

LE CAFÉ DE Paris


Installé sur La Place d'Armes depuis 1930,
Le Café de Paris devient une institution.
L'emblématique pièce du boucher,
finement tranchée, servie avec son
exceptionnel beurre Maître d'Hôtel,
élaboré pour relever la finesse et la
gourmandise de notre viande,
accompagnée de ses frites fraîches
maison, fait le plus grand plaisir
des amateurs de viande.



LE PLACE D'ARMES

La
terrasse
de l'année
2024 et 2025

À Partager

- CHIPS & DIPS - Trilogie de Tartinades (Tapenade, Houmous et Poivronnade), Croustillants variés  18€
Gluten, Sésame, Sulfites
- FRITO CALAMARES - Calamares, Persillade, Sauce Tartare 21€
Gluten, Sulfites, Œuf
- ASSIETTE DE JAMBON 100% IBÉRIQUE CINCO JOTAS 39.5€
Accompagnement Foccacia (à partager / 2 à 4 pers.)

Les midis du Café de Paris

31€

12H00-13H30

PLAT DU JOUR + 1 BOISSON + CAFÉ OU THÉ
(Bièrre 33cl, Verre de Vin, Eau 50cl ou Mocktail)

Laissez-vous tenter par nos suggestions, à découvrir sur notre ardoise.

À suivre

- SALADE DU POTAGER - Jeunes Pousses, Panaché de Crudités, Vinaigrette Balsamique, Graines torréfiées  18€
Sulfites, Moutarde
- SALADE FRAÎCHEUR - Tomate, Concombre, Oignon Rouge, Feta, Olives Kalamata, Origan  21€
Lactose, Sulfites
- SALADE CÉSAR - Romaine, Blanc de Poulet Mariné, Bacon, Grana Padano, Croûtons 22€
Gluten, Lactose, Sulfites, Œufs
- LA TARTINE NORDIQUE - Saumon Fumé, Philadelphia, Avocat 23€
Gluten, Lactose, Sulfites

Pour nos futurs grands clients

9€

JUSQU'À 11 ANS

NUGGETS DE FILET DE POULET
OU STEAK HACHÉ PUR BŒUF
Garniture au choix : Frites, Tagliatelles, Riz Pilaf
Gluten, Œufs

Les Plats

- LÉGUME FARCI - À la Caponata, Pignons de Pin, Sauce Tomate confite  21€
Sulfites
- ESCALOPE DE POULET - Farcie au Comté et Poulet fumé, Tagliatelles aux Champignons à la Crème 25€
Gluten, Lactose, Sulfites, Œufs
- BURGER DU 16 - Bœuf Angus, Comté, Oignons Caramélisés, Compote de Tomate 26.5€
Gluten, Lactose, Sulfites
- STEAK TARTARE DE BOEUF - 27€
Servi avec Frites Maison ou Salade
- FILET DE BAR - Sauce Vierge, Riz Pilaf 28€
- PIÈCE DU BOUCHER - Beurre Maître d'hôtel, Frites fraîches maison 31€
Lactose, Sulfites

Desserts

- ÉCLAIR CITRON MERINGUE - Pâte à Choux, Crème au Citron, Meringue *Gluten, Lactose, Œufs* 8€
- MILLEFEUILLE VANILLE-CARAMEL - 9€
Pâte feuilletée caramélisée, Crème légère à la Vanille, Caramel Beurre salé *Gluten, Lactose, Œufs*
- FRAMBOISIER - Crème Chiboust Vanille, Gel Framboise, Biscuit Pistache 10€
Gluten, Lactose, Œufs
- GLACE 1 boule - 2€
Parfums : Fraise, Framboise, Vanille, 2 boules - 4€
Pistache, Chocolat, Café 3 boules - 6€

Le petit-déjeuner Parisien

11€

10H00 - 11H30

2 MINI-VIENNOISERIES + 1 JUS D'ORANGE PRESSÉ
+ 1 BOISSON CHAUDE



PLAT VÉGÉTARIEN



PLAT VÉGAN

Prix nets en euros, service compris.

LE CAFÉ DE *Paris*

Happy Hour

TOUS LES JOURS DE 18H À 19H

Profitez-en, cela dure
seulement 1 heure !

