

LE18 BAR

Le bar est ouvert du dimanche au jeudi de 15h00 à 00h00 et de 15h00 à 01h00 le vendredi et le samedi.

COCKTAILS SIGNATURES

18 euros

Notre cocktail maison : 18⁶⁷

Rhum Plantation 5y Barbados / Falernum / Crémant de Luxembourg / citron vert / miel Luxembourgeois / bitter Hellfire

Old Fashioned Armes

Rhum Plantation 5y Barbados infusé à la noix de coco / bitter de chocolat / sucre de canne

Sicilian Crusta

Beefeater Gin / gingembre frais / miel de mandarinier / purée de bergamote de Sicile

Irishissime

Irish whiskey Paddy / Porto rouge / menthe fraîche / abricot / bitter pêche

Frozen Painkiller (Servi comme un granité)

Rhum épicé Sailor Jerry / Rhum Plantation overproof / ananas / noix de coco / orange / fruit de la passion / sirop de vanille

Kriek on the Cake

Tequila José Cuervo / cranberry / citron vert / sirop de Kriek / blanc d'œuf / Marasquin / bitter Hellfire

Kentucky Mule

Bourbon Four Roses / Eau de vie de framboise / citron vert / crème de mûre / purée de fruits rouges maison / ginger beer

LE18 BAR

Tikitoi

Rhum épicé Sailor Jerry / Chartreuse verte / Porto rouge / liqueur de banane / citron vert / jus d'ananas / Angostura bitter

Citrus Fizz

Vodka Absolut infusée au thé noir Earl Grey / cordial de cumbawa / purée de bergamote / jus de pamplemousse / Fever tree tonic

Sea Side Martini

Vodka Absolut infusée à la feuille d'huître / Lillet Blanc / saumure d'olives

LES CLASSIQUES OUBLIES

18 euros

Corps Reviver n°2

Gin / Absinthe / Cointreau / Lillet Blanc / jus de citron

Penicillin

Single Malt / Peated Scotch whisky / gingembre / jus de citron / miel

Aviation

Gin / liqueur de violette / jus de citron / Marasquin

Vieux Carré

Bourbon / Cognac / Bénédictine D.O.M / Martini Ambrato / Angostura bitter / Peychaud's bitter

The Last Word

Gin / Marasquin / Chartreuse verte / jus de citron vert

Nos barmen seront heureux de réaliser tous les cocktails classiques, ou de créer une boisson, selon vos propres envies.

Our bartenders will happily make any classic cocktail or mix a drink to your own specification.

LE18 BAR

DIY - Sublimez votre cocktail

Bellini

Champagne Deutz Brut / liqueur de pêche / purée de pêche – **15 euros**
Champagne Deutz Grande Cuvée / liqueur de pêche /
purée de pêche – **19 euros**

Mojito

Havana Club 3y / menthe fraîche / citron vert /
soda / Angostura bitter – **14 euros**
Havana Club Selección de Maestros 10y / menthe fraîche /
citron vert / soda / Angostura bitter – **18 euros**

Spritz

Aperol / soda / Prosecco – **14 euros**
Aperol / soda / Champagne Deutz Brut – **17 euros**

Side Car

Cognac Hennessy VS / Cointreau / jus de citron – **17 euros**
Cognac Delamain XO / Cointreau / jus de citron – **22 euros**

Margarita

Tequila José Cuervo / Cointreau / jus de citron vert – **14 euros**
Tequila Don Julio 1942 / Cointreau / jus de citron vert – **25 euros**

LES MOCKTAILS (sans alcool) 14 euros

G-Unit

Jus de citron vert / jus de pomme / ginger beer / sirop de vanille /
menthe / Angostura bitter

Flavor Flav'

Jus de citron vert / sucre de canne / jus d'orange /
purée de fruits de la passion / purée de fruits rouges

Slick Rick

Jus d'ananas / purée de fruit de la passion / purée de noix de coco /
sucre de canne / crème liquide

CHAMPAGNES ET CREMANTS

CHAMPAGNES BLANCS

Billecart Salmon Brut Réserve	115€
Bollinger Brut Spéciale Cuvée	115€
Bollinger Grande Année 2005	210€
Bollinger RD 2002	450€
Cuvée William Deutz 2006	250€
Deutz Brut Classic	95€
Deutz Amour de Deutz – Blanc de Blancs 2007	168€
Deutz William Deutz Hommage 2010	180€
Deutz Magnum Brut Classic	195€
Krug Grande Cuvée Brut	300€
Krug Vintage 2004	530€
Louis Roederer Cristal Brut 2009	450€
Moët et Chandon Dom Pérignon Brut 2009	350€
Pommery Cuvée Louise 2004	210€
Ruinart Blanc de Blancs	160€

CHAMPAGNES ROSES

Billecart Salmon Brut	150€
Cuvée William Deutz 2000	250€
Deutz Rosé	130€
Deutz Rosé Magnum	250€
Ruinart Brut	180€

CREMANTS

Crémant Frédéric Clasen 2011 Clos des Rochers	75€
Crémant Gales	45€
Crémant Hartmann	75€
Crémant Hartmann Rosé	85€
Crémant Mathes	45€

CHAMPAGNES A LA COUPE – 15cl

Deutz Brut Classic	20€
Cuvée William Deutz 2006	27€
Deutz Rosé	22€
Billecart Salmon Brut Rosé	28€
Crémant Mathes	9.5€
Crémant Hartmann	16€

Kir Vin Blanc	12€
Kir Crémant	11€
Kir Royal	22€

VINS

BLANCS

75cl 15cl

Luxembourg

Riesling - Remerschen Hiischebiereg - Sonnen Hoffmann 2017 40€ 9€

Pinot Gris Schmit-Fohl 2017 48€ 10€

Muscat Ottonel - Cep d'Or 2017 48€ 10€

Loire

Pouilly Fumé - La Demoiselle - Henri Bourgeois 2016 74€ 15€

Côteaux de l'Aubance - Montgilet (**Moëlleux**) 2016 50€ 11€

Espagne

Rias Baixas - Albamar - Freddi Torres 2017 58€ 12€

Italie

Piémont - Chardonnay Langhe - Ronchi 2016 56€ 12€

ROUGES

75cl 15cl

Luxembourg

Pinot Noir - Stadbredimus - Cep d'Or 2016 45€ 9,5€

Bordeaux

Pessac Léognan – Château Tour Léognan 2015 65€ 14€

Rhône

Saint Joseph – André Perret 2015 68€ 15€

Languedoc

Faugères – L'ancienne Mercerie - Couture 2013 56€ 12€

Sud-Ouest

Madiran – Château Montus 2013 78€ 16€

Loire

Sancerre - Raimbault Pineau 2016 58€ 12€

ROSE

75cl 15cl

Côtes de Provence

M de Minuty 2017 43€ 9€

Bandol - Domaine de l'Olivette 2017 52€ 11€

VERMOUTHS / BITTERS / APERITIFS – 5cl

Aperol / Campari	8€
Carpano Classico	8€
Cynar	8€
Lillet Blanc	8€
Martini Ambrato / Martini Rubino	8€
Martini Blanc, Dry, Rouge	8€
Pineau des Charentes Prunier	8€
Ratafia de Champagne	8€
Dry Sherry La Ina	8€
Suze	8€

PORTOS & SHERRIES – 10cl

Porto Rouge Niepoort LBV 2012	11€
Porto Rouge Niepoort Tawny 10 ans	16€
Porto Rouge Niepoort Tawny 20 ans	22€
Porto Rouge Niepoort Tawny 30 ans	45€
Porto Quinta Do Noval Fine Ruby Port	10€
Porto Quinta Do Noval Fine White Port	10€
Porto Quinta Do Noval Vintage 2012	40€

ANIS – 4cl

Pastis Henri Bardouin	9€
Ricard	8€

WHISKIES – 5cl

SCOTCH WHISKY - Highlands

Clynelish 14y	18€
Dalwhinnie 15y	17€
Glenmorangie Nectar d'Or 12y, Sauterne Cask finish	20€
Glenmorangie 10y original	17€
Oban 14y	17€

SCOTCH WHISKY - Speyside

Aberlour 10y	15€
Aberlour 18y	24€
Balvenie Double Wood 12y, sherry & bourbon cask	19€
Balvenie Portwood 21y	40€
Cardhu 12y	17€
Glenfarclas 15y	20€
Glenfarclas 21y	28€
Glenfarclas 25y	35€
Glenfiddich 12y	14€
Glenfiddich 15y	20€
Glenlivet 18y	27€
Knockando 12y	15€

SCOTCH WHISKY - Lowlands

Glenkinchie 12y	20€
-----------------	-----

SCOTCH WHISKY – Isles

Bruichladdich The Classic Laddie	18€
Caol Ila 12y	17€
Highland Park 12y	15€
Jura 18y	24€
Kilchoman 100% Islay 8th ED 50°	22€
Lagavulin 16y	17€
Talisker 10y	16€

SCOTCH WHISKY – Blends

Chivas Regal 12y	16€
Chivas Regal 18y	18€
J&B	12€
Johnnie Walker Red Label	10€
Johnnie Walker Black Label 12y	16€
Johnnie Walker Blue Label	50€

IRISH WHISKEY

Jameson Irish	12€
Paddy (blend)	10€
Redbreast 12y	25€

AMERICAN WHISKEY

Bulleit Bourbon, Kentucky straight bourbon	14€
Four Roses, Kentucky straight bourbon	12€
Knob Creek, Kentucky straight 50° Rye	16€
Jack Daniel's	14€
Jack Daniel's Honey	15€
Jack Daniel's Single Barrel	17€
Michters US1 RYE	25€
Michters US1 SB American	25€

JAPANESE WHISKY

Nikka Red Pure Malt	19€
Nikka Black Pure Malt	31€
Nikka Super Rare Old	31€
Nikka Coffey Grain	18€
Miyagikyo Single Malt	28€

Belgique – Belgian Owl by Jove 4y	24€
India – Amrut Fusion Single Malt	22€
Taiwan – Kavalan Single Malt	58€
France – Armorik 10y	22€
Canada – Canadian Club	16€

LA COLLECTION DU PLACE D'ARMES

Scotch – Isle of Jura - Jura 1995 56°	110€
Taiwan – Kavalan Sherry Solist 57°	58€
Scotch - Speyside - Longmorn 1990 24y	75€
Scotch – Isle of Islay - PL4 Elements of Islay 61.2°	55€
Irish Whiskey -Redbreast 21y	78€
Irish Whiskey - Teeling 1998 RUM SC	58€

GINS – 5cl

Beefeater (Angleterre)	10€
Bombay Sapphire (Angleterre)	12€
Copper Head (Belgique)	18€
Copper Head Black Batch (Belgique)	18€
Double You (Belgique)	14€
Edinburgh (Ecosse)	18€
Ginix (Luxembourg)	14€
Hendrick's (Ecosse)	17€
Mansfeld (Luxembourg)	15€
Gin Mare (Espagne)	17€
Monkey 47 (Allemagne)	19€
Oligin (France)	16€
Plymouth Gin (Angleterre)	16€
Tanqueray N°10 (Angleterre)	13€

VODKAS – 5cl

Absolut (Suède)	10€
Belvedere (Pologne)	16€
Beluga (Russie)	20€
Beluga Gold Line (Russie)	25€
Grey Goose (France)	15€
Mansfeld (Luxembourg)	12€
Stolichnaya (Russie)	10€

TEQUILA & MEZCAL – 5cl

José Cuervo Silver	9€
Patron Azul reposado	14€
Don Julio, blanco	15€
Don Julio 1942	30€

ACCOMPAGNEMENTS

Fever Tree	4€
Schweppes	3.5€

RHUMS – 5cl

LA COLLECTION DU PLACE D'ARMES

Guadeloupe - Karukera 2008 Full Proof	40€
Guadeloupe - Karukera 2009 Select Cask	35€
La Réunion - Savanna 10y traditionnel finish Herr 50°	36€
La Réunion - Savanna 9y agricole finish Calvados	34€
Marie-Galante - Bielle 2002 52°	140€
Marie-Galante - Bielle 2001 n°2	75€
Martinique - Bally 1999	110€
Martinique – Neisson 15y Batch 2	80€
Barbades - Mount Gay 1703 Grand Reserve	34€
Guyana - Demerara Enmore 1986	88€
Jamaïque - Jamaica 1982 33y Berry Bros 57°	130€
Trinidad - Caroni 21y 57°	78€
Trinidad - Caroni Replica 51°	70€
Costa Rica - Centenario 30y Edition Limited	42€

RHUMS – 5cl

INFLUENCES FRANCAISES

Martinique

Bally 12y	28€
Clément 10y	20€
Neisson Le Rhum	12€
Neisson Le Vieux	20€

Guadeloupe

Karukera Réserve Spéciale Agricole Vieux	18€
Remoneng 9y Cuvée Prestige	30€

La Réunion

Savanna 10y traditionnel	24€
--------------------------	-----

Haïti

Clairin Sajous Blanc 54°	16€
--------------------------	-----

INFLUENCES ANGLAISES

Barbades

Foursquare Zinfandel 11y	25€
Mount Gay Extra Old	18€
Plantation XO 20y	21€
Plantation Grande Réserve 5y	12€

Jamaïque

Hampden 7y Habitation Véliér 60.5°	28€
Hampden Estate	18€
Plantation 2002	16€
Worthy Park 2007 Habitation Véliér 59°	30€

Trinidad

Angostura 1919	12€
Plantation 2003	14€

Guyana

Mezan Diamond Guyana 2003 24€

Saint-Lucia

Saint-Lucia 2000 16y Berry Bros & Rudd 35€

INFLUENCES HISPANIKES

Costa Rica

Centenario 20y Fundacion 20€

Colombie

Dictador Solera 12y 12€

Cuba

Havana Club 3y 12€

Havana Club 7y 14€

Havana Maestros 22€

Guatemala

Plantation Guatemala, Belize 12€

Zacapa 23y 25€

Zacapa XO 35€

Zacapa Royal 78€

Panama

Malecon Reserva 18y 18€

Malecon Reserva 21y 22€

Plantation 2004 14€

Panama 2010 7y TCRL Batch 3 16€

Panama 2008 TCRL 52° 22€

Pérou

Plantation 2004 16€

Venezuela

Diplomatico Reserva Exclusiva 15€

Caribbean Blend

Plantation Pineapple 12€

Vélier Royal Navy 57° 45€

COGNACS – 5 cl

Delamain XO	20€
Hennessy Paradis	120€
Hennessy Fine de Cognac	16€
Hennessy XO	40€
Hennessy VS	15€
H by Hine	16€
Hine Antique XO – Grande Champagne	50€
Hine Homage – Fine Champagne	30€
Hine Triomphe – Grande Champagne	130€
Rémy Martin VSOP	16€
Rémy Martin XO	33€
Rémy Martin Louis XIII 1cl	90€
Rémy Martin Louis XIII 2.5cl	140€
Rémy Martin Louis XIII	250€
Tesseron lot n°53 – XO Perfection	55€
Tesseron lot n°90 – XO Ovation	25€
Tesseron lot n°29 – XO Exception	88€

ARMAGNACS – 5 cl

Bas Armagnac Darroze	28€
Larressingle ***	18€
Larressingle Hors d'Age	30€
Larressingle 1967	40€
Larressingle 1976	30€

CALVADOS – 5 cl

Marquis d'Aguesseau Vieille fine VSOP	22€
Père Magloire VSOP	12€
Roger Groult Vénérable	17€
Roger Groult Age d'Or	22€
Roger Groult Doyen d'Age	30€
Roger Groult Ancestrale	52€

GRAPPAS – 5cl

Bianca Gaja	20€
Grappa di Chardonnay, Antica Moscato	12€

EAUX DE VIE – 5cl

Kirsch Luxembourg - Zenner	12€
Framboise Luxembourg - Zenner	12€
Poire Williams, Mirabelle Luxembourg - Zenner	12€
Vieille prune Luxembourg - Louis Roque	12€
Wachauer Marille - Rochelt	40€

MARCS DE BOURGOGNE – 5cl

Fine Bourgogne Georges de Vogüe	40€
Marc de Bourgogne Joseph Drouhin	18€
Marc de Bourgogne Romanée Conti	55€
Très Vieux Marc Joseph Cartron	16€
Vieux Marc du caveau Védrenne	14€

LIQUEURS – 5cl

Amaretto	12€
Averna	12€
Bailey's	12€
Bénédictine D.O.M	12€
Chartreuse Verte / Jaune	12€
Chartreuse VEP	25€
Cointreau	12€
Drambuie	12€
Fernet Branca	12€
Get 27	12€
Grand Marnier	12€
Jägermeister	12€
Kahlúa	12€
Limoncello	12€
Malibu	12€
Patron XO Café	12€
Sambuca	12€

BIERES

Battin Blanche (LU)	6.5€
Battin Extra, Fruitée, Triple (LU)	6.5€
Bellevue Kriek (BE)	6.5€
Chimay Bleue (BE)	7€
Clausthaler (sans alcool) (DE)	6€
Corona Extra (MX)	8€
Duvel (BE)	7.5€
Guinness (IE)	7.5€
Hoegaarden Blanche (BE)	6.5€
Leffe Blonde, Brune (BE)	7.5€
Orval (BE)	7.5€

EAUX & SODAS

Viva / Rosport bleu / Rosport Classic 0.25L	4€
Viva / Rosport bleu 0.50L	5€
Perrier Classic 0.33 L	5€
San Pellegrino 0.5 L	5€
Coca cola, Zero, Light	5€
Sprite, Fanta, Ice-tea	5€
Schweppes Premium Indian Tonic / Bitter Lemon	5€
Crodino /Bitter San Pellegrino	5€
Fever Tree Indian Tonic, Elderflower, Mediterranean, Ginger Beer	6€
Red Bull	6€
Orange / Pamplemousse / Citron pressé	8€

JUS DE FRUITS

Jus d'orange, pamplemousse, tomate	5€
Jus de pomme, abricot, pêche, fraise, ananas	5€

THÉS 6 euros

Thé Noir - YUNNAN D'OR

Mine d'or de saveurs, ce thé exceptionnel réunit des notes épicées, miellées et boisées donnant ainsi naissance à l'un des thés les plus subtils du Yunnan.

Temps d'infusion : 5 min @90°C

Origine : Chine

Thé Noir - EARL GREY BIO

Sélection de thés noirs bio de Chine et d'Inde associée à la bergamote fraîche et délicate.

Temps d'infusion : 4 min @85°C

Origine : Chine / Inde

Thé Noir - MARGARETH'S HOPE DARJEELING

Un thé des hauts plateaux Himalayens avec des notes sombres et fruitées.

Temps d'infusion : 4 min @ 95°C

Origine : Inde

Thé Noir - THÉ DES AMANTS

Un thé gourmand né de la rencontre entre des parfums fruités et épicés tels que la douceur de la pomme et la sensualité du gingembre.

Temps d'infusion : 4 min @ 95°C

Origine : Sri Lanka / Chine

Thé Noir aux notes fumées - SMOKING

Un thé aux notes puissantes et intenses délicieusement fumées. Les feuilles bourgeons de ce thé, noires et blanches, sont un clin d'œil à l'élégance des Smoking.

Temps d'infusion : 4 min @ 90°C

Origine : Chine

Thé Vert - THÉ VERT A LA MENTHE

Thé vert de Chine avec des feuilles de menthe, frais et désaltérant.

Temps d'infusion : 4 min @ 75°C

Origine : Chine

Thé Vert parfumé - GRAND JASMIN CHUN FENG

D'une grande subtilité, ce thé possède une texture veloutée qui exprime toutes les notes du jasmin, sans aucune amertume.

Temps d'infusion : 3 min @ 75°C

Origine : Chine

Thé Vert parfumé - THÉ DU HAMMAM

Inspiré d'une recette traditionnelle turque, ce thé vert, gourmand et fruité, évoque la datte verte, la fleur d'oranger, la rose et les fruits rouges.

Temps d'infusion : 3 min @ 75°C

Origine : Chine

Thé Oolong parfumé - THÉ DES SONGES

Idéal pour s'offrir une pause relaxante aux saveurs de fruits exotiques, ce délicieux Oolong est réhaussé de pétales de lavande et de mauve.

Temps d'infusion : 6 min @ 95°C

Origine : Chine / Taïwan

INFUSIONS

6 euros

CURCUMA REGLISSE VERVEINE (Antioxydante)

Temps d'infusion : 5 min @ 90°C

ANIS MENTHE POIVREE MELISSE (Digestive)

Temps d'infusion : 5 min @ 90°C

CITRONNELLE GINGEMBRE CAROTTE (Tonique)

Temps d'infusion : 6 min @ 90°C

VERVEINE ORANGE MENTHE (Anti-stress)

Temps d'infusion : 6 min @ 90°C

CAFÉTERIE

Espresso	5€
Double espresso / Espresso Macchiato	5.5€
Cappuccino	5.5€
Lait Russe / Latte Macchiato	5€
Chocolat Chaud	6€
Irish coffee	12€

CIGARES

Cohiba Robusto

19€80

Dimensions : Cepo 48 (Ø 19.84 mm) - Longueur 124 mm

Vitole : Robusto

Fabrication : entièrement fait main, tripe longue

La palette aromatique évoque le bois précieux et l'humus. Des notes cacaotées et briochées se développent, précédant de plaisantes pointes poivrées.

H. Upmann Connoisseur B

15€

Dimensions : Cepo 54 (Ø 21,43 mm) - Longueur 150 mm

Vitole : Geniales

Fabrication : entièrement fait main, tripe longue

Ce cigare déploie dès l'allumage une excellente force de frappe. Le démarrage est direct, porteur de notes boisées fraîches et nettes en évoluant rapidement vers les épices, moka torréfié et pain grillé.

H. Upmann Half Corona

4€60

Dimensions : Cepo 44 (Ø 8.2 mm) - Longueur 90 mm

Vitole : Moitié corona

Fabrication : entièrement fait main, tripe courte

Très facile à fumer, corps moyennement léger, notes de biscuits, de bois et d'épices.

Romeo y Julieta Wide Churchills

12€60

Dimensions : Cepo 55 (Ø 21,83 mm) - Longueur 130 mm

Vitole : Montesco

Fabrication : entièrement fait main, tripe longue

Le premier tiers dévoile toute la puissance du Habano. Dans le deuxième tiers, le cigare trahit sa complexité et propose toute sa richesse en caressant les papilles gustatives avec des parfums d'épices et de fruits, un goût de cassis et une note de muscade.

Montecristo Open Master

13€

Dimensions : Cepo 50 (Ø 6.6 mm) – Longueur 124 mm

Vitole : Robusto

Fabrication : entièrement fait main, tripe longue

Le Open Master est inspiré de la série Master Tennis. La terre et le poivre noir en sont ainsi les principaux arômes qui se développent au premier tiers. Le reste du cigare reste principalement boisé.

Partagas – Series No. 1 Edición Limitada 2017

17€80

Dimensions : Cepo 52 (Ø 20,64 mm) - Longueur 138 mm

Vitole : Noblezas

Fabrication : entièrement fait main, tripe longue

Les premières bouffées de ce « Noblezas » sont suaves et crémeuses. Les notes de cuir et d'épices s'entrelacent avec beaucoup d'élégance lors de la dégustation du divin.

La Furia Megaera

14€90

Dimensions : Cepo 48 - Longueur 140 mm

Vitole : Grand Robusto

Fabrication : entièrement fait main, tripe longue

Des arômes exceptionnels : boisé, épicé, cuir, torréfié et réglisse. Ce cigare provient de plantations de la Vallée de Jalapa au Nicaragua. Toutes les feuilles de tabac sont vieilles entre 2 et 5.5 années avant d'être roulées.

Gurkha Aged 15 Years 10Th Anniversary

29€

Dimensions : Cepo 48 - Longueur 150 mm

Vitole : Toro

Fabrication : entièrement fait main, tripe longue

Ce cigare a ses origines en République Dominicaine, c'est une édition très limitée. Il délivre des notes moelleuses, torréfiées (cacao, café) en évoluant vers le moka et le bois précieux.

TAPAS (de 15h00 à 22h00)

On the Go...

Caviar Kristal gold (20g) blinis crème montée 56 €

Kristal gold Caviar (20g), whipped cream, Blinis

Caviar de saumon (20g), blinis, crème montée – 18€

Salmon Caviar (20g), whipped cream, Blinis

Toast de Foie gras des Landes - 18€

Foie Gras toast from Landes

Toast de saumon Label rouge fumé maison, raifort - 18€

Label Rouge homemade smoked salmon toast, horseradish

Assiette de fromages affinés Français et italiens - 14€

French and Italian cheese assortment

Jambon du moment tranché à la minute 50g - 11€ / 100g - 22€

Cured ham of the moment, thinly cut by the Chef

Le chaud... Hot

Brochettes de poulet fermier façon teriyaki - 19 €

Farm chicken skewers, teriyaki style

Brochettes de légumes grillés et marinés - 16€

Grilled and marinated vegetable skewers

Soupe du jour 14€

Soup of the day

Croque-monsieur, chips - 16€

Gourmet toasted sandwich, crisps

Club sandwich de Fabrice, chips - 24 €

Fabrice's Sandwich Club, crisps

Desserts de la vitrine Plëss – 12€

Homemade Dessert selection from Le Plëss