



# COIMBRA

Découvrez au Restaurant Praça de Coimbra la vraie hospitalité lusitanienne et goûtez-vous avec nos spécialités et saveur de la mer et du pays.

***Coimbra – Ville des Étudiants et du Fado!***

Avec le “Fado de Coimbra”, la Ville a découvert une nouvelle direction musicale.



**Vous etes toujours les bienvenus!**



TVA plats incluses de 7 %  
TVA boissons incluses de 19 %

# Entrées & “Tapas”

Tapas – sont des amuse-gueules d’apéritifs, ou de repas complet,  
traditionnels de la cuisine espagnole  
(on recommande 3-4 par Personne)

|              |       |
|--------------|-------|
| Pain + Aioli | 3,90€ |
|--------------|-------|

|                                                             |       |
|-------------------------------------------------------------|-------|
| 1. <b>Soupe de Poisson<sup>d)</sup></b> avec Gamba & Moules | 9,90€ |
|-------------------------------------------------------------|-------|

|                                                            |       |
|------------------------------------------------------------|-------|
| 2. <b>Salade de Tomates et Oignons “ à la Portugaise ”</b> | 5,90€ |
|------------------------------------------------------------|-------|

|                        |       |
|------------------------|-------|
| 3. <b>Salade Mixte</b> | 7,90€ |
|------------------------|-------|

## Végétarienne

|                                             |       |
|---------------------------------------------|-------|
| Artichauts avec du Gorgonzola <sup>g)</sup> | 5,90€ |
|---------------------------------------------|-------|

|                                                             |       |
|-------------------------------------------------------------|-------|
| Patatas Bravas (Pommes de Terre avec Sauce Tomate Pimentée) | 4,90€ |
|-------------------------------------------------------------|-------|

|                     |       |
|---------------------|-------|
| Champignons à l’ail | 5,30€ |
|---------------------|-------|

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Sélection de Légumes Gratinés | 4,30€ |
|-------------------------------|-------|

|                    |       |
|--------------------|-------|
| Chou-fleur Gratiné | 4,30€ |
|--------------------|-------|

|                                                                                  |        |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Fromage de Chèvre Gratiné <sup>a,g)</sup> avec du Miel et des Noix <sup>h)</sup> | 12,90€ |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------|

|                                                      |       |
|------------------------------------------------------|-------|
| Fromage de Vache avec du Miel (Froide) <sup>g)</sup> | 6,10€ |
|------------------------------------------------------|-------|

|                                            |        |
|--------------------------------------------|--------|
| Sélection de Fromage Affinés <sup>g)</sup> | 15,90€ |
|--------------------------------------------|--------|

|                        |       |
|------------------------|-------|
| Olives <sup>3,6)</sup> | 4,90€ |
|------------------------|-------|

|                                        |       |
|----------------------------------------|-------|
| Pimientos de Padrón avec du Sel de Mer | 7,90€ |
|----------------------------------------|-------|

|              |       |
|--------------|-------|
| Patate Douce | 5,10€ |
|--------------|-------|



# Entrées & “Tapas”

## Viande

|                                                                          |        |
|--------------------------------------------------------------------------|--------|
| Ragoût d’Haricots Traditionel (avec de la Viande de Porc et du Chorizo)  | 7,50€  |
| Ailes de Poulet (Picant)                                                 | 6,90€  |
| Chorizo Grillé à la Plancha (2 Morceaux)                                 | 8,50€  |
| Dattes enveloppées dans du Bacon                                         | 7,90€  |
| Boulettes Assaisonnés & Sauce Tomate (avec de la Viande Hachée Mélangée) | 7,90€  |
| Lanières de Filet de Poulet avec de la Sauce au Piment                   | 8,30€  |
| Chataignes & Bacon <sup>2)</sup>                                         | 6,90€  |
| Cotelette d’Agneau au Romarin (2 Morceaux)                               | 9,90€  |
| Paella Valenciana (Poisson- Viande : Poulet & Porc)                      | 8,90€  |
| Fromage de Chèvre Panéa,g) avec du Bacon <sup>2)</sup>                   | 6,90€  |
| Filet de Dinde enveloppé dans du Bacon                                   | 7,90€  |
| Lanières de Filet de Porc à la Sauce Moutarde <sup>b)</sup>              | 8,30€  |
| Assiette de Jambon                                                       | 10,90€ |

## Poisson & Fruits de Mer

|                                                                                         |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Gambas à l’Ail, Flambés (8 Pièces Pelés)                                                | 17,90€ |
| Anchois Marinés à L’Huile d’Olive et Vinaigre (Froide)                                  | 7,90€  |
| Crevette Grillées (5 Pièces Entières)                                                   | 12,90€ |
| Pois Chiche <sup>h)</sup> avec du Thon <sup>d)</sup> & Piment et Huile D’Olive (Froide) | 7,90€  |
| Lanières de Saumon avec de la Sauce de Moutarde <sup>i)</sup>                           | 12,90€ |
| Moules Sauce Tomate ou Sauce Wein Blanc (Saisonnier)                                    | 15,90€ |
| Filets de Sardine Panés et Frits                                                        | 8,90€  |
| Croquette à la Morue (4 Pièces)                                                         | 6,50€  |
| Calamars Grillés (Tuben) <sup>m)</sup>                                                  | 10,90€ |
| Calamars a la Romaine, Panés <sup>a)</sup> et Frits                                     | 7,90€  |
| Palourdes à l’Ail et Coriandre <sup>m)</sup> , “Bolhão Pato” style                      | 15,90€ |
| Poisson Chat avec des piments verts                                                     | 12,90€ |



# Poisson <sup>d)</sup>

Servi avec des Pommes de Terre Cuite au Romarin et des Légumes

|                                                                                  |        |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 21. Surprise de Poissons Grillés                                                 | 23,90€ |
| 22. Dorade Grillée                                                               | 24,90€ |
| 23. Filet de Saumon Grillé avec Sauce au Citron et Aneth                         | 23,90€ |
| 24. Brochette de Poisson Chat avec des Crevettes <sup>3)</sup>                   | 29,90€ |
| 25. Calamars Grillés <sup>3)</sup> avec une Vinaigrette à l'Oignon <sup>m)</sup> | 22,90€ |
| 26. Sardines Grillées                                                            | 16,90€ |
| 27. Morue Mondego Art <sup>c)</sup> (Préparation env. 30-45 Min.)                | 29,90€ |
| 28. Bouillabaisse <sup>1)</sup> Seeman's Art                                     | 23,90€ |
| 29. Poulpe <sup>3)</sup> avec des Oignons (Préparation env. 30-45 Min.)          | 29,90€ |
| 30. Linguini <sup>2)</sup> aux Fruits de Mer <sup>a,b,m)</sup>                   | 20,90€ |
| 31. Pâtes <sup>2)</sup> aux Crevettes <sup>a,b,m)</sup>                          | 20,90€ |



---

<sup>1</sup> Servi seulement avec des Pommes de Terre Cuite

<sup>2</sup> Plat de Pâtes

# Viande

Servi avec des Frites et du Riz  
(si vous souhaitez des frites de patates douces : supplément de 3 €)

- |                                                                                              |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 38. Brochette de Diverses Viandes Grillés avec de la Sauce à L'Ail                           | 23,90€ |
| 39. Rumsteck Grillé avec du Beurre aux Herbes <sup>g)</sup> (200g)                           | 26,90€ |
| 40. Filet de Boeuf Maison (200g) (avec de la Sauce à L'Ail) <sup>g)</sup>                    | 34,90€ |
| 41. Brochette de Dinde, Bacon <sup>2)</sup> et Crevette <sup>b)</sup> & Mousse de Carotte    | 20,90€ |
| 42. Filet de Porc avec de la Sauce au Poivre <sup>g)</sup>                                   | 20,90€ |
| 43. Brochette de Porc et de Crevettes <sup>b)</sup> (avec de la Sauce à L'Ail) <sup>g)</sup> | 24,90€ |
| 44. Marmite D'Agneau facon "Grand-mère Aurora" <sup>1)</sup> (avec des os)                   | 24,90€ |
| 45. Gigot D'Agneau avec Croûte D'Herbes, de Pain <sup>a)</sup> (et Réduction de Porto)       | 27,90€ |
| 46. Lapin accompagné de Sauce Aromatique <sup>1)</sup> (avec des Os)                         | 23,90€ |



# Spécialités Maison pour 2 Personnes

(Préparation env. 30-45 Min.)

|                                                                                                          |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>54. Paella Valencienne</b><br>(Poulet & Porc et Fruits de Mer) <sup>1)</sup> a,b)                     | 45,90€ |
| <b>55. Paella avec Poisson et Fruits de Mer</b> <sup>1)</sup> a,b,m)<br>(avec Homard)                    | 59,90€ |
| <b>56. Riz aux Fruits de Mer</b> <sup>1)</sup> a,b)<br>(Avec des Crevettes, Palourdes et Homard)         | 69,90€ |
| <b>57. Plateau de Calamars et de Crevettes</b> <sup>b)</sup>                                             | 59,90€ |
| <b>58. Zarzuela aux Fruits de Mer</b> <sup>b)</sup> 2)<br>(Homard , Poisson Chat, Crevettes & Palourdes) | 69,90€ |
| <b>59. Bateau de Fruits de Mer</b> a,b,m)<br>(Crevette, Crevette Jumbo, Homard & Palourdes)              | 99,00€ |



---

<sup>1</sup> Plat de Riz

<sup>2</sup> Servi avec des Pommes de Terre Cuite

## Végétarien

63. Linguini <sup>a)</sup> avec de la sauce de courgette <sup>1)</sup> 15,90€

64. Pot de legumes gratinés <sup>g)</sup> 16,90€

## Les Hamburgers sont servis avec des Frites

Black Burger 14,90€

Red Love Burger Avec du Saumon 14,90€

Vegan Burger avec de la sauce au piment 12,90€

## Pour les Enfants (Jusqu'à 12 Ans)

Popeye le Marin (Hamburger au Saumon avec des Frites) <sup>a)</sup> 10,90€

Peter Pan (Hamburger avec des Frites) <sup>a)</sup> 10,90€

Pippi Langstrumpf (Filet de Poulet avec des Frites) 8,90€

Mickey Mouse (Spaghetti à la Bolognaise) <sup>a)</sup> (avec de la Viande Hachée Mélangé) 8,90€

## Extras

Légumes 3,90€

Pommes de Terre Cuite 3,90€

Frites 3,90€

Riz 2,90€

Sauces 2,90€



## Nachtisch

|                                                                                                        |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Spécialité de la maison <sup>c,g,8,9)</sup> (au lait concentré, à la mousse au chocolat et à la crème) | 7,30€  |
| Mousse au Chocolat <sup>c,g,8,9)</sup>                                                                 | 6,90€  |
| Mousse d' Oreo <sup>c,g)</sup>                                                                         | 6,90€  |
| Mousse de Mango <sup>c,g)</sup>                                                                        | 6,90€  |
| Pouding au Caramel <sup>c,g)</sup>                                                                     | 6,90€  |
| Crème Brulée <sup>c,g)</sup> Parfum D'Orange                                                           | 7,30€  |
| „Pastel de Nata“ <sup>a,c,g)</sup> (tartelette à la Vanille) avec Liqueur de Nata                      | 5,90€  |
| Glace au Citron dans un Citron                                                                         | 6,50€  |
| Glace à l'Orange dans une Orange                                                                       | 6,50€  |
| Glace au Fromage Blanc, au Miel et aux Amandes                                                         | 7,50€  |
| Glace au Caramel et au Sel de Mer                                                                      | 7,90€  |
| Glace Copa Turrón et Nougat Espagnole                                                                  | 7,90€  |
| Glace à La Noix de Coco dans une Noix de Coco                                                          | 6,50€  |
| Glace Crema Catalana                                                                                   | 7,50€  |
| Glace pour Enfant                                                                                      | 4,90€  |
| Sélection de Fromages Affinés <sup>g)</sup>                                                            | 15,90€ |

## Heiße Getränke

|                                                            |       |
|------------------------------------------------------------|-------|
| Espresso <sup>9)</sup>                                     | 3,30€ |
| Carajillo (Espresso avec um peu de Brandy) <sup>1,9)</sup> | 3,90€ |
| Cortado <sup>8,9)</sup> (Espresso avec du lait)            | 3,50€ |
| Espresso Double <sup>9)</sup>                              | 5,90€ |
| Tasse de Café <sup>9)</sup>                                | 3,90€ |
| Café au lait <sup>8,9)</sup>                               | 5,90€ |
| Cappuccino <sup>8,9)</sup>                                 | 4,90€ |
| Chocolat Chaud <sup>8)</sup>                               | 4,90€ |
| Thé (Early Grey, Fruit des Bois, Rooibos-Vanille, Vert)    | 3,90€ |
| Thé à la Menthe Fraiche                                    | 4,90€ |
| Thé au gingembre et au citron                              | 4,90€ |



## Boissons sans alcool

|                                                                             |               |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Coca Cola <sup>1,9,15)</sup>                                                | 0,3l - 4,20€  |
| Coca Cola Zero <sup>1,9,11,12,15)</sup>                                     | 0,3l - 4,20€  |
| Spezi <sup>1,9,15)</sup> , Sprite <sup>15)</sup> , Fanta <sup>1,3,15)</sup> | 0,3l - 4,20€  |
| Tonic Water <sup>2,10,15)</sup> (Thomas Henry) Flasche                      | 0,2l - 3,70€  |
| Ginger Ale <sup>1,15)</sup> , Bitter Lemon <sup>1, 3,10,15)</sup>           | 0,3l - 4,90€  |
| Rhabarbersaft <sup>15)</sup> , Cranberrysaft <sup>15)</sup>                 | 0,3l - 4,90€  |
| Bananen Nektar, Orangen Nektar                                              | 0,3l - 4,90€  |
| Mango Nektar, Maracuja Nektar                                               | 0,3l - 4,90€  |
| Johannisbeer Nektar                                                         | 0,3l - 4,90€  |
| Apfelschorle, Johannisberrschorle                                           | 0,3l - 4,20€  |
| Rhabarberschorle <sup>1)</sup> , Cranberryschorle <sup>15)</sup>            | 0,3l - 4,20€  |
| Bananenschorle, Orangenschorle                                              | 0,3l - 4,20€  |
| Mangoschorle, Maracujaschorle                                               | 0,3l - 4,20€  |
| Ice Tea Zitrone von F.J. Rauch                                              | 0,33l - 4,90€ |
| Ice Tea Pfirsich von F.J. Rauch                                             | 0,33l - 4,90€ |

Vilsa Gourmet (Still/Laut)  
Vilsa Gourmet (Still/Laut)



0,25l - 3,10€  
0,75l - 7,90€

## Sangria fait maison

|                             |               |             |
|-----------------------------|---------------|-------------|
| Sangria Vin Rouge           | 0,5l - 15,50€ | 1l - 26,90€ |
| Sangria Vin Blanc           | 0,5l - 15,50€ | 1l - 26,90€ |
| Sangria Vin Pétillant       | 0,5l - 17,50€ | 1l - 30,90€ |
| Sangria Bleu                | 0,5l - 15,50€ | 1l - 26,90€ |
| Sangria Fruit de la Passion | 0,5l - 16,50€ | 1l - 28,90€ |





# COIMBRA

## Bierkarte

### COIMBRA vom Fass

Das Coimbra strahlt im Glas mit seiner leuchtend goldenen Farbe und einer stattlichen Schaumkrone. Die Nase umspielen frische, florale Noten mit einem leichten Hauch von Honig. Im Mund zeigt sich ein leichtes, wunderbar würziges und süffiges Bier mit feinsten Spritzigkeit. Ein ehrliches und schmackhaftes Helles, wie es in Bayern schon seit Jahrhunderten geliebt wird.

|      |       |
|------|-------|
| 0,3l | 4,50€ |
| 0,5l | 6,20€ |

### COIMBRA Dunkel vom Fass

Das Coimbra Dunkel ist ein untergäriges Vollbier, kernig und vollmundig im Geschmack, naturbelassen und von dunkler Farbe. Die erlesene Auswahl von Malzen, sowie das quellfrische Fichtelgebirgs- wasser verleihen ihm seinen typischen Charakter und sein feines Malzaroma.

|      |       |
|------|-------|
| 0,3l | 4,80€ |
| 0,5l | 6,50€ |

### Maisel's Weisse *Original* vom Fass

Die rötlich leuchtende Bernsteinfarbe und die feine Hefe aus eigener Reinzucht geben Maisel's Weisse Original ihren einzigartigen Charakter.

|      |       |
|------|-------|
| 0,5l | 6,20€ |
|------|-------|

## Maisel's Weisse **ALKOHOLFREI**

Das ideale Fitness- und Wellnessgetränk für den aktiven und ernährungsbewussten Genießer überzeugt durch einen hohen Anteil an Vitaminen, wertvollen Mineralstoffen und Spurenelementen und mit 40% weniger Kalorien als Maisel's Weisse Original.

**0,5l 6,20€**



## **PALE ALE** **ALKOHOLFREI**

Unser alkoholfreies Craftbier verbindet die genussvollen Eigenschaften eines Pale Ales mit den Vorzügen eines alkoholfreien, kalorienarmen Erfrischungsgetränks.

**0,33l 4,50€**

**AKTIEN**

## **Zwick'l** **KELLERBIER**

Eine naturbelassene, hefetrübe und unfiltrierte Bierspezialität. Dieses süffige Bier war früher nur dem Braumeister vorbehalten. Das Fass wurde nach dem ersten Schluck wieder mit einem Holzzwick'l verschlossen, woher auch der Name rührt.

**0,3l 4,50€**  
**0,4l 5,30€**

## **CERVEJA** **SAGRES**

Ist ein mild süffiges erfrischendes Lager Bier aus Portugal. Klar und hell goldgelb in der Farbe, kommt im Geruch eine malzige Milde Biernote auf.

**0,33l 4,10€**



Ausgewogene Bitterkeit, vollmundig, frischer und erfrischender Geschmack mit sauberem Abgang und einem Hauch von Getreide und Hopfen.

**0,3l 4,50€**

## Vins Rouges

### **Cabernet Sauvignon – Tudon´s** 0,2l - 9,60€ / 0,75l - 36,90€

Arômes de fruits rouges avec des notes de coco. Envieilli en barrique.

Goût très doux. Cépage: 100% Monastrell

### **Conte Di Campiano**

0,75l - 59,90€

Un événement. Arômes élégants de fruits des bois et d'herbes aromatiques. Notes de cannelle et de réglisse.

Prix: Gold Mundus Vini; International Wine Challenge

### **EGO Acuma**

0,2l - 8,90€ / 0,75l - 34,90€

Saveur intense à cerise grenat. Met en valeur les fruits rouges sur un fond de bois. Cépage: Cabernet Franc, Monastrell, Petit Verdot et Syrah

### **Primitivo**

0,2l - 8,90€ / 0,75l - 34,90€

Aromes de fruits des bois et de cerise. Bon équilibre d'herbes aromatiques.

Cépage: Primitivo

### **Rioja - Luis Canas**

0,2l - 9,30€ / 0,75l - 35,90€

Rouge pourpre et un riche bouquet de baies rouges mûres. Notes de barrique et piquant herbacé.

Cépage: Tempranillo 95%, Garnacha 5%

### **Syrah - Barahonda**

0,2l - 9,60€ / 0,75l - 36,90€

Fort, volumineux, avec des notes intenses de baies noires. Une petite touche de massepain et de café



## Vins Blancs

### **Chardonnay - GORU**

0,2l - 9,30€ / 0,75l - 35,90€

Citron, pêche mûre et arômes exotiques de goyave et ananas avec de la vanille et un peu de caramel.

### **Grauburgunder - Urmeer Löss**

0,2l - 9,30€ / 0,75l - 35,90€

Enchante a travers les fruits et leur fraîcheur alliés à des arômes succulents.

### **Riesling - Heinrich Vollmer**

0,75l - 33,00€

Pommes vertes et arômes de pêches.

### **RIOJA - Luis Canas**

0,2l - 9,30€ / 0,75l - 35,90€

Agrumes, miel, gingembre & chène.

Cépage: Viura 85%, Malvasía 15%

### **Sauvignon Blanc & Chardonnay - Finca Munoz**

Fermenté en fût - Pêche, agrumes et fruits aromatiques tropicaux.

0,2l - 9,30€ / 0,75l - 35,90€

## Vin Vert

### **Alvarinho - Aveleda**

0,75l - 31,90€

Notes florales avec arômes de fruits

### **Monsenhor**

0,2l - 8,20€ / 0,75l - 29,90€

Frais, fruité et avec de légères notes florales

Cépage: Típicas



## Vins Rosés

### **Rioja - Marqués de Cáceres**

0,2l - 9,30€ / 0,75l - 35,90€

Aromes intenses de fruits des bois

Cépage: Tempranillo

### **Homenaje**

0,2l - 8,20€ / 0,75l - 29,90€

Mûre, cerise et fraises. Cépage: Garnacha

## Sekt

### **Veuve Amiot Cremant de Loire <sup>15)</sup>**

0,75l - 45,00€

### **Verre de pétillant<sup>15)</sup>**

0,1l - 6,90€

## Vins de la Maison - Quinta dos Penassais" (Dão)

### **Rot (2022) – "Praca de Coimbra"**

0,2l - 6,30€

**Flasche** 0,75l - 23,90€

Un vin à la robe intense. Un bouquet complexe de fruits rouges des bois très mûrs. En bouche, il est corsé, long en bouche, puissant et doté d'une finale très douce. Cépages: Touriga Nacional, tinta roriz et jaen

### **Weiß (2026) – "Praca de Coimbra"**

0,2l - 6,30€

**Flasche** 0,75l - 23,90€

Le vin blanc issu de cette cuvée séduit par son arôme et son goût, marqués par des notes florales et fruitées exotiques qui s'allient à douceur et à la fraîcheur. Cépages: Encruzado, malvasia-fina et bical

### **Rose (2026) – "Praca de Coimbra"**

0,2l - 6,30€

**Flasche** 0,75l - 23,90€

Ce rosé séduit par sa fraîcheur envoûtante, tandis que sa structure et sa texture prolongent encore le plaisir. Unique, plein de caractère et d'élégance. Cépages: Tinta Pinheira

# Longdrinks und Cocktails

|                                                                                                         |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Apertif des Hauses (Schweppes Fruit Sauvages, Vin Pétillant, Romarin et Fraise)                         | 9,90€  |
| Aperol Spritz <sup>1,10)</sup> (Aperol, Vin Pétillant, Soda, Tranche d'Orange)                          | 9,90€  |
| Mojito <sup>1)</sup> (Bacardi Rhum, Soda, Citron Vert, Cassonade & Menthe)                              | 9,90€  |
| Caipirinha <sup>1)</sup> (Cachaca, Citron Vert, Cassonade, Ginger Ale & Jus de Citron Vert)             | 9,90€  |
| Caipirinha Erdbeer (voir Capirinha + jus de Fraise)                                                     | 9,90€  |
| Caipirinha Fruit de la Passion (voir Capirinha + jus de Fruit de Passion)                               | 9,90€  |
| Campari Orange <sup>1)</sup> (Campari + jus d'Orange & Rondelle d' Orange)                              | 9,90€  |
| Cuba Libre <sup>1,3,7)</sup> (Havana Rhum + Cola)                                                       | 9,90€  |
| Espresso Martini (3 cl Espresso, 4 cl Wodka, 3 cl Kaffeelikör, 0,5 cl Zuckersirup)                      | 11,90€ |
| Hugo <sup>2,3)</sup>                                                                                    | 8,90€  |
| Jackie Lemonade (Jack Daniels, Triple Sec, Jus de Citron Vert et de Citron, Sprite)                     | 9,90€  |
| Lillet Wildberry (Lillet avec Schweppes Fruit Sauvage)                                                  | 9,90€  |
| Limoncello Spritz <sup>2,3,10)</sup> (Limoncello, Vin Pétillant, Bitter Lemon, Soda, Citron)            | 9,90€  |
| Long Island Iced Tea (Rhum, Liqueur D'Orange, Vodka, Tequila, Gin, Sirop de Sucre & jus de Citron Vert) | 11,90€ |
| Mai Tai <sup>1)</sup> (Rhum, Liqueur D'Orange, Sucre & Sirop D'Amande, jus D'Ananas & de Citron Vert)   | 10,90€ |
| Pina Colada <sup>1,G)</sup> (Jus D'Ananas, de Citron Vert et de Coco, Rhum, Lait de Coco)               | 10,90€ |
| Portwein Tonic (Porto Blanc avec Tonic Water & zeste D'Orange)                                          | 9,90€  |
| Sex on the Beach <sup>1)</sup> (Vodka, Liqueur de Peche, Cranberry und Jus D'Orange)                    | 10,90€ |
| Swimming Pool <sup>1,G)</sup> (Vodka, Rhum, Blue Coracao, Sirop de Coco, Lait & Jus D'Ananas)           | 10,90€ |
| Tequila Sunrise <sup>1)</sup> (Tequila, Sirop de Grenadine, Jus de Citron et D' Orange)                 | 10,90€ |
| Vodka Lemon <sup>3,10,15)</sup> / Orange (Vodka + jus de Citron ou jus d'Orange)                        | 9,90€  |
| Whisky Cola <sup>1,9,15)</sup> (Whisky + Cola)                                                          | 9,90€  |

## Alkoholfrei

|                                                                                                                            |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Coconut Kiss (Lait, Sirop de Coco et Sirop de Grenadine, Jus D'Ananas et Jus D'Orange)                                     | 8,90€ |
| Ipanema <sup>2,10)</sup> (Citron Vert, Cassonade, Ginger Ale & Jus de Citron Vert et Jus de Fruit de La Passion)           | 8,90€ |
| Ipanema Erdbeer (Citron Vert, Cassonade, Ginger Ale & Jus de Citron Vert, de Fruit de La Passion et de Fraise)             | 8,90€ |
| Ipanema Maracujá (Fruit de la Passion, Citron Vert, Cassonade, Ginger Ale & Jus de Citron Vert et, de Fruit de La Passion) | 8,90€ |
| Virgin Mojito (Soda, Citron Vert, Cassonade & Menthe)                                                                      | 8,90€ |
| Virgin Pina Colada <sup>1,G)</sup> (Jus de Citron et D'Ananas, Sirop et Lait de Coco)                                      | 8,90€ |

# GIN TONIC

## Gin Libellis

4cl 14,90€

Granada. L'Odeur de Libellis Gina une note de Fraise assez intense avec un niveau de douceur modéré, accompagnée de nuances Citrines, notamment d'orange. Une petite note d'alcool et un léger piquant sont également perceptibles.

Servi avec des Fruits des Bois & eau tonique Thomas Henry Dry2

## Gin Sul

4cl 14,90€

Altona – Hamburg. Ingrédients provenant de L' Algarve - Portugal, Arômes de romarin, de piment, de lavande, de pétales de Rose, de coriandre et de cannelle, ainsi que baie de genièvre bio et de citrons frais.

Servi avec Tranche d' Orange & eau tonique Thomas Henry Dry2

## Ilusionist

4cl 14,90€

Allemagne. Une Harmonie parfaite entre des classiques botaniques et des ingredients secrets qui va vous proporcjoner une experience inoubliable.

Servi avec Fruit de la Passion & Thomas Henry Dry Tonic 2

## Hendricks

4cl 12,90€

Sud-ouest de l'Écosse. L'ajout de roses de Damas bulgare et de concombres rafraichissants donne um goût floral et acidule.

Servi avec rondelle de Concombre & eau tonique Thomas Henry Dry 2



# Digestif

## Liqueurs

|                                                    |              |
|----------------------------------------------------|--------------|
| Baileys <sup>4)</sup>                              | 4cl - 4,90€  |
| Coimbrinha (Liqueur Fait maison aux fruits rouges) | 4cl - 4,90€  |
| Crema de Pastel de Nata <sup>8)</sup>              | 4cl - 4,90€  |
| Ginjinha                                           | 4cl - 4,90€  |
| Hierbas                                            | 4cl - 4,90€  |
| Licör Beirão (Portugals beliebtester Likör)        | 4cl - 4,90€  |
| Likör 43 <sup>1)</sup>                             | 4cl - 4,90€  |
| Limoncello                                         | 4cl - 4,90€  |
| Mandelikör                                         | 4cl - 4,90€  |
| Martini Branco <sup>1)</sup> / Tinto               | 0,1l - 5,90€ |
| Vinho do Porto Tinto/ Branco <sup>1)</sup>         | 5cl - 4,90€  |
| Sambuca                                            | 2cl - 3,90€  |

## Amargo & Aquavit

|                          |             |
|--------------------------|-------------|
| Averna <sup>10)</sup>    | 4cl - 5,90€ |
| Helbing Kümmel           | 2cl - 3,50€ |
| Jägermeister             | 2cl - 3,90€ |
| Jubilläums Aquavit       | 2cl - 3,90€ |
| Ouzo                     | 2cl - 3,50€ |
| Ramazotti <sup>10)</sup> | 4cl - 5,90€ |

## Brandy

|                        |             |
|------------------------|-------------|
| Calvados <sup>1)</sup> | 4cl - 5,90€ |
| Cardenal Mendonza      | 4cl - 8,90€ |
| Macieira               | 4cl - 6,90€ |

## Eau de vie

|          |             |
|----------|-------------|
| Bagaço   | 4cl - 6,90€ |
| Medronho | 4cl - 7,90€ |
| CRF      | 4cl - 8,90€ |

## Rhum/Tequila/Vodka

|                              |             |
|------------------------------|-------------|
| Abuelo 7 (Rum)               | 4cl - 7,10€ |
| Plantation Barbados          | 4cl - 7,10€ |
| Tequila Gold                 | 2cl - 3,50€ |
| Tequila Silver               | 2cl - 3,50€ |
| Absolut Vodka <sup>10)</sup> | 2cl - 3,50€ |

## Whisky

|                              |             |
|------------------------------|-------------|
| Ballantines <sup>1)</sup>    | 4cl - 5,90€ |
| Chivas Reagal <sup>1)</sup>  | 4cl - 6,90€ |
| Jack Daniels                 | 4cl - 5,90€ |
| Johnnie Walker <sup>1)</sup> | 4cl - 5,90€ |



## Additifs

- 1) Avec colorant
- 2) Avec conservateur
- 3) Avec antioxydant
- 4) Avec exhausteur de goût
- 5) Sulfurisé
- 6) noirci
- 7) Avec du phosphate
- 8) Avec protéines de lait
- 9) Caféiné
- 10) Quinine
- 11) Avec édulcorant
- 12) Contient une source de phénylalanine
- 13) bâche
- 14) avec de la taurine
- 15) avec acidifiant
- 16) avec du sel de décapage nitrite

## Allergènes

- a) Céréales qui contiennent du gluten
- b) Crustacés
- c) Oeufs
- d) Poisson
- e) Arachide
- f) Soja
- g) Lait
- h) Fruits avec coque
- i) Céleri
- j) Moutarde
- k) Sésame
- l) Lupins
- m) Mollusques
- n) Dioxyde de soufre et sulfites