BIÈRES (33CL) - 4€
COCKTAILS - 9€
MOCKTAILS - 6€
SÉLECTION SPRITZ - 8€



LE PLACE D'ARMES

La
terrasse
de l'année
2024 et 2025

Sélection Spritz (20CL)

APÉROL SPRITZ	10€
CAMPARI SPRITZ	10€
HUGO SPRITZ	10€
LIMONCELLO SPRITZ	10€



Cocktails (20CL)

MOJITO	12€
Citron vert, Menthe Fraîche, Rhum Blanc, Sucre de canne Classique / Fraise	
MOSCOW MULE	12€
Vodka, Citron vert, Menthe Fraîche	
PINA COLADA	12€
Rhum Blanc, Jus d'Ananas, Purée Coco	
NEGRONI	12€
Martini Rouge, Campari, Gin, Zeste Orange	
DAÏQUIRI	12€
Rhum Blanc, Citron vert, Sucre de canne Fraise / Citron	
CAÏPIRINHA	12€
Cachaça, Sucre de canne, Citron Vert	
GIN TONIC (15CL)	12€
(Gin Tanqueray n°10 / Bombay Sapphire / Beefeater) Accompagnement : Tonic Water / Pink Fruits Rouges	

Mocktails (20CL)

VIRGIN MOJITO	8€
Classique / Fraise	
NADA COLADA	8€
Jus d'Ananas, Purée de Coco	
NADA DAÏQUIRI	8€
Citron / Fraise	

Bières

PRESSION	33cl	50cl
BATTIN GAMBRINUS 	5€	7€
BATTIN BLANCHE 	5€	7€
BOUTEILLE (33CL)		
CLAUSTHALER HERB	7€	
Sans Alcool		
CORONA	7€	
CHOUFFE	7€	
ORVAL	7€	
CHIMAY BLEU	7€	




Softs

COCA COLA, COCA ZÉRO, FANTA, FUZETEA, SPRITE (20 CL)	4€
JUS DE FRUITS GRANINI (25CL)	5€
Orange / Fraise / Pomme / Tomate	
GINGER BEER (LONDON ESSENCE) (20CL)	5.5€
ROYAL BLISS TONIC (20CL)	6€
Tonic Water / Pink Fruits Rouges	
EAUX MINÉRALES (50CL)	
LODYSS PLATE 	5.5€
LODYSS PÉTILLANTE 	5.5€

Cafés & Thés

EXPRESSO, CAFÉ DÉCA	3€
CAFE ALLONGE / AU LAIT	3.5€
CHOCOLAT CHAUD	5€
CAPPUCCINO	5€
DOUBLE EXPRESSO	5€
LATTE MACCHIATO	5€
CAFÉ FRAPPÉ	5.5€
SUPPLÉMENT Chantilly	1€

Vins

ROUGE		
FRANCE	12cl	75cl
Château La Gasparde	9€	39€
La Petite Perrière, Pinot Noir Vallée de la Loire	8€	35€
LUXEMBOURG		
Ahn Pietert, Pinot Noir 	10€	45€
BLANC		
LUXEMBOURG	12cl	75cl
Edmond De La Fontaine, Riesling 	9€	40€
FRANCE		
Grezan, Chardonnay, IGP Pays d'Oc Côte de Gascogne	11€	50€
	8€	39€
ROSÉ		
M de Minuty	12cl	75cl
	9€	49€
LES BULLES		
BLANC	12cl	75cl
Crémant de Luxembourg Mathes Prestige 	9€	40€
Champagne Decelles & Frères	15€	75€

Prix nets en euros, service compris.

Les Entrées

Starters

OEUF PARFAIT BIO DU LUXEMBOURG - Tombée d'Épinards, Espuma de Pomme de Terre	14
ORGANIC SOFT POACHED HEN EGG - Wilted Spinach, Potato Espuma   Gluten, Oeufs, Lactose / Gluten, Eggs, Lactose	
VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR ET LAIT DE COCO - Ses Fleurettes en couleurs 	14
CAULIFLOWER & COCONUT MILK « VELOUTÉ » - Colorful Cauliflower Florets Sulfites / Sulfites	
CREME DE PALOURDES AU SAFRAN - Compote de Fenouil braisé	16
SAFFRON SCENTED CLAM SOUP - Braised Fennel Compote Lactose, Sulfites / Lactose, Sulfites	
COEUR DE FILET DE SAUMON FUMÉ MAISON -	21
Blini de Lëtzebuerger Grompere, Vinaigrette Échalotes rôties	
HOME SMOKED SALMON LOIN - Potato Blini, Roasted Shallot Vinaigrette Gluten, Oeufs, Lactose, Moutarde, Sulfites / Gluten, Eggs, Lactose, Mustard, Sulfites	
TARTARE DE VEAU A LA MOUTARDE EN GRAIN DE LUXEMBOURG -	23
Câpres, Crème Fraîche au Cognac	
GRAINY MUSTARD SCENTED VEAL STEAK TARTAR - Capers, Cognac Cream Gluten, Soja, Lactose, Céleri, Moutarde, Sulfites / Gluten, Soja, Lactose, Céleri, Mustard, Sulfites	

