

SIXTY  
FOUR°

B A R

# Willkomm zu Letzebuerg

## **Caves Bernard Massard, Grevenmacher**

Crémant Millésimé brut 2017 . 12cl 14€

## **Domaine Thill, Schengen**

Crémant Cuvée Victor Hugo, Riesling, brut . 12cl 16€

## **Domaine Mathis Bastian, Remich**

Prélude Nanami, Cuvée vin blanc . 15cl 11€

## **Caves Bernard Massard, Grevenmacher**

Petite Fleur des Rochers, Pinot Noir, 2018 14€

## **Bière**

Diekirch Pils . 30cl/50cl 5€/7€

Diekirch Grand Cru, ambré . 33cl 8€

Battin Gambrinus . 33cl 7€

Diekirch 0,0 % sans alcool . 33cl 7€

Simon IPA . 33cl 8€

## **Distillerie artisanale Zenner Schwebsange/Schengen**

Vieux Marc du Luxembourg . 4cl 10€

Eau de vie de fruits divers . 4cl 9€

## **Distillerie Diedenacker, Flaxweiler**

Camadonven, Eau de vie de cidre . 4cl 10€

Donven's Whisky Rye & Malt, 5 years . 4cl 15€

Donven's Whisky Single Malt 6 years . 4cl 18€

## **Pitz-Schweitzerr, Hosingen**

Buff Maagbitter . 4cl 9€

## **Ramborn, Born**

Cidre de glace . 4cl 12€

Gin Ginix . 4cl 12€

Gin Opyos . 4cl 12€

# Champagne

12cl

**Laurent-Perrier La cuvée Brut**

25€

**Laurent Perrier Rosé**

36€

75cl

**Laurent-Perrier La cuvée Brut**

110€

**Laurent-Perrier La cuvée Rosé**

185€

**Laurent-Perrier Grand Siècle**

395€

**Perrier-Jouët Grand Brut**

155€

**Perrier-Jouët Belle Epoque**

595€

**Louis Roederer Cristal**

580€

# Crémant

12cl

**Crémant Domaine Thill, Cuvée Victor Hugo**

16€

**Crémant millésimé Bernard Massard, 2017**

14€

75cl

**Crémant Domaine Thill, Cuvée Victor Hugo**

75€

**Crémant millésimé Bernard Massard, 2017**

65€

# Apéritif

<b>Kir . 15cl</b>	13€
<b>Kir Royal . 15cl</b>	25€
<b>Martini Bianco, Rosso, Dry . 6cl</b>	8€
<b>Ricard . 4cl</b>	8€
<b>Campari . 4cl</b>	8€
<b>Aperol Spritz . 15cl</b>	15€
<b>Pimm's . 4cl</b>	8€
<b>Sherry Medium, Dry . 8cl</b>	8€
<b>Pineau des Charentes Blanc . 8cl</b>	9€
<b>Lillet Blanc . 6cl</b>	8€

## Porto

<b>Porto Blanc Graham's . 8cl</b>	9€
<b>Porto Warres, Late Bottle Vintage . 8cl</b>	12€
<b>Porto Warres, Optima 20 ans . 8cl</b>	18€

## Sans alcool . Alcohol free

<b>Crodino . 10cl</b>	5€
<b>San Bitter . 10cl</b>	5€

# Cocktails

## **Blue on my ceiling** 15€

Gin infusé aux fleurs de pois papillon, menthe fraîche, citron vert, sirop de tilleul maison , eau gazeuse

*Butterfly pea flower infused gin, fresh mint, lime juice, homemade lime blossom syrup, soda water*

## **Bubbly Cherry** 15€

Crémant, Amaretto, jus de pommes, liqueur de cerise

*Crémant, Amaretto, apple juice, cherry brandy*

## **Lemon in the Chai** 14€

Havana Club 3 Años, lait de coco au chai, citron pressé

*Havana Club 3 anos, chai infused coconut milk, sugar, fresh lemon*

## **Inexplicable** 14€

Vodka infusé au café, Martini rosso, sirop de vanille, tonic, Angostura bitters

*Coffee infused vodka, Martini rosso, vanilla syrup, tonic water, Angostura bitters*

