

LES APERITIFS

Les Softs

Coca - Cola	4.50€
Coca - Cola Zéro	4.50€
Sprite	4.50€
Schweppes...	4.50€
Ice Tea	4.50€
Orangina	4.50€
Jus de fruits...	4.00€
San Bitter	5.00€
Fever Tree...	5.00€

Les Eaux

Eau Plate Lodyss 25cl	3.50€
Eau Plate Lodyss 50cl	4.50€
Eau Plate Lodyss 1L	7.50€
Eau Pétillante Lodyss 25cl	3.50€
Eau Pétillante Lodyss 50cl	4.50€
Eau Pétillante Lodyss 1L	7.50€

Les Bières

Bières pression

Bofferding 33cl	4.50€
Bofferding 50cl	6.50€
Picon bière 33cl	6.00€
Picon bière 50cl	9.00€
Panaché 30cl	5.00€
Panaché 50cl	8.00€

Bières bouteilles

Orval 30cl	6.00€
Bitburger 30cl	4.50€
Battin Blanche 30cl	5.50€
Battin Brune 30cl	5.50€
Battin Fruitée 30cl	5.50€
Clausthaler (sans alcool)	5.50€
Funck Bricher 30cl 	5.50€

Les Apéritifs

Pastis de Luxembourg 	9.50€
Ricard	7.50€
Apérol Spritz	12.50€
Hugo	12.00€
Martini Blanc	7.50€
Martini Rouge	7.50€
Kir Vin Blanc	8.00€
• (Cassis ou Mirabelle)	
Kir Cassis Royal	10.00€
• (Cassis ou Mirabelle)	
Porto Cruz Blanc	6.00€
Porto Rouge Delaforce 10 ans	8.50€
Suze	7.00€
Campari	8.50€
Cynard	5.00€

Les Alcools

Gin Hendrick's	12.50€
Gin Malfy Rosa	12.50€
Gin Schengen By Zenner 	12.00€
GinHeimer	11.00€
Gin Harris	10.00€

Supplément: Schweppes: 4€ Fever Tree; Classique, Framboise/Rhubarbe ou Ginger Ale: 5€

Whisky OBAN	14.00€
Whisky Lagavulin	22.50€
Whisky Gelléne Leiw 	14.50€
Whisky J&B	7.50€

Supplément Cola : 4€

Vodka Grey Goose	10.50€
------------------	--------

Supplément Orange, Pomme ou Cola 4€

LES DESSERTS

ASSIETTE FROMAGES	12
L'assiette de fromages affinés accompagnée d'une salade du moment (3 sortes)	€
LA FIGUE	12
Figue rôtie, croustillant a l'espuma de cassis, glace vanille <i>(Allergènes 1.9.15)</i>	€
LA POMME	14€
En trilogie, croustillant, mousseux et glacée <i>(Allergènes 1.9.15)</i>	
CHOCOLAT AGRUMES	15€
Mini tartelettes chocolat, sorbet orange sanguines et fraîcheur de citron vert <i>(Allergènes 1.9.15)</i>	
LE COING	12€
Coing poché au miel, chantilly de marrons, craquant de noisette <i>(Allergènes 1.9.15.3)</i>	
CAFE DESSERT	15€
Expresso, espuma cassis, tartelette chocolat, glace vanille <i>(Allergènes 1.9.15)</i>	
DAME BLANCHE MAISON	11
Glace Vanille et sauce chocolat avec chantilly	€
CHOCOLAT LIEGEOIS MAISON	11€
Glace et sauce Chocolat avec chantilly	

GLACES ET SORBET	6€	8€
	Deux boules	Trois boules
Glace : vanille, chocolat, pistache, Sorbet : citron, fraise, framboise, mirabelle		
Colonel (avec alcool)	→	9.50€
Glace Citron, Vodka		
Coupe Lorraine (avec alcool)		
Glace Mirabelle avec liqueur Mirabelle		

LES CAFES

Espresso	3.00€	Café au lait	5.50€
Double Espresso	3.50€	Irish Coffee	12.00€
Café Lungo	3.00€	Thé / Infusion	5.00€
Cappuccino	5.00€	Chocolat Chaud	5.50€
Latte Macchiato	5.50€	Chocolat Viennois	6.00€

LES DIGESTIFS

Cognac	8.50€	Grand Marnier	9.00€
Calvados	8.50€	Vielle prune	9.00€
Armagnac	8.50€	Vielle Mirabelle	7.50€
Bayleys	8.00€	Grappa Julia	8.00€
Limoncello	8.00€	Amaretto	5.00€
Cointreau	9.00€	Cynard	6.00€
Rhum DON PAPA 7ans	12.00€	Get 27	? .00€
Rhum MATHUSALEM 23ans	14.50€	Liqueur de Poire au Whiskey	? .00€
		Liqueur de Poire au Cognac	? .00€
		Liqueur de café au Rhum	? .00€

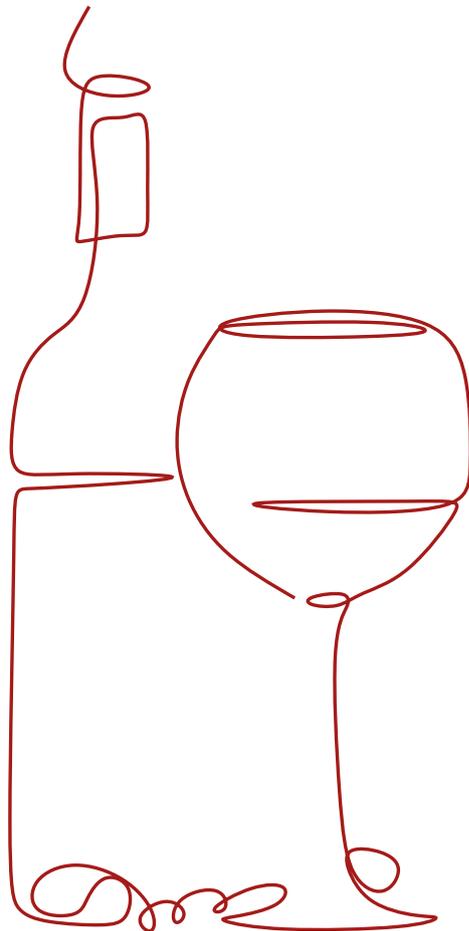
Fine de Luxembourg, 10 ans d'âge Cave Legill  12.50€

Distillerie Zenner

Mirabelle réserve du Millenaire	9.50€
Vieille Quetsch réserve	9.50€
Vieux Marc Coteaux de Schengen	9.50€
Poire William	9.50€
Framboise	9.50€

CHÂTEAU SCHENGEN

CARTE DES VINS



NOS CREMANTS

	Coupe	Bouteille
Château de Shengen cuvée Victor Hugo  Elaboré par le domaine Thill, 100% Riesling des vignes de Shengen	10	45
Esprit de Shengen  Elaboré par le domaine Ruppert	9	40
G by Gales  Vinifié en fûts, élevé en bouteilles champenoises		70
Gales Héritage prestige rosé 		43

NOS CHAMPAGNES

Moët et Chandon brut	89
Ruinart brut	159
Ruinart blanc de blanc brut	159
Dom Pérignon millésime 2015	359

Domaine Legill - Shengen

		Verre	Bouteille
2023	Pinot gris grand 1er cru		39
2023	Riesling grand 1er cru		39
2024	Auxerrois vieilles vignes		39

Domaine Ruppert - Shengen

2023	Pinot blanc barrique		59
2024	Pinot gris coteaux de Shengen		39
2022	Riesling Shengen Markusberg		59
2024	La plume blanche	8	30
2024	La plume rosé	8	30