Les Plats

Main courses

KNIDDELEN AUX CHAMPIGNONS - Légumes du moment et Tuile Parmesan  	19
SAUTEED LUXEMBOURGISH EGG DUMPLINGS AND MUSHROOMS - Seasonal Vegetables, Parmesan Tuile Gluten, Oeufs, Lactose, Sulfites / Gluten, Eggs, Lactose, Sulfites	
LÉGUMES TUBÉREUX DU MOMENT EN DIFFÉRENTES TEXTURES - Noisettes torréfiées 	21
SEASONAL VEGAN ROOT VEGETABLES IN DIFFERENT TEXTURES - Toasted Hazelnuts Fruits à Coque, Sulfites / Tree Nuts, Sulfites	
FILET DE FLETAN - Croûte Fine aux Herbes, Chou Vert au Riesling, Gromperekichelcher 	31
HERB CRUSTED HALIBUT FILET - Riesling braised Savoy Cabbage, Potato Pancake Gluten, Lactose, Céleri, Sulfites / Gluten, Lactose, Céleri, Sulfites	
CONFIT DE JOUE DE BŒUF - Purée de Salsifis et Choux de Bruxelles aux Lardons	35
SLOW BRAISED BEEF CHEEK - Salsify Puree, Bacon Seared Brussels Sprouts Lactose, Céleri, Sulfites / Lactose, Céleri, Sulfites	
CÔTELETTES D'AGNEAU - "Gaardebounen" Arlequin d'Haricots, Jus de Sarriette	42
SEARED LAMB CHOPS - Colorful Bean Cassoulet, Savory Scented Lamb Jus Lactose, Céleri, Sulfites / Lactose, Céleri, Sulfites	



Prix nets en euros, service compris.
Net prices in euros, service included.



La Rôtissoire

Rotisserie

2 garnitures incluses au choix
2 included sides of your choice

POULET RÔTI DU LUXEMBOURG - Jus de Volaille 	68
LUXEMBOURG ROAST CHICKEN - Poultry Jus Lactose, Céleri, Sulfites / Lactose, Céleri, Sulfites	pour 2 personnes - for 2
BAR ENTIER - Sauce Chimichurri	95
WHOLE ROASTED BLACK SEA BASS - Chimichurri Sauce Sulfites / Sulfites	pour 2 personnes - for 2
CHÂTEAUBRIAND, CŒUR DE FILET DE BŒUF IRLANDAIS - Sauce Poivre Vert	110
WHOLE ROASTED IRISH BEEF TENDERLOIN - Green Pepper Jus Lactose, Céleri, Sulfites / Lactose, Céleri, Sulfites	pour 2 personnes - for 2
SOLE "PETIT-BÂTEAU" - Beurre Noisette (sur précommande)	Prix selon arrivage
WILD CAUGHT DOVER SOLE - Brown Butter (pre-order only) Gluten, Lactose / Gluten, Lactose	Price according arrival

Les Garnitures

Sides

LÉGUMES DU JOUR À L'HUILE D'OLIVE Olive Oil scented Vegetables of the day	6	KNIDDELEN AU BEURRE NOISETTE Luxembourgish Egg Dumplings Gluten, Oeufs, Lactose / Gluten, Eggs, Lactose	5.5
SALADE MIXTE RETOUR DU MARCHÉ Market fresh Garden Greens & Vegetable Salad Sulfites / Sulfites	5.5	FRITES MAISON Homemade French Fries	5.5
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS Seared Mushroom Medley Lactose / Lactose	8	POMME DE TERRE GRENAILLES RÔTIES AU JUS DE CUISSON Chicken Jus roasted Grenaille Potatoes Lactose, Céleri, Sulfites / Lactose, Céleri, Sulfites	5.5

Les Desserts

Desserts

TARTELETTE AGRUMES - Pistache CITRUS FRUIT TARTLET - Pistachio Gluten, Oeufs, Lactose, Fruits à Coque / Gluten, Eggs, Lactose, Tree Nuts	11
MOUSSE AU CHOCOLAT SIGNATURE SIGNATURE CHOCOLATE MOUSSE Gluten, Oeufs, Lactose, Fruits à Coque / Gluten, Eggs, Lactose, Tree Nuts	12
FINGER CARAMEL - Chocolat, Tonka CARAMEL CREAM - Chocolat, Tonka Gluten, Oeufs, Lactose, Fruits à Coque / Gluten, Eggs, Lactose, Tree Nuts	12
SPHERE POIRE - Amandes, Praliné  PEAR SPHERE, Almonds and Pralines Fruits à Coque / Tree Nuts	13
BABA AU RHUM - Ananas, Vanille VANILLA SCENTED RHUM & PINEAPPLE "BABA" Gluten, Oeufs, Lactose, Fruits à Coque / Gluten, Eggs, Lactose, Tree Nuts	14



Végan
Vegan



Végétarien
Vegetarian

Prix nets en euros, service compris.
Net prices in euros, service included.



Business Lunch

Du 28 avril au 02 mai

49 euros

Eau filtrée incluse / Filtered Water included

Entrée

Starter

Carpaccio de Radis Multicolores

Fraises, Vinaigrette Orange

Colorful Radish Carpaccio - Strawberry, Orange Vinaigrette

Sulfites / Sulfites

ou

Soupe Froide de Concombre

Yaourt, Menthe

Chilled Cucumber and Yoghurt Soup with Mint

Gluten, Lactose, Sulfites / Gluten, Dairy, Sulfites

• • •

Plat

Main Course

Filet de Maigre

Risotto au Citron, Courgette

White Fish Filet - Lemon Risotto, Zucchini

Lactose, Sulfites / Dairy, Sulfites

ou

Faux-filet de Bœuf minute

Asperges Grillées, Panisse, Garam Masala,

Beef Striploin Minute Steak - Grilled Asparagus, Panisse, Garam Masala

• • •

Sélection de desserts

Dessert selection



Prix net en euros, service compris.
Servi du lundi au vendredi, midi uniquement.

Net price in euros, service included.
Served from monday to friday, lunch only.



LE18 BAR

La Carte

Menu

Houmous et Pain Pita - 11

Houmous and Pita Bread

Guacamole Epicé et Nachos - 14

Spicy Guacamole and Nachos

Brochette de Poulet Teriyaki - Sauce Cacahuète Epicée - 17

Teriyaki Chicken Skewers - Spicy Peanut Sauce

Mini Croque au Comté - Mayonnaise truffée - 18

Mini Comté Cheese Croque - Truffled Mayonnaise

Tartare de Veau à la Moutarde en Grain de Luxembourg -

Câpres, Crème Fraîche au Cognac - 23 

Grainy Mustard Scented Veal Steak Tartar - Capers, Cognac Cream

Assiette de Charcuterie - 16

Cold Cuts

Assiette de Fromages affinés - 18

Plate of matured Cheese

Carte servie de 19h00 à 21h00

Menu served from 7:00 to 9:00 pm

Tous nos prix sont nets en euros, service inclus.

All our prices are nets in euros, service included.

Les Gourmandises

Delicacies

Tartelette Agrumes - Pistache - 11

Citrus Fruit Tartlet - Pistachio

Mousse au Chocolat Signature - 12

Signature Chocolate Mousse

Finger Caramel - Chocolat Tonka - 12

Caramel Cream - Chocolate Tonka

Sphère Poire - Amandes Pralinées - 13

Pear Sphere - Almond & Praline

Baba au Rhum - Ananas Vanille - 14

Vanilla scented Rhum Pineapple "Baba"

Carte servie de 19h00 à 21h00

Menu served from 7:00 to 9:00 pm

Tous nos prix sont nets en euros, service inclus.

All our prices are nets in euros, service included.

Champagnes Blancs

White Champagnes

Taittinger Brut Réserve	120
Taittinger Grand Cru « Prélude »	140
Veuve Clicquot Brut	110
Deutz Cuvée William Deutz 2002	150
Deutz Brut Classic	120
Deutz Amour de Deutz	390
Krug Grande Cuvée Brut	590
Ruinart Blanc de Blancs 2013	210

Champagnes Rosés

Rosés Champagnes

Taittinger Brut Rosé	150
Deutz Brut Rosé	160
Ruinart Brut Rosé	210
Deutz Cuvée William Deutz 2014	150

Crémants Luxembourgeois

Luxembourgish Crémants

Alice Hartmann	65
Alice Hartmann Rosé	75
Prestige Brut – Mathes	39

Tous nos prix sont nets en euros, service inclus.

All our prices are nets in euros, service included.

À la Coupe

À la Coupe

Taittinger Brut Réserve	22
Taittinger Brut Rosé	25
Taittinger Grand Cru « Prélude »	28
Crémant Mathes	11
Alice Hartmann (à la coupe)	16
Kir Vin Blanc	11
Kir Crémant	11
Kir Royal Cassis, Mûre, Pêche, Violette	29

Vins Blancs

White Wines

15cl 75cl

Luxembourg

Pinot Gris, Henri Ruppert, Sélection 12 - 2023  9 42

France

Viognier - Domaine Delas - 2023 9 50

Chardonnay – Château de Gourgazaud - 2022 9 42

Sancerre - Domaine Rimbault Pineau - 2023 15 69

Vins Rouges

Red Wines

15cl 75cl

Luxembourg

Pinot Noir – Cave Ries - 2019  12 45

France

Lubéron - Cuvée C2 - 2019 10 45

Saint Emilion Grand Cru - Château Queyron - 2018 14 65

Italie

Primitivo - Domaine Tenute Giralamo - 2021 12 50

Vins Rosés

Rosés Wines

15cl 75cl

Luxembourg

Aly Duhr - 2022  9 43

France

Minuty Prestige - 2024 12 55

Tous nos prix sont nets en euros, service inclus.

All our prices are nets in euros, service included.

Vermouths / Bitters / Apéritifs 5cl

Vermouths / Bitters / Apéritifs

Campari – 25%	10
Carpano – Antica Formula – 16,5%	8
Cynar – 16,5%	10
Lillet Blanc – 17%	8
Martini – Riserva Speciale Ambrato – 18%	10
Martini – Riserva Speciale Rubino – 18%	10
Noilly Prat – Original Dry – 18%	8
Suze - L'originale - 20%	9

Portos / Sherries / Pineau 5cl

Portos / Sherries / Pineau

10y Tawny – Niepoort – 19,5%	12
20y Tawny – Niepoort – 20%	22
30y Tawny – Niepoort – 20,5%	40
Fine Ruby Port – Quinta Do Noval – 19,5%	8
Fine White Port – Quinta Do Noval – 19,5%	8
Vintage 2012 – Quinta Do Noval – 19,5%	24

Anisés 5cl

Anised

Pastis Henri Bardouin – 45%	10
Ricard – 45%	8

Supplément Soda 3

Tous nos prix sont nets en euros, service inclus.

All our prices are nets in euros, service included.

Scotch Whiskies – Highlands/Lowlands

Scotch Whiskies – Highlands/Lowlands

5cl

Clynelish 14y – 46%	14
Dalwhinnie 15y – 43%	15
Glenmorangie Nectar d'Or 12y – Sauterne Cask – 46%	25
Glenmorangie 10y original – 40%	16
Macallan 12y Double Cask – 40%	30
Macallan 18y Double Cask – 43%	85
Oban 14y – 43%	18
Glenkinchie 12y – 43%	14

Scotch Whiskies – Speyside

Scotch Whiskies – Speyside

5cl

Aberlour 10y – 40%	9
Aberlour 18y Sherry Cask Finish	35
Cardhu 12y – 40%	14
Glenfarclas 25y – 43%	59
Glenfiddich 12y Special Reserve – 40%	11
Glenfiddich 15y Solera Reserve – 40%	22
Glenlivet 15y – 40%	17
Knockando 12y Season – 43%	9

Tous nos prix sont nets en euros, service inclus.

All our prices are nets in euros, service included.

Scotch Whiskies – Islay

Scotch Whiskies – Islay

5cl

Caol Ila 12y – 43%	19
Highland Park 12y Viking Honour – 40%	18
Lagavulin 16y – 43%	33
Talisker 10y – 45,8%	10
Jura Vintage 1995 - 10th Anniversary	85
The Nectar Belgium – Limited 117 Bottles – 56,1%	

Scotch Whiskies – Blended

Scotch Whiskies – Blended

5cl

Chivas Regal 12y – 40%	12
Chivas Regal 18y – 40%	22
Chivas Royal Salute Cruchon 21y – 40%	35
Johnnie Walker Red Label – 40%	9
Johnnie Walker Black Label 12y – 40%	12

Whiskies Irlandais 5cl

Irish Whiskeys

Jameson blend – 40%	9
Redbreast 12y Single Pot Still – 46%	21
Teeling 1998 RUM SC 19y - The Nectar Belgium – 52,3%	33

Whiskies Américains 5cl

American Whiskeys

Bulleit Bourbon – Kentucky Straight Bourbon – 45%	9
Bulleit Rye – Straight 95% Rye Mash – 45%	12
Four Roses – Kentucky Straight Bourbon – 40%	9
Knob Creek – Kentucky Straight Rye – 50%	22
Knob Creek – Kentucky Straight Bourbon – 50%	17
Jack Daniel's - 40%	9
Jack Daniel's Single Barrel Select – Tennessee – 45%	11
Maker's Mark – Kentucky Straight Bourbon – 45%	9
Maker's Mark Private Select – 53,9% Bourbon – 47%	39
Canadian Club – 40%	9