## **Negroni bianco** 15€

Gin Mare, Martini dry, Italicus liqueur de bergamote, olive

*Gin Mare, Martini dry, Italicus bergamot liquor, olive*

## **Silver Rabbit** 14€

Tequila, jus de carotte, piment vert, coriandre, sirop d'agave, citron vert

*Tequila, carrot juice, green hot sauce, coriandre, agave syrup, lime*

## **Tipsy uncle** 14€

Lagavulin Islay malt whisky, Martini bianco, Cynar

*Lagavulin Islay malt whisky, Martini bianco, Cynar*

# Cocktail sans alcool

## **Destiny** 12€

Matcha, lait de soya, jus de pomme, sirop vanille

*Matcha, soy milk, apple juice, vanilla syrup*

## **Flower Power** 12€

Jus de maracuya, citron vert, ginger ale, sirop d'hibiscus

*Passion fruit juice, lime, ginger ale, hibiscus syrup*

## **Peek-a-boo** 12€

Jus d'ananas, coriandre, citron vert, sirop d'orgeat

*Pineapple juice, coriander, lime, almond syrup*

## **How charming** 12€

Sanbitter, maracuya, jus de canneberges, sprite

*Sanbitter, maracuya, cranberry juice, sprite*

## **Lumière de Provence** 10€

Citron pressé, eau de roses, sirop de lavande et miel, eau pétillante

*Lemonade of lavender, freshly squeezed lemon, soda and rose water*

**Vous ne trouvez pas votre cocktail classique préféré ?  
Adressez-vous à notre barman, les incontournables restent  
disponible sur demande.**

*Can't find your favorite classic cocktail ?  
Ask our bartender, the unmissable are still available on request.*

# Vin

## Blanc . White



15cl



75cl

**Zewenwacht, Stellenbosch, Afrique du Sud,**  
Sauvignon blanc

12€

55€

**M. Charpoutier, Belleruche, Côtes-du-Rhône,**  
Grenache blanc

12€

55€

**Mathis Bastian, Prélude Nanami, Luxembourg**  
Cuvée de Gewürtztraminer, Riesling et Auxerois

11€

45€

**Tramin, Alto Adige, Italie,** Chardonnay

14€

65€

## Rosé . Rose



15cl



75cl

**Estandon Rosé, Côte de Provence, France**  
Cuvée de Shiraz, Grenache, Cinsault et Vermentino

10€

45€

## Rouge . Red



15cl



75cl

**Merlot Jeff Carrel, Les Darons,**  
Languedoc, France, Grenache

10€

45€

**Ornellaia, Le Volte, Italie Toscana , Cuvée de Merlot**  
Cabernet Sauvignon et SangioveseWente

18€

85€

**Wente Cabernet Sauvignon,**  
“Southern Hills” Californie 2017

14€

65€

**Salice Salentino Liante,**  
Castello Monaci, 2018/2019

12€

55€

**Château Robin, Côtes de Bordeaux, France,**  
Cuvée de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec et Merlot

12€

55€

**La Petite Fleur des Rochers, Moselle, Luxembourg**  
Pinot noir

14€

65€

# *Bière Pression*

*Draft beer*

**Diekirch, Premium, Pilsener**  
**Franziskaner, Weissbier**

 30cl

 50cl

5€

7€

6€

9€

# *Bière Bouteille*

*Bottle of beer*

**Luxembourg . Luxembourg**

 33cl

**Battin Gambrinus, Pilsener**  
**Diekirch Grand Cru, Lager ambré**  
**Diekirch 0,0%, Sans alcool**  
**Simon IPA**

7€

8€

7€

8€

**Belgique . Belgium**

 33cl

**Leffe blonde, Bière d'abbaye**

7€



# Whisky

## Highlands

4cl

Dalwhinnie 15 ans	12€
Glenmorangie Quinta Ruban 14 ans	16€
Glengoyne 21 ans	28€

## Islay

Bruichladdich Octomore	30€
Bruichladdich Islay Barley, 5 ans	15€
Caol Ila 12 ans	12€

## Isle of Arran

Arran Malt Sauternes Finish	16€
-----------------------------	-----

## Isle of Jura

Jura 16y Diurach's Own	16€
------------------------	-----

## Orkney

Highland Park 12 ans	14€
----------------------	-----

## Speyside

Balvenie Double Wood 12 ans	15€
Glenfiddich 18 ans	20€
Glenlivet Nàdurra 16 ans	19€

## Isle of Skye



Talisker 10 ans	14€
Talisker 25 ans	50€
Talisker Port Ruighe	15€

## Blended Scotch Whiskies

Asyla by Compass Box	13€
Johnnie Walker Blue Label	38€
Timorous Beastie Blended malts	16€

## From Ireland

Teeling Single Malt	15€
Jameson Caskmates Stout Edition	12€
Yellow Spot, 12 ans	19€

## From America

Knob Creek	15€
Bulleit Bourbon	12€
Bulleit Rye	14€

## Gin



Tanqueray N°TEN	12€
Hendrick's	15€
Gin Mare	15€
Monkey 47	16€
Nordes	14€
Nikka Coffey	15€
Gin Opyos	12€

## Vodka



Grey Goose	14€
Ketel One	12€
Ciroc	13€

## Tequila



Ocho, añejo	18€
-------------	-----

## Rhum



Diplomatico Reserva Exclusiva	14€
Don Papa 7 ans	13€
Zacapa, Sistema Solera 23 ans	16€
Havana Club Selección de Maestros 10 ans	17€
Pacto Navio	15€
Cashcane Extra Old	16€

# Cognac



<b>Frapin VSOP</b>	14€
<b>Frapin Cigar Blend</b>	21€
<b>Rémy Martin XO</b>	35€

# Armagnac



<b>Château de Laubade XO</b>	18€
<b>Darroze, les grands assemblages 20 ans</b>	26€
<b>Château Tariquet, Bas Armagnac Folle Blanche</b>	16€

# Calvados



<b>Roger Groult “ VÉNÉRABLE ”</b>	20€
-----------------------------------	-----

# Eaux-de-vie

4cl

<b>Framboise</b>	9€
<b>Poire Williams</b>	9€
<b>Mirabelle</b>	9€
<b>Neelchesbir</b>	9€
<b>Golden delicious</b>	9€
<b>Marc de Gewurztraminer</b>	9€
<b>Quetsch</b>	9€

# Liqueur

4cl

<b>Amaretto</b>	9€
<b>Bailey's Irish Cream</b>	9€
<b>Bénédictine</b>	9€
<b>Cointreau</b>	9€
<b>Grand Marnier</b>	9€
<b>Get 27</b>	9€
<b>Limoncello</b>	9€
<b>Averna</b>	9€
<b>Drambuie</b>	9€
<b>Jägermeister</b>	9€
<b>Fernet Branca</b>	9€

# Soft Drinks

20cl

Coca-Cola, Coca-Cola Zero	5.50€
Sprite, Fanta	5.50€
Schweppes bitter lemon	5.50€
Fever-Tree Premium Indian Tonic Water	6.50€
Fever-Tree Mediterranean Tonic Water	6.50€
Fever-Tree Ginger Ale	6.50€
Fever-Tree Ginger beer	6.50€
Red Bull	8€

# Eaux Minérales

Rosport . 25cl	5€
Vittel . 25cl	5€
Vittel . 50cl	6.50€
Perrier Classic . 33cl	6.50€
San Pellegrino . 50cl	6.50€

# Jus de fruits

## Jean-Louis BISSARDON

25cl

Ananas	8.50€
Mangue	8.50€
Pomme	8.50€
Tomate	8.50€
Orange	8.50€

## Jus frais pressé - Fresh squeezed juice

Orange	10€
Pamplemousse	10€
Légumes	10€

Dammann  
Dammann

7€

**Ceylan F.O.P Supérieur**

Thé noir à feuilles entières

*Full leafs black tea*

**Darjeeling F.O.P Supérieur, second flus**

Un mélange de thés noirs indien

*A blend of Indian black teas*

**Royal Breakfast**

Thés noir corsