

COCKTAILS MAISON

Le 1886 (ratafia de champagne, crémant, sirop de vanille)	10.50 €
Volperol (vodka, aperol, volmer, tonic, jus d'oranges frais)	11.50 €
G&T du Casino (gin rosé, ginger ale, fleur d'hibiscus sauvage en sirop)	12.50 €

mocktail

Rana's special	5.50 €
----------------	--------

CAFÉS

Espresso, Ristretto,	2.50 €
... en double	4.50 €
Décaféiné, Americano	3.00 €
Espresso macchiato	3.00 €
Cappuccino italien	4.00 €
Cappucino viennois	5.50 €
Latté macchiato Latté glacé	5.00 €

THÉS

Assortiment "Cafés Richard"	4.00 €
-----------------------------	--------

CHOCOLAT CHAUD MAISON

Notre préparation maison	5.00 €
--------------------------	--------

SOFTS

Eaux Gerolsteiner	
1/4 2,50 € / 1/2cl 4.00 € / 3/4 6.00 €	
Jus de pomme (25 cl)	3.00 €
Jus de Raisin (25 cl)	3.50 €
Jus Tomates / Oranges (20 cl)	3.00 €
Jus frais (20 cl)	4.50 €
Iced Tea (33 cl) ; Black, Green	4.50 €
Limonades Gerolsteiner (25 cl)	3.50 €
Orange - Citron (normal, sugar free)	
Afri Cola (normal, sugar free)	3.50 €
Tonic, Ginger Ale (20cl)	3.50 €

BIÈRES

Bofferding (smartdraft)	3.50 €
Battin Gambrinus, Blanche, Fruité,	
Brune, Kriek	4.00 €
Orval, La Chouffe, Chimay Bleue,	
Westmalle Tripel,	6.00 €
Clausthaler Classic 0 %	2.50 €

APERITIF & COCKTAIL

Campari, Apérol, Cynar	3.50 €
Ricard, Picon ...	2.50 €
Martini, Porto, Sherry, ...	5.00 €
Pimm's, Kir Ducal, Hugo, Apérol	
Spritz, Caipirinha, Mojito ...	9.50 €
Crodino 0 % ...	3.50 €

DIGESTIF

Amaretto, Amaro Ramazotti,	
Averna, Baileys ...	5.50 €
Vodka Zubrowka,	
Tequila Gold José Cuervo ...	6.50 €
Eaux de Vie Luxembourg,	
Armagnac Bas ...	6.50 €
Calvados Pere Magloire VSOP,	
Cezzare Sambucca ...	6.50 €
Cognac Hennessy VS,	
Cellini Grappa Bianca ...	6.50 €

RHUM

Diplomático Venezuela 12A	9.00 €
Zacapa Sistema Solera 23Y	11.50 €

GIN

Bombay Sapphire, Tanqueray, ...	6.50 €
Hendrick's, Tanqueray N°10, ...	8.50 €

WHISKEY

Jameson Whisky, Jack Daniel's	
Bourbon, Chivas Regal	6.50 €
Talisker 10Y, Laphroaig 10Y,	
Glenmorangie 10Y	9.50 €
The Macallan Amber, Lagavulin 16Y	
	12.50 €

DENEUX - PIOT champagne

Réserve Brut	75 cl
Rosé Brut	44 €
Blanc de Blancs	47 €
Millésimé	51 €
	59 €

CRÉMANT

	10 cl - 75 cl
Brut / Gloden	8.50 € - 31 €
Brut / Alice Hartmann	49,50 €
Rosé de Noirs / Gloden	9.50 € - 33 €
Rosé Brut / Alice Hartmann	59,50 €
Ze Bulles - extra brut / DLC	29 €

VINS VERRE

BLANC

Pinot Gris - 6,50 € / Symbiose - 8,50 €

ROSE

Côteaux d'Aix - 6,50 € / Ianira - 8,50 €

ROUGE

Equinoxe - 6,50 € / H. Cheval - 8,50 €

VINS BLANCS

Pinot Gris / Saint Martin	29 €
Chardonnay Gr 1 ^{er} Cru / E. dl F.	31 €
Nanami / M. Bastian découverte	- 34 €
Symbiose / Kohll-Leuck parfait	- 45 €

VINS ROSÉS

Bon Bec Rosé / DLC vin d'amis	- 22 €
Côteaux d'Aix en / Vallon Glauges	25 €
Ianira / M. Bastian découverte	- 32 €

VINS LIQUOREUX

L'Envie Jurançon / Dom Cinqau	30 €
Sauternes / Château l'Ermitage	49 €
Gewurtztraminer / Vin de Paille	
H.Ruppert - exceptionnel 37.5cl	- 45 €

VINS ROUGES

Mouton Noir / DLC iodé	- 21 €
Bois Flotté / DLC boisé iodé	- 23 €
Réserve du Ch de Croix Mouton	24 €
Fronsac / Ch Vincent	29 €
Pinot Noir Barriques / J. Linden	33 €
Graves / Ch Andréa	34 €
Clos Rayssac / Dom Ramaye bio	- 35 €
Le Queyroux fût / DLC grand vin	- 38 €
Faugères / Dom Léan Barral bio	- 41 €
Renaissance / Viret enchanteur	- 43 €
L'Homme Cheval exceptionnel	- 45 €
Pinot Noir Barriques / H. Ruppert	46 €
Pessac Léognan - Réserve Malartic	54 €

CIDER / CIDRE

Diedenacker 33cl Luxembourg	6.50 €
-----------------------------	--------

CA(FÉ)SINO

tel 26 27 02 79

cafesino@hb-catering.eu

HB CATERING

www.hb-catering.eu

MERCREDIS-JEUDIS-VENDREDIS

27/05 - 31/05

suggestions de la semaine - 15 €

- **Hachis parmentier**
salade
- **Curry végétarien de pois chiche,**
chou-fleur roti, riz safrané
- **Filet de dorade, crumble de noisette,**
spaghetti de légumes, frites

QUICHE - 10 €

Ajoutez une salade et des frites
pour un repas complet

Quiche de la semaine

Au thon

SALADES - 16.50 €

Poulet au romarin

Iceberg, croutons, tomates cerises oignons
rouges, parmesan, vinaigrette

Salade de Chèvre

Mesclun, tomate cerise, poivrons marinés,
brochette de chèvre panée à la poudre de
noix, oignons rouges, cerneaux de noix,
tomates séchées, mais

Caprese du buffala

Mozzarella di buffala,
tomates, basilic, roquette

SALADE DU MOMENT

Salade de Penettes au Saumon

DESSERTS - 6.50 €

glacés maison

demandez notre choix

tartes artisanales

sélection dans la vitrine

CAFÉ GOURMAND - 9 €

café au choix et gourmandises

LUNDIS

all you can eat

buffet - 16,50 €

MARDIS

c'est fermé!

SIDES - 3 €

mesclun de salades
frites belges maison
riz façon Pilaf
pommes grenailles
coleslaw
ratatouille

CLASSIQUES

Entrecôte de bœuf	24.50 €
irish prime beef, frites & salade	
Tartare préparé par nos soins	21.50 €
100% pur bœuf, frites & salade	
Bouchée à la Grande-Duchesse	19.50 €
aux champignons des bois, frites & salade	
Saumon croustillant	22.50 €
couscous & ratatouille	

SAMEDIS ET DIMANCHES

brunch familial - 28,50 €

(14.50 € enfants < 12 ans)

assortiment de mini-viennoiseries, pains, **oeufs** brouillés, **pâté**
maison, bacon, **confitures**, miel, pâte à tartiner, ...

salad bar; une large sélection de **salades**, riz, boulgour, penettes,
tomate **mozzarella**, **saumon** mariné façon ca(fé)sino, **quiches**, ...

cocottes de plats chauds **mijotés**; par exemple; **poulet** basquaise,
cabillaud à l'aneth, moussaka végétarienne, **risottos** aux petits
légumes, ... un **choix** de viandes, volailles, poissons et végétariens!

en **accompagnement**; riz, pommes grenailles, polenta, ...

plateau de **fromages** affinés

assortiment de tartes maisons, verrines, ... **à volonté!**

JEUDIS NOCTURNE

la table d'hôte vous est réservée pour un dîner entre copains,
formules à pd 28,50 € - demandez nous!