Domaine Thill - Grevenmacher

2022	Gewürztraminer domaine et tradition	8.50	65
------	-------------------------------------	------	----

Domaine Clos des rochers Petite fleur - Grevenmacher

2023	Chardonnay		48
2023	Pinot noir		48

NOS VINS BLANC

Vallée de la Loire

2023 Sancerre *Domaine Crochet*  55

Bourgogne

2022 Chablis *Domaine Michel* 65

2022 Mercurey Clos Rochette *Domaine Faiveley* 85

2022 Rully *Domaine Jadot* 69

2022 Mâcon *Domaine Barraud* 35

2020 Meursault Les Forges *Domaine Prieur-Brunet* 159

Vallée du Rhône

2023 Ventoux domaine des anges “Archanges” 45

2023 Vaucluse domaine des anges “Chérubin
Viogner” 29

2023 Châteauneuf-du-pape domaine Chapoutier
“La Bernardine”  119

NOS VINS ROUGE

Bourgogne

2022	Mercurey vieilles vignes <i>Domaine Faiveley</i>	75
2021	Gevrey Chambertin vieilles vignes <i>Domaine Faiveley</i>	140
2015	Santenay 1er cru <i>Domaine Jadot</i>	89
2017	Pommard 1er cru <i>Domaine Jadot</i>	159

Beaujolais

2023	Saint Amour <i>Domaine Jadot</i>	59
------	----------------------------------	----

Vallée du Rhône

2020	Ventoux <i>Domaine des anges "Archange"</i>	39
2023	Ventoux <i>Domaine des anges</i> vieilles vignes "Séraphin"	45
2021	Côtes du Rhône villages <i>Château Signac</i>	29
2022	Vacqueyras <i>Seigneur de Fontimple</i>	39
2021	Gigondas <i>Domaine les Goubert</i>	59
2023	Crozes Hermitage <i>Domaine du Colombier</i>	59
2021	Châteauneuf-du-Pape <i>Château Fortia</i>	79
2021	Côte-Rôtie Les Bécasses <i>Domaine Chapoutier</i>	179

Languedoc-Roussillon

2021	Languedoc <i>Domaine la Marfée</i>		39
2022	Pic St Loup <i>Domaine Clavel</i>		45

Bordeaux

2020	Bordeaux supérieur <i>Les gravières de la brandille</i>	30
2016	Haut Médoc <i>Château Fontestean</i>	48
2018	Pessac Léognan <i>Château Trigant</i>	59
2020	St-Georges-St-Emilion <i>Château vieux Montaiguillon</i>	54
2020	St Emilion grand cru <i>Château Queyron</i>	49
2016	St Emilion grand cru classé <i>Château Haut Sarpe</i>	89
2018	Pomerol <i>Château La croix</i>	87

Les châteaux de renom

2022	Haut Médoc <i>Château La Lagune</i>	129
2016	Saint Estèphe <i>Château Phélan Ségur</i>	119
2022	Pauillac <i>Château Haut Batailley</i>	159
2022	Saint Julien <i>Château Lagrange</i>	139
2020	Margaux <i>Château Cantenac-Brown</i>	129
2020	Pomerol <i>Château La Fleur-Pétrus</i>	269

Val de Loire

2021	Saumur Champigny <i>Domaine Langlois</i> 	49
2023	Bourgueil "jour de soif" <i>Domaine Gauthier</i> 	39

NOS VINS ROSES

2024	Côtes de Provence <i>Château de l'Aumerade</i>	44
2024	Lubéron sélection parcellaire	34

LES VINS ROUGE *au verre*

2022	Bordeaux supérieur Cap royal	8
2022	Ventoux “Les gélinottes”	8
2023	Languedoc “Les Darons”	8
2020	Italie Salice Salentino riserva	9
Gerard Bertrand	Pays d’Oc Pichet 50cl 	16

LES VINS ROSES *au verre*

2024	Luxembourg La plume rosé <i>Domaine Ruppert</i> 	8
2024	Côtes de Provence	8

LES VINS BLANC *au verre*

En plus des vins du Château nous vous proposons

2024	Chardonnay pays d’oc Luc Pirlet	8,5
2024	Sauvignon Pays d’oc Domaine des aires hautes 	8