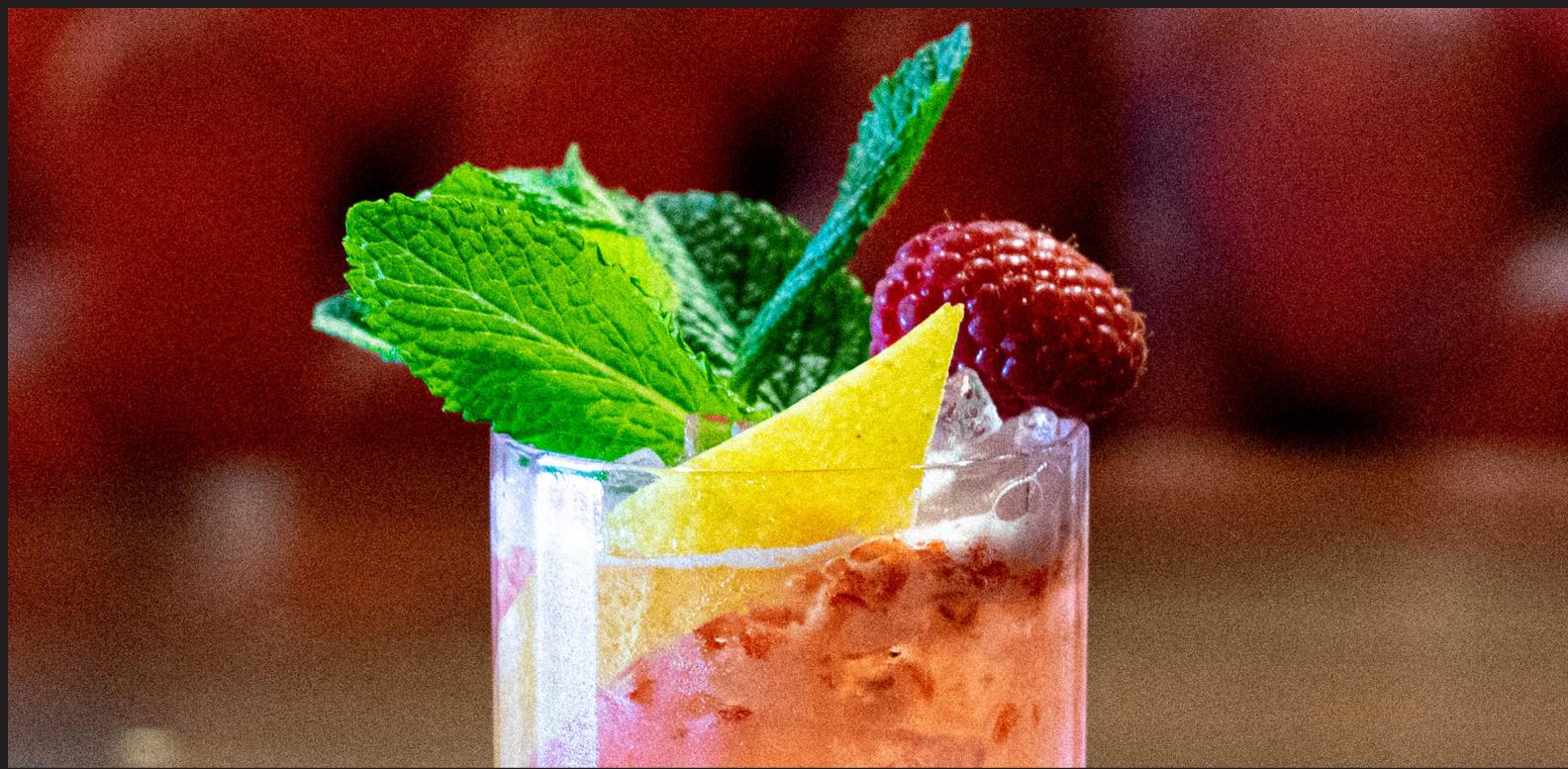
Infusion basilic, romarin, sauge et menthe • Thé vert au jasmin • Citron vert • Miel

8, 00 €

VIGNE

Jus de raisin Kox • Vinaigre de Xeres • Eau de Lavande • Eau pétillante

9, 00 €



LUXEMBOURG !

Trois apéritifs. Ingrédients et alcools 100% locaux.

SOMMERWEIN

Liqueur de Pinot Noir «façon Glühwein» •
Rosport Classic

9,00 €

MOJITO LUXEMBOURG

Eau-de-Vie de Poire Pitz-Schweitzer •
Lëtzebuenger Lime* • Sauge • Eau de Lavande
Rosport Classic

9,00 €

MARGARITA LUXEMBOURG

E'sleker • Liqueur d'orange maison • Lëtzebuenger Lime* •
Eau de pin sylvestre • Givré au sucre d'herbes du jardin

9,00 €

*Lëtzebuenger Lime : Une préparation à base de Verjus luxembourgeois (domaine Kox), visant à reconstituer le citron vert.



FEU DU NORD

Alcool, bois et feu, déclinés en trois cocktails : la chaleur du piment, l'arôme du feu de bois, la fumée. Trois expériences uniques, de l'apéritif au digestif.

Vasco

*Tequila Espolon • Gin No.3 • Sirop de piment •
Cordial de citron vert •
Piment d'Espelette • Basilic*

10, 00 €

Unforgettable Fire

*Sirop de Feu • Cognac • Drambuie •
Balsamique •
Sel • Piment d'Espelette*

10, 00 €

Havane

*Rye whisky infusé au café, vieilli en fût de chêne • Sucre
de canne • Bitters café-cacao •
Verre fumé aux grains de café.*

10, 00 €



LE ROUGE ET LE ROSE

Deux Vermouths maison, l'un rouge et l'autre rosé, récompensés au concours Worldclass Luxembourg, déclinés en trois cocktails classiques.

ROSÉ SPRITZ

Vermouth rosé fait maison (Gris, de Gris, miel, fleurs, épices)

• Vendanges Tardives Domaine Kox •

Rosport Classic • Vodka infusé au thé blanc

10,00 €

ROSÉ MARTINI

Vermouth rosé fait maison (Gris de Gris, miel, fleurs, épices) • Gin luxembourgeois infusé au Jasmin

10,00 €

THREE VIRGINS NEGRONI

Gin N°3 • Campari •

Vermouth rouge maison

(Elbling, café, herbes, épices, balsamique)

11,00 €



COCKTAIL BEERS ?!

*Des liqueurs de bière maison, complétées par des alcools correspondants.
Des cocktails légers, jamais plus forts qu'une bière brune.*

Grand Belge

Liqueur d'Orval • Genièvre •
Speculoos

9,00 €

Bianca

Liqueur de Franziskaner • Vodka au Sésame •
Citron jaune

9,00 €

Achtung Baby

Liqueur de Guinness • Rhum Santa Teresa 1796
• Jameson • Bitters Cacao-Café

9,00 €



HOUSE CLASSICS

MOJITO

Menthe • Verjus • Rhum blanc • Sucre de canne • Eau pétillante.

10,00 € VIRGIN : 8,00 €

BOURBON PINA COLADA

Crème de coco • Bourbon • Crème d'ananas • Angostura • Crème fouettée

10,00 € VIRGIN : 8,00 €

BOMI

Père Blanc • Crème aux épices sucrée • Bourbon • (Servi chaud avec Cantucci)

12,00 €

LAMY OLD FASHIONED

Jameson • Bourbon • Sirop d'érable • Angostura

12,00 €

PENJA BURNS

Chivas Regal • House Amaro Blend • Drambuie • Poivre Blanc

12,00 €

KREINS ESPRESSO

La Blanche Christian Drouin • Hunnëgdrepp • Baileys • Espresso • Teinture de café et amande

12,00 €

SPRITZ

APEROL SPRITZ

Aperol • Spumante • Eau pétillante

8,00 €

HUGO

Spumante • Eau pétillante • Citron vert • Sirop de Sureau

9,00 €

A photograph of a glass of amber liqueur next to a wooden barrel. The barrel has a wooden spout with two stoppers. The text 'TROIS VIERGES' and '9 €' is overlaid on the barrel. The background is blurred with bokeh lights.

TROIS VIERGES

9 €

Le 'Trois Vierges' est un mélange unique de trois spiritueux, d'une liqueur d'herbes et de bitters, vieilli en fût de chêne.

Complexe, long et doux en bouche, c'est le digestif idéal.