<i>Whiskies Japonais</i> <i>Japanese Whiskeys</i>	5cl
--	-----

Nikka from the Barrel - 51.4%	9
-------------------------------	---

<i>Whiskies Belges</i> <i>Belgian Whiskeys</i>	5cl
---	-----

Belgian Owl by Jove 4y - 46%	20
------------------------------	----

<i>Whiskies Tawainais</i> <i>Taiwanese Whiskeys</i>	5cl
--	-----

Kavalan Classic Single Malt - 40%	18
-----------------------------------	----

Kavalan Sherry Solist - 57%	39
-----------------------------	----

Rhums - Influences Françaises

Rums - French influences

5cl

Martinique

Bally 18y Millésime 1999 Brut de Fût – 54,5%	29
Bally Édition Art Déco French Connections – 42%	29
Clément 10y – 40%	12
Neisson Le Rhum – 52,5%	9
Neisson Le Rhum Bio – 52,5%	12
Neisson 15y Batch 2 – Limited 750 Bottles – 48%	59
Neisson XO Full Proof Batch N°3 – 57,3%	55

Guadeloupe

Basseterre 1995 Rhum Vieux – 58,2%	60
Karukera Gold – 40%	9
Karukera Réserve Spéciale Agricole Vieux – 42%	15
Reimonenq 7y Grande Réserve – 40%	19

Marie-Galante

Bielle 2002 – 52,8%	110
Bielle 2001 Cask N°2 – Ex-fût Bourbon - Limited 229 Bottles – 53,7%	59

Haïti

Vieux Sajous 4y – 50,6%	18
-------------------------	----

La Réunion

Savanna 9y Unshared Cask Millésime 2010 - Limited 804bt – 55%	28
Savanna 9y Millésime 2007 – Brut de Fût Agricole	19
Calvados Finish – Fût N°984 – 61.4%	

Rhums - Influences Anglaises

Rums - English influences

5cl

Barbade

Foursquare Rum Distillery - Zinfandel Cask Blend 11y – 43% 12

Foursquare Rum Distillery Dominus 10y – 56% 15

Mount Gay XO – 43% 12

Mount Gay 1703 Grand Reserve – 43% 29

Plantation XO 20th Anniversary – 40% 11

Plantation Grande Réserve 5y – 40% 9

Jamaïque

Worthy Park 2007 Habitation Velier – 59% 18

Trinidad

Angostura 1919 – 40% 9

Caroni 21y Extra Strong – 57,18% 45

Guyane

Mezan Diamond Guyana – Millésime 2003 – 40% 16

Sainte-Lucie

Saint-Lucia 2000 16y Berry Bro's & Rudd – 46% 27

Tous nos prix sont nets en euros, service inclus.

All our prices are nets in euros, service included.

Rhums - Influences Hispaniques

Rums - Spanish influences

5cl

Belize

TCRL 2007 11y – The Nectar Belgium – 48,2% 17

Cuba

Eminente Reserva 7y – 41,3% 12

Havana Club 3y – 40% 9

Havana Club 7y – 40% 9

Havana Selección de Maestros – 45% 11

Havana Club Unión Cohiba Atmosphere – 40% 45

Guatemala

Zacapa 23y Sistema Solera – 40% 12

Zacapa Royal – 45% 45

Panama

Malecon Reserva 18y – 40% 12

Malecon Reserva 21y – 40% 17

Plantation – Millésime 2004 – 42% 12

Pérou

Plantation – Millésime 2004 – 43,5% 15

Philippines

Don Papa – 40% 10

Don Papa Baroko – 40% 9

Venezuela

Diplomatico Reserva Exclusiva – 40% 9

Cachaça 5cl

Cachaça

Brésil

Cachaça Janeiro – 40% 9

Tequilas & Mezcal 5cl

Tequilas & Mezcal

Volcan Blanco - 40% 14

Patron Reposado - 40% 15

Pisco 5cl

Pisco

Hacienda La Caravedo – Puro Quebranta – 41% 12

Tous nos prix sont nets en euros, service inclus.

All our prices are nets in euros, service included.

Armagnacs

Armagnacs

5cl

Darroze 8ans - Grands Assemblages Bas Armagnac – 43%	12
Larressingle *** - 40%	9
Larressingle Hors d'Âge – 40%	15
Larressingle 1967 – 40%	24
Larressingle 1983 – 40%	20

Cognacs

Brandies

5cl

Delamain XO	◆ Grande Champagne	15
Hennessy Paradis	◆ Blend	160
Hennessy XO	◆ Blend	42
Hennessy VS	◆ Blend	12
Hine Antique XO	◆ Grande Champagne	35
Hine Triomphe	◆ Grande Champagne	95
Rémy Martin VSOP	◆ Fine Champagne	12
Rémy Martin XO	◆ Fine Champagne	39
Rémy Martin Louis XIII- 2,5 cl		115
Rémy Martin Louis XIII- 5 cl		230
Tesseron lot N°53 - XO	◆ Grande Champagne	55
Perfection		
Tesseron lot N°53 - XO	◆ Grande Champagne	79
Perfection		

Calvados

Calvados

5cl

Père Magloire VSOP – 40%

9

Roger Groult Réserve Ancestrale – 40%

69

Grappas

Grappas

5cl

Di Moscato / Antica Distelleria di Altavilla – 42%

14

Rossj Bass – Chardonnay – Gaja – 42%

22

Eaux-de-vie

Fruit Brandies

5cl

Kirsch / Mirabelle / Quetsch /

◆ Luxembourg

9

Poire Williams / Framboise – 45% 

Tous nos prix sont nets en euros, service inclus.

