

Mangal

M E Z Z E & G R I L L

Bienvenue au Mangal Mezze & Grill, où les traditions culinaires rencontrent la créativité!

Le mot „mangal“ vient à l'origine de l'arabe et a été repris dans différentes langues, y compris le turc. Il fait référence à une méthode traditionnelle de cuisson au barbecue ou au grill, dans laquelle les aliments sont cuits à basse température et pendant de longues périodes. Cette méthode est souvent complétée par le fumage afin d'intensifier le goût. Dans de nombreuses cultures qui ont fusionné à l'époque ottomane, la méthode du mangal a contribué au développement d'une palette variée de plats que l'on retrouve aujourd'hui dans la cuisine turque.

Inspirés par des racines profondes et une époque où différentes cultures ont contribué à la cuisine turque, nous vous présentons un menu unique. Nos plats vont des classiques intemporels aux chefs-d'œuvre modernes. Plongez dans un monde de délices soigneusement sélectionnés et de saveurs raffinées, tout en vous laissant envoûter par notre passion pour l'excellence. Profitez d'un voyage culinaire qui allie harmonieusement le goût, la créativité et la passion.

A P E R I T I F

pétillant

Mangal Spritz 0,20l 8.90

Limuncello, prosecco, soda, tranche de citron & menthe

Summer in Istanbul 0,20l 9.50

Prosecco, Aperol, Passoa, purée & jus de fruits de la passion

Parigot & Richard Crémant de Bourgogne Blanc 0,10l 7.50 | 0,75l 37

„Origines“ Crémant de Bourgogne blanc Brut, Chardonnay, Pinot Noir

Rosalia „Rosé“ Prosecco Spumante D.O.C. 0,10l 5.90 | 0,75l 27

Glera 90%, Pinot Nero 10%, Extra Dry, Giusti Wine, Prosecco Rosé DOC / Veneto / Italie

Aperol Spritz 0,20l 7.90

Aperol, prosecco, soda & tranche d'orange

Campari jus d'orange 7.90

Campari & jus d'orange

Hugo 0,20l 7.90

Prosecco, sirop de sureau, menthe, citron vert & soda

Lillet Berry 0,20l 8.90

Lillet Blanc, Thomas Henry Wild Berry & mélange de baies

Ramazotti Rosato Lemon 0,20l 7.90

Ramazotti Rosato, Thomas Henry Bitter Lemon, tranche de citron & menthe

Ramazotti Rosato Tonic 0,20l 8.90

Ramazotti Rosato, Thomas Henry Tonic Water & citron vert

Ackerman X Zero Blanc Loire-Sekt sans alcool 0,10l 5.50 | 0,75l 27

Melon de Bourgogne, Chardonnay

Lillet Berry sans alcool 0,20l 7.90

Sirop de framboise, Thomas Henry Wild Berry & mélange de baies



S O U P E S

crémoux

Mercimek Çorbasi 🌿 7.80

Soupe de lentilles rouges classique, servie avec du simit d'Ankara croustillant et une touche de beurre fondu de la mer Noire. Un classique de la cuisine turque qui promet chaleur et bien-être.

M E Z Z E & P L A T S

I N T E R M É D I A I R E S

varié

Küçük Meze tabağı 21.90

Découvrez une sélection exquise de quatre entrées : le piquant Antep Ezme, le doux Girit Ezme, le savoureux Patlıcan Salatası et le tendre Çerkes Tavuğu. Un quatuor de saveurs qui invite à s'initier à la diversité culinaire.

Büyük Meze tabağı 28.90

Une composition généreuse de six entrées de choix : le frais Havuç Tarator, le piquant Antep Ezme, le doux Girit Ezme, le savoureux Patlıcan Salatası et le tendre Çerkes Tavuğu et le classique Humus. Un festival de saveurs qui ravive les sens et prépare au plat principal.

Rakı tabağı 🌿 11.90

Sélection de fromages blancs Ezine, idéalement assortis pour être dégustés avec du rakı. Un vrai classique turc.

Izgara Yeşil Biber 🌿 7.90

Poivrons grillés à l'ail & glaces au vinaigre balsamique.

Deniz Mahsulleri Güveç 16.90

Un mélange exquis de poulpe, de calamars et de crevettes, délicatement braisés dans une fine sauce au beurre et à l'ail avec des tomates cerises fruitées. Une expérience gustative qui met élégamment la diversité de la mer sur la table.

Atom 🌿 7.90

Yaourt frais à la crème avec des piments séchés, de l'ail & de l'huile d'olive.

Izgara Ahtapot 19.90

Bras de poulpe délicatement grillé, affiné avec du Kars Gravyer, garni de roquette fraîche, d'oignons rouges marinés, de câpres et de graines de grenade, le tout complété par une touche de beurre à l'ail.

Izgara Jumbo Karides 15.90

Deux crevettes géantes juteuses sur un lit de légumes finement coupés en dés et sautés au beurre, garnies de roquette fraîche, d'oignons rouges marinés, de câpres et de graines de grenade croquantes, le tout complété par une sauce teriyaki raffinée.

MEZZE & PLATS

INTERMÉDIAIRES

varié

Yaprak ciğer 18.90

Foie de bœuf très fin en tranches très fines avec des oignons rouges marinés. Un plaisir authentique qui allie parfaitement tradition et saveur.

Antep Ezme 🌿 7.90

Dip épicé à base de tomates et de poivrons, affiné avec des concombres, du persil, des oignons et un soupçon de sirop de grenade et d'huile d'olive.

Girit Ezme 🌿 11.90

Délicatesse crémeuse à base de fromage nomade et de brebis, affinée avec des pistaches croquantes et un filet d'huile d'olive des plus raffinées.

Zeytinyagli Enginar Kalbi 🌿 7.90

Fines tranches de cœur d'artichaut marinées dans une vinaigrette aux agrumes & huile d'olive.

Kuru Cacık 🌿 6.90

Un yaourt à la crème rafraîchissant rencontre des concombres frais, le tout agrémenté de menthe séchée, d'un soupçon d'ail et d'un filet d'huile d'olive.

Humus 🌿 6.90

Fine purée de pois chiches enrichie de l'authentique pâte de sésame Konya Bozkir, affinée avec du jus de citron frais, de l'ail et un filet d'huile d'olive raffinée.

Patlıcan Salatası 🌿 7.90

Purée d'aubergines grillées avec des graines de grenade, du jus de citron frais, de l'ail & de l'huile d'olive avec une sauce de poivrons pointus Capia grillés.

Çerkes Tavuğu 8.90

Purée de poitrine de poulet avec „Ankara Simiti“ & ail avec une sauce de poivrons pointus Capia grillés.

Közlenmiş Biber 🌿 6.90

Poivrons pointus Capia grillés à l'ail et au vinaigre balsamique, complétés par de l'huile d'olive.

Havuç Tarator 🌿 6.90

Yaourt frais à la crème avec des carottes, des noix, de l'ail & de l'huile d'olive.

Pain Pide 🌿 1.90

pain pide fait maison cuit au four à pierre.

Pour chaque meze, nous servons un pain pide fait maison et cuit au four à pierre.

Pour le pain pide supplémentaire, nous facturons un supplément de 1,90.

OFFENE WEINE

Weingut Agritiushof „Grauer Burgunder“ Saar 0,10l 4.80 | 0,20l 6.50

Pinot gris, Sarre/Moselle

„Belle couleur jaune clair. De fins arômes qui rappellent les amandes, les fruits secs & les noix flattent le nez. En bouche, il est épicé & puissant avec des notes minérales & un fruit aromatique de poire & d’herbes fraîches. Frais & juteux avec un goût corsé. Acidité élégante et discrète. Pinot gris aromatique, pas trop gras.“

Kayra Narince 0,10l 5.20 | 0,20l 7.90

Narince, Kayra, Tokat / Anatolie centrale

„Le Kayra Narince est produit à partir de raisins de la meilleure qualité de la région de Tokat. Le sol caillouteux et rocailleux ainsi que les soirées froides de Tokat confèrent à un vin frais et fruité plus de minéralité & une acidité franche, ce qui donne des arômes de poire asiatique, de coing, de camomille & de pamplemousse ; est idéal avec tous les fruits de mer frais & les plats épicés.“

Weingut Thörle „Rosé“ 0,10l 5.20 | 0,20l 7.90

Cabernet Sauvignon, Dornfelder, Portugais, Pinot noir, Rheinhessen

„Le nez est très fruité et gouleyant, associé à des arômes de fraises, de cerises & de cassis. En bouche, très juteux & frais avec un fruité prononcé & une harmonie douceur/acidité parfaitement équilibrée.“

Kavaklıdere Lâl 0,10l 5.00 | 0,20l 7.30

Çal Karası, Kavaklıdere, Denizli / Région de l’Égée

„Le Kavaklıdere Lâl a été vinifié à partir du cépage Çalkarası cultivé à Denizli. C’est un vin rosé savoureux avec un goût remarquable de fruits rouges intenses, une acidité vive & un arôme persistant. Il peut être merveilleusement dégusté en apéritif à tout moment de la journée, mais il accompagne également très bien le gibier, le poulet thaïlandais, le poisson grillé, le poulet grillé & les pizzas & pâtes légèrement épicées.“

Florentin „Plan de Dieu“ rouge AOP 0,10l 5.50 | 0,20l 8.90

Grenache, Syrah, La Bastide Saint Vincent, Rhône

„Côtes du Rhône Villages sombre et corsé avec un arôme intense de prune, de tabac & d’épices aux herbes. Vif, frais et long en bouche.“

Patu „Primitivo di Salento“ IGT 0,10l 5.20 | 0,20l 7.90

Primitivo, Tenuta Giustini, Salento/Pouilles

„Un excellent Primitivo qui présente au nez beaucoup de baies rouges & noires & se révèle très intense & épicé avec des tanins doux typiques en bouche.“

Kayra Buzbağ Rezerv 0,10l 6.90 | 0,20l 10.90

Öküzgözü, Boğazkere, Kayra, Elazığ / Anatolie de l’Est, Diyarbakır / Anatolie du sud-est

„Kayra Buzbağ Rezerv est un exemple parfait du vin solide que l’on peut créer pour peu d’argent à partir des deux cépages Öküzgözü & Boğazkere. La cuvée de ces deux cépages, vinifiée pour la première fois en 1944, a été ordonnée par Atatürk en personne. Il a chargé deux œnologues français d’étudier la région rurale et de déterminer les possibilités de culture de la vigne dans le pays nouvellement créé, la ‚République de Turquie‘. Boğazkere est la force derrière cette cuvée, tandis qu’Öküzgözü est la partie fruitée & fraîche de cette relation“.

Vous pouvez trouver plus de vins dans notre carte des vins

POISSON

délicat

Lotte „Royale“ 33.90

Filet de lotte délicatement grillé accompagné de fines lentilles béluga et d'un trio coloré de purée veloutée de betteraves, carottes et petits pois & Çıtır Malay de maïs surmonté d'une sauce crémeuse aux groseilles.

Izgarada Somon 28.90

Filet de saumon délicatement grillé accompagné de fines lentilles béluga et d'un trio coloré de purée veloutée de betteraves, carottes et petits pois & Çıtır Malay de maïs surmonté d'une sauce crémeuse à la groseille.

Çipura Fileto 27.90

Filet de dorade délicatement grillé accompagné de fines lentilles béluga et d'un trio coloré de purée veloutée de betteraves, carottes et petits pois & Çıtır Malay de maïs surmonté d'une sauce crémeuse à la groseille.

Symphonie de fruits de mer „Deluxe“ pour 2 personnes 98.00

Savourez notre plateau de poisson exclusif, une sélection exquise de fruits de mer raffinés. Cette délicatesse comprend deux tendres filets de saumon et de dorade, deux bras de poulpe grillés et deux magnifiques crevettes géantes. L'ensemble est complété par six savoureuses crevettes, servies sur un lit de roquette croquante, de câpres, d'une délicieuse purée de pommes de terre au basilic et d'une purée de carottes et d'orange avec des oignons marinés et des moitiés de citron frais.

PLATS POUR ENFANTS

pour les petites faims

Çıtır Tavuk 12.90

Chicken Fingers croustillants faits maison accompagnés de frites Steakhouse croustillantes & d'une salade verte de saison.

Mangal Köfte 12.90

Fricadelles fraîchement grillées accompagnés de frites croustillantes steakhouse & salade fraîche.

Izgarada Somon 14.90

Filet de saumon fraîchement grillé accompagné de frites croustillantes Steakhouse & d'une salade verte de saison.

Veillez noter que nos plats pour enfants sont spécialement conçus pour nos petits clients. Comme nous proposons ces plats à des prix particulièrement adaptés aux enfants, nous vous prions de comprendre qu'ils ne peuvent être commandés que par des enfants de moins de 12 ans.

DU BARBECUE AU CHARBON DE BOIS

precis Mangal Bonfile Deluxe 34.90

Tendre filet de bœuf grillé (env. 220 g), sur une purée de pommes de terre parfumée au basilic, des légumes-racines confits, des champignons sauvages de saison, le tout arrondi par notre sauce mangal-jus, servi avec une salade d'accompagnement fraîche.

Mangal Kuzu Karski 30.90

Tendre saumon d'agneau grillé (env. 220 g) sur un keşkek traditionnel, un gruau de blé turc, affiné avec des champignons sauvages de saison et notre sauce Mangal-Jus maison, servi avec une salade d'accompagnement fraîche.

Récompensé par la 2e place au Festival de la gastronomie d'Istanbul 2021.

Mangal Biftek 29.90

Rumsteck fraîchement grillé (env. 250 g), sur une purée de pommes de terre parfumée au basilic, des légumes-racines confits, des champignons sauvages de saison, le tout arrondi avec notre sauce Mangal-Jus maison, servi avec une salade d'accompagnement fraîche.

Kuzu Incik 30.90

Jarret d'agneau tendre et lentement cuit sur keşkek traditionnel, un gruau de blé turc, affiné avec des champignons sauvages de saison et notre sauce mangal-jus maison, servi avec une salade d'accompagnement fraîche.

Mangal Izgara Deluxe

Un festin opulent : un plateau de grillades mixtes fraîchement grillé avec du tendre Mangal Biftek, du Kuzu Şiş épicé, du Tavuk Şiş juteux et du Kuzu Pirzola aromatique. Nous servons avec cela des frites croustillantes Steakhouse, du riz parfumé, une salade de tomates et d'oignons frais, du Lavaş moelleux, des tomates cocktail grillées et des poivrons épicés. Cette expérience culinaire est complétée par notre sauce mangal-jus maison unique et un dip crémeux au yaourt et à l'ail. Un véritable festin pour les sens !

pour une personne 37,90 | pour deux personnes 66.90

Tavuk Külbastı 21.90

Filets de poulet marinés fraîchement grillés (env. 250 g) accompagnés de riz, salade de tomates et d'oignons, Lavaş, tomate cocktail grillée & poivrons forts et dip au yaourt et à l'ail.

Kuzu Pirzola 27.90

Côtelettes d'agneau fraîchement grillées (5 pièces) accompagnées de riz, salade de tomates et d'oignons, Lavaş, tomate cocktail grillée & poivrons forts et dip au yaourt et à l'ail.

Kuzu Şiş 26.90

Brochette d'agneau marinée fraîchement grillée (env. 220 g) accompagnée de riz, salade de tomates et d'oignons, Lavaş, tomate cocktail grillée & poivrons forts et dip au yaourt et à l'ail.

DU BARBECUE AU CHARBON DE BOIS

précis

Tavuk Şiş 21.90

Brochette de poulet marinée fraîchement grillée (env. 250 g) accompagnée de riz, salade de tomates et d'oignons, Lavaş, tomate cocktail grillée & poivrons forts et dip au yaourt et à l'ail.

Mangal Köfte 21.90

Fricadelles fraîchement grillées (5 pièces) accompagnées de riz, salade de tomates et d'oignons, Lavaş, tomate cocktail grillée & poivrons forts & dip au yaourt et à l'ail.

VEGAN

aime les animaux

Imam Bayildi 🌿 17.90

„L'imam s'est évanoui“ - Aubergines fraîches artistiquement farcies d'un mélange aromatique de tomates et de poivrons, servies avec du riz parfumé. Un plat végétalien traditionnel qui enchante par la richesse de ses saveurs et son élégance.

Köfte végétaliens 🌿 20.90

De succulentes boulettes de viande à base végétale, accompagnées d'un savoureux mélange de tomates et de poivrons, de riz parfumé, de tomates cocktail grillées et de poivrons piquants. Un produit vegan phare qui séduit par son authenticité et la richesse de ses arômes.

SALADES

croquante

Mangal Salata 🌿 18.90

Une salade méditerranéenne colorée, riche en tomates fraîches, concombres, poivrons, oignons rouges et olives, surmontée d'un tendre fromage de chèvre caramélisé et d'une vinaigrette pétillante aux agrumes faite maison. Une fête pour les sens.

Sezar Salata 🌿 13.90

Salade verte classique de saison, agrémentée de savoureux Kars Gravyer, de croûtons croustillants et d'une vinaigrette César crémeuse faite maison. Au choix avec

- tendres lamelles de poitrine de poulet **17.90**
- crevettes grillées **19.90**
- lamelles de filet de bœuf noble **23.90**

Akdeniz Salata 🌿 13.90

Une salade verte fraîche de saison avec un avocat crémeux, des tomates cerises sucrées et des graines de grenade croquantes, le tout arrosé d'une vinaigrette balsamique maison. Affinez votre plat au choix avec

- tendres lamelles de poitrine de poulet **17.90**
- crevettes grillées **19.90**
- lamelles de filet de bœuf noble **23.90**

ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

petit choses

Frites croustillantes Steakhouse 5.90

Riz 5.50

Petite salade verte fraîche 4.90

Ketchup, mayo, moutarde 0.50

DESSERT

doux

Havuç Dilim Baklava 🌿 9.90

Des couches de pâte feuilletée croustillantes, fourrées aux pistaches les plus fines, servies avec un Afyon Kaymak crémeux. Un chef-d'œuvre sucré qui enchantera tous les palais.

Mangal Cheesecake 🌿 9.90

Notre Cheesecake San Sebastian fait maison, une expérience gustative onctueuse, couronnée d'une riche sauce au chocolat et garnie de fruits frais de saison. Une symbiose parfaite entre douceur et fraîcheur.

Kazandibi 🌿 8.90

Un pudding au lait traditionnel caramélisé, dont la texture délicate et la croûte sucrée et dorée raviront tous les amateurs de desserts. Un classique des desserts turcs.

Türk Kahveli Suffle 🌿 9.90

Un soufflé exquis, préparé avec art avec l'arôme intense du moka turc. Un dessert qui éveille les sens et vivifie l'esprit.

Mangal Dondurma 🌿 8.90

Trois boules de notre exquise glace au lait et aux fruits, servies avec des morceaux de fruits frais et de délicates feuilles de chocolat.

Glace 2.90 par boule

Agrémentez votre dessert d'une boule supplémentaire de notre glace crémeuse au chocolat, à la vanille ou aux fruits.

S O F T D R I N K S

rafraîchissant

Morelli Frizzante 0,25l 2.90 | 0,75l 7.90

Morelli Naturelle 0,25l 2.90 | 0,75l 7.90

Coca Cola 0,20l 3.00

Original | Zero

Fanta 0,20l 3.00

Sprite 0,20l 3.00

Mezzo Mix 0,20l 3.00

Ayran fait maison 0,25l 3.50

Churchill 0,30l 2.90

Soda, jus de citron vert fraîchement pressé & sel

Thomas Henry 0,20l 3.90

Bitter Lemon | Tonic Water

Thé glacé fait maison 0,40l 5.90

Pêche | Citron | Wildberry

Red Bull 0,25l 4.90

J U S

fruité

Gerolsteiner citrus-menthe 0,33l 3.90

Vio bio Schorle au cassis 0,30l 3.90

Jus de fruits 0,30l 3.90

Ananas | Pomme | Banane | Canneberge | Cerise | Fruit de la passion | Orange

Schorle 0,30l 3.90

Ananas | Pomme | Canneberge | Cerise | Fruit de la passion | Orange

KiBa 0,30l 3.90

Jus de cerise & de banane

C A F É

réchauffant

Café Crema 3.50

Cappuccino 3.80

Espresso avec mousse de lait

Türk Kahvesi 3.20

Mocha turc

Espresso 3.00

Espresso Doppio 4.20

Espresso Macchiato 3.20

Latte Macchiato Classic 4.00

avec sirop de noisette | caramel | vanille +1.00

Chocolat chaud 3.50

Noir ou blanc

Crème +0.50

Nos alternatives de lait : lait sans lactose, lait d'avoine



T E E

Wohltuendes

Stay Healthy Petit pot 6.90

avec du gingembre frais, des feuilles de menthe fraîches, des tranches de citron et d'orange fraîches

Thé au gingembre frais Petit pot 6.50

avec du gingembre frais & des citrons verts frais

Thé à la menthe frais Petit pot 5.90

avec des feuilles de menthe fraîches

Thé au citron frais Petit pot 5.90

avec des citrons frais

Thé turc Verre 2.00

Samova Thés bio premium Verre ..3.60

Maybe Baby

Infusion de fruits bio à la fraise | fruité, doux

Garden Party

Infusion de fruits bio à la mangue | fruité, exotique

Total Reset

Mélange d'herbes bio avec thé de montagne | épicé, doux

Low Rider

Thé vert bio Japon Kukicha Karigane | herbacé, frais

Master Mind

Menthe poivrée bio | menthe, frais

Smooth Operator

Camomille bio | doux, âcre

English Breakfast

Thé noir bio | épicé, fort

Orange Safari

Rooibos bio à la vanille & à l'orange | fruité, âpre

Miel 0.70

C H A M P A G N E

pétillant

Champagne Veuve Clicquot Brut 0,75l 125

Chardonnay 30%, Meunier 20%, Pinot Noir 50%

Champagne Launois Cuvée Réservee Grand Cru Brut 0,75l 75

100% Chardonnay, Père & Fils, Mesnil-sur-Oger, Champagne

Parigot & Richard Crémant de Bourgogne Blanc 0,10l 7.50 | 0,75l 37

„Origines“ Crémant de Bourgogne blanc Brut, Chardonnay, Pinot Noir

Parigot & Richard Crémant de Bourgogne Rosé 0,75l 39

„Monochrome“ Crémant de Bourgogne Rosé Brut, Pinot Noir

Ackerman X Zero Blanc Loire-Sekt sans alcool 0,10l 5.50 | 0,75l 27

Melon de Bourgogne, Chardonnay

Rosalia Prosecco Spumante D.O.C. 0,75l 26

Glera, Extra Dry, Giusti Wine, Vénétie / Italie

Rosalia „Rosé“ Prosecco Spumante D.O.C. 0,10l 5.50 | 0,75l 26

Glera 90%, Pinot Nero 10%, Extra Dry, Giusti Wine, Vénétie / Italie

M O C K T A I L S

sans alcool

Virgin Mojito 7.90

Menthe, citron vert, sucre & Sprite

Mangal Smoothie 7.90

Ayran fait maison, purée de mangue, purée de fraises & grenadine

Minted Lemon 7.90

Menthe & sweet and sour mix, congelé

Smoothie 7.90

Goût: Pêche | fruit de la passion | mangue | fraise | pomme ou framboise

Ipanema 7.90

Purée de fruits de la passion, citron vert, sucre & ginger ale

Mangal Delight 8.90

Jus d'orange, nectar de maracuja, purée de fraises, grenadine & crème fraîche

Virgin Colada 9.90

Crème, jus d'ananas & noix de coco

COCKTAILS

Diversité

Mojito 9.90

Rhum, citrons verts frais, sirop de sucre, sucre de canne & menthe fraîche

Cosmopolitan 9.90

Vodka, triple sec, jus de citron vert, jus de canneberge & framboises

Caipirinha 9.90

Cachaça, sucre de canne & sweet and sour mixt

London Leaves 10.90

Gin, sweet and sour mix, menthe fraîche & concombre

Pink Lady 10.90

Rhum, Malibu, Grenadine, mélange de baies & Thomas Henry Wildberry

Cuba Libre 10.90

Rhum, Cola & sweet and sour mix

Long Island Icetea 12.90

Vodka, Rhum, Triple Sec, Tequila, Gin, jus de citron vert & Cola

Gin Basil Smash 10.90

Gin, basilic frais & sweet and sour mix

Negroni 10.90

Gin, Campari & Vermouth rouge

Espresso Martini 10.90

Vodka, Kahlua, Frangelico & Espresso

Sex on the Beach 10.90

Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange, jus de canneberge & jus de citron vert

Fruit Daiquiri 11.90

Goût : pêche | fruit de la passion | mangue | fraise | pomme ou framboise

Tequila Sunrise 12.90

Tequila, Triple Sec, jus de citron vert, jus d'orange & Grenadine

Whiskey Sour 12.90

Bulleit Bourbon Whiskey, sweet and sour mix & Blanc d'œuf

Piña Colada 12.90

Rhum, jus d'ananas, purée de coco & crème fraîche

Margarita 12.90

Tequila, Triple Sec & sweet and sour mix



BIÈRES

à la pression

Bitburger 0,30l 3.80 - 0,50l 5.20

Cola Bière 0,30l 3.80 - 0,50l 5.20

Radler 0,30l 3.80 - 0,50l 5.20

Benediktiner Bière de blé 0,30l 3.90 - 0,50l 5.40

Benediktiner Bière de blé avec Cola 0,30l 3.90 - 0,50l 5.40

BIÈRES

bouteilles

Karlsberg Ur-Pils 0,33l 3.80

Efes 0,30l 3.80

Bitburger 0,0% Pils sans alcool 0,33l 3.80

Bitburger 0,0% Radler sans alcool 0,33l 3.80

Benediktiner Weißbier sans alcool 0,50l 5.40

Gründel's Fresh sans alcool 0,33l 3.80

LONG DRINKS

pétillant

Havana 3y Cola 7.90

Jack Daniel's Cola 8.90

Vodka Lemon 7.90

Vodka jus d'orange 7.90

Vodka Red Bull 9.50

VERMOUTH

conventionnel

Wermut „Weinall“ 2cl 6.90

Bequer „Vermouth de Garnacha“ 2cl 3.90

GIN & TONIC

classique

Agnes' Green Saar Dry Gin -Bio- 4 cl 8.90

Bombay Sapphire London Dry Gin 4 cl 6.90

Hendrick's Gin 4 cl 9.90

Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin 4 cl 13.90

Scheibel „oriGINal“ Gin 4 cl 13.90

Tanqueray London Dry Gin 4 cl 6.90

Tous nos gin tonics sont servis avec de l'eau tonique Thomas Henry +3.00

VODKA

clair

Grey Goose 4 cl 10.90

Belvedere 4 cl 10.90

Absolut Vodka 4 cl 6.90

Smirnoff 4 cl 6.90

WHISKEY

aromatique

Glenmorangie 10 years 2 cl 5.90

Edradour 12 years old Single Malt Whisky 2 cl 9.90

Emill „Kraftwerk“ Malt Whisky 2 cl 11.90

GlenDronach Malt Whisky 12 years old 2 cl 6.90

Jack Daniel's 2 cl 3.90

Bulleit Bourbon 10 Jahre 2 cl 5.90

Tullamore D.E.W. 2 cl 4.90

Waterford Bannow Island Single Malt 2 cl 9.90

R H U M

à multiples facettes

A.H. Riise Rhum „Non Plus Ultra“ 2 cl 11.90

„Non Plus Ultra“

Bumbu Original Rum XO 2 cl 4.90

Rhum vieilli pendant 15 ans

Don Papa 2 cl 6.90

Havana Club 3 Jahre 2 cl 3.90

Havana Club 7 Jahre 2 cl 5.90

Plantation „Guatemala“ Rhum 42 % 2 cl 4.90

E A U X - D E - V I E

fougueux

Penth eau-de-vie de poire 2 cl 5.90

Penth eau-de-vie de mirabelle 2 cl 5.90

Penth eau-de-vie de coing 2 cl 5.90

E A U - D E - V I E D E V I N

boisée

Rémy Martin VSOP Cognac 2 cl 6.90

Grappa di Barolo Cannubi Tenuta Carretta 2 cl 9.90

Grappa Nonino „Lo Chardonnay“ 2 cl 4.90

L I Q U E U R S

aromatique

Baileys 2 cl 3.90

Belle de Brillet Cognac-Liqueur 2 cl 4.90

Malibu 2 cl 3.90

Scheibel Alte Zeit „Apricot-Brandy“-Liqueur 2 cl 9.90

Scheibel Alte Zeit „Cherry-Brandy“-Liqueur 2 cl 9.90

HERBES

amer

Fernet Branca 2 cl 3.90

Jägermeister 2 cl 3.50

Unicum liqueur d'herbes amères 2 cl 3.90

Ramazotti 2 cl 3.90

PASTIS

vivifiant

Henri Bardouin Pastis 2 cl 4.90

Ricard 2 cl 3.90

RAKI

traditionnel

Mangal Raki Saarland -Bio-

2 cl 3.90 | 0,20l 27.00 | 0,50l 59.00

Beylerbeyi Göbek Raki

2 cl 4.50 | 0,35l 59.00 | 0,70l 95.00

Yeni Raki

2 cl 3.50 | 0,35l 39.00 | 0,70l 59.00

AUSSI À EMPORTER

Notre marque maison Mangal Raki -Bio- est également disponible à l'emporter :

Mangal Raki Saarland -Bio-

0,20l 16.90 | 0,50l 29.90

Additifs & allergènes

A Gluten	1 avec conservateur
B Crustacés	2 avec colorant
C Oeufs	3 avec antioxydant
D Poisson	4 avec édulcorant saccharine
E Arachides	5 avec édulcorant cyclamate
F Graines de soja	6 avec édulcorant aspartame
G Produits laitiers	7 avec édulcorant acésulfame
H Fruits à coque	8 avec phosphate
L Céleri	9 sulfurés
M Moutarde	10 contenant de la quinine
N Graines de sésame	11 contenant de la caféine
O Oxyde de soufre & sulfites	12 avec exhausteur de goût
P Lupin	13 noirci
R Mollusques	14 ciré
	15 génétiquement modifié

*Tous les vins que nous proposons peuvent contenir du dioxyde de soufre et des sulfites.
Ils peuvent également contenir des traces d'oeuf.*