All our prices are nets in euros, service included.

Chartreuses

Chartreuses

5cl

Génépi des Pères Chartreux – 40%	9
Chartreuse Jaune – Mise 2021 – 43%	9
Chartreuse Verte – Mise 2021 – 55%	9
Chartreuse M.O.F. Sommeliers – Mise 2021 – 45%	11
Chartreuse Liqueur du 9ème Centenaire 24 - Mise 2020 – 47%	15

Liqueurs

Liquors

5cl

Averna – 29%	15
Bailey's – 17%	15
Cointreau – 40%	15
Disaronno – 28%	8
Drambuie – 40%	14
Get 27 – 21%	15
Grand Marnier – 40%	15
Ramazzotti – Amaro – 30%	8
Italicus – 20%	14

Tous nos prix sont nets en euros, service inclus.

All our prices are nets in euros, service included.

Vodkas


Vodkas

5cl

Belvedere – 40%	◆ Pologne	16
Belvedere - Lake Bartężek – 40%	◆ Pologne	19
Belvedere - Smogóry Forest – 40%	◆ Pologne	17
Beluga Noble – 40%	◆ Russie	16
Beluga Gold Line – 40%	◆ Russie	29
Grey Goose – 40%	◆ France	16
Mansfeld	◆ Luxembourg	15

Gins

5cl

Bombay Sapphire – 40%	◆ Angleterre	10
Copper Head – 40%	◆ Belgique	13
Hendrick's – 41.4%	◆ Angleterre	12
Mansfeld - 47.5% 	◆ Luxembourg	11
Monkey 47 – 47%	◆ Allemagne	12
Tanqueray N°10 – 47.3%	◆ Angleterre	11
Supplément Tonic		3

Tous nos prix sont nets en euros, service inclus.

All our prices are nets in euros, service included.

Bières

Beers

33cl

Clausthaler – Sans Alcool

◆ Allemagne

6

Orval – 6.2%

◆ Belgique

9

Pressions

Drafts

25cl 50cl

Battin Gambrinus – 5,2%

7 9.5

Bofferding Pils Tradition – 4,8%

6 9

Eaux et Sodas

Waters & Sodas

Eau Lodyss Plate/Pétillante	50cl	7
Perrier Classic	33cl	6
Coca-Cola / Zéro / Sprite / Fanta / Fuze Tea	20cl	5
Crodino	17.5cl	7
The London Essence - <i>Ginger Beer/ Ginger Ale</i>	20cl	7

Jus de Fruits

Fruit Juices

Jus Granini 25CL	6
<i>Orange / Pomme / Tomate / Ananas / Pêche / Fraise</i>	
<i>Orange/ Pamplemousse pressés</i>	8

Tous nos prix sont nets en euros, service inclus.

All our prices are nets in euros, service included.

Caféterie

Hots drinks

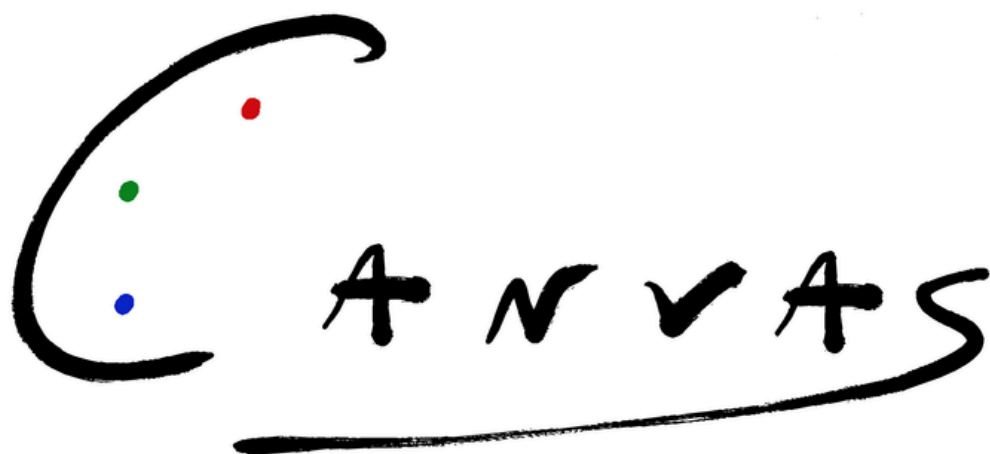
Espresso	4
Café / Café Déca	5
Double Espresso	6
Espresso Macchiato	4.5
Cappuccino / Café au lait / Lait Chaud	6

Sélection de thés Dammann

Dammann Tea Selection

<i>Ceylan, Vert Sencha, Vert Jasmin, English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling, Fruits Rouges, Vert Menthe, Vert Citron-Gingembre, Camomille, Verveine, Tilleul</i>	6
--	---

LE18 BAR



MUSES - NON ALCOHOLIC
PERFUMER'S CLASSICS
SHADES OF MARTINI
THE PAINTERS



**RELAIS &
CHATEAUX**

MUSES - No Alcohol

14 €

Maider

Lemon - Basil - Jasmin - Timut Berry - Olive Oil

A seasonal lemonade inspired by Nice, and perfumery

Diya

Rose - Hibiscus - Green tea - Bird's eye chili -
Black Pepper

A Spicy Flower, daring yet sweet.

Vicky

Mint - Pomegranate - Apple - Bubbles

Freshness itself - rounded with a blush of pink

18Bar's Flavour Organ - 18€

Classic Cocktails + Perfumery

STINGER

Prunier VSOP Cognac - 18Bar Crème de Menthe -
Blood Orange

G&T

18Bar G&T Gin (Pear, Raspberry, Cardamom) - Tonic

SANGAREE

Ruby Port - White Port - Raspberry - Cedarwood

GIMLET

Tanqueray n°10 - Mandora - Damascus Rose - Cinnamon
Leaf - Lime

SIDECAR

Hennessy VS - 18Bar Citrus and Cumarin Liquor - Lemon

NEGRONI

Campari - Martini Rubino - Beefeater Gin -
Bitter Orange - Cacao - Palo Santo

OLD FASHIONED

Bulleit Rye - Havana 7 - Muscovado sugar -
Sandalwood - Red Mandarin

MARGARITA - 20 €

Volcan Blanco - 18Bar Lotus Liquor - Lime - Salt

SHADES OF MARTINI

16 €



SILVER

Aromatic Martini

18Bar Gin (Timut, Dill, Grapefruit) - Bergamot Perfume



GREEN

'Dirty' Martini

Olive - Dill- Salt



ORANGE

Floral Martini

Peach - Bergamot - Elderflower - Litchi

*All our Martinis are made with either
Tanqueray n°10 Gin or Belvedere
Vodka*



GOLDEN

Classic Martini

Lemon - Citron - Lemongrass



PINK

Gibson Martini

Pickled Onion - Beetroot - Pink Pepper - Sage



BLACK

Smoky Martini

Madagascar Pepper - Peated Barley

*Our vermouth is made in house from
Luxembourgish Cabernet Blanc (Kox),
exclusively for our Martinis*

Claude Monet

20€

Flowers

Yunnan Tea

Almond biscuit

Deutz Rosé

Giverny Gin (our creation)

*Tea-time in Giverny, biscuit and bouquet, bubbles and
nymphs. Underneath, a surprise.*



20€

Pear

Apple

Verjus

Evergreen

Sclary Sage

Arvensis Mint

Bubbles

A fully Luxembourgish orchard soda. A green accord, in drops of essence and bubbles, complete this homage to Luxembourg's best pointillist painter.

Vincent

20€

Citrus

Honey

Coriander

Argan

Neutral Grain (LU)

Absinthe

Bubbles

Vibrant as the sun - made from citrus and gold.

A bubbly drink Vincent would drink three times and more.



20€

Vanilla (Green and Black)

Olive (Green and Black)

Lime

Belvedere Vodka

Hennessy Cognac

*The unlikely - and delicious - encounter of Tahiti and
Provence, in a sweet and dirty kind of sour.*

Botticelli

20€

Hazelnut

Parmigiano

Lemongrass

Bulgarian Rose Absolute

Belvedere Vodka

Grappa di Chardonnay

Maternal love the italian way.

On top, a piece of Her blue dress.



20€

Lotus

Jasmin

Coconut

Raspberry EdV

Elderflower

A black line on white ice.

A transcendant, ephemeral grafiti.

Discover David Popa - a living painter like no other.

A large, bold, black stylized signature of the word "Picasso" in a cursive, calligraphic font. The signature is underlined with a thick, slightly wavy black line.

20€

Seasonal
Spicy
Provocative
“Wine”

*This spicy wine pays homage to the painter's character
and endless creativity . We follow Picasso's “periods”
through the seasonal calendar*

Rembrandt

20€

Spices

Frankincense

Myhrr

Gentian

Caramel

Pineapple Rum

Guinness

*The beautiful darkness of Rembrandt's backgrounds -
and faraway sacred spices in the hands of Three Wise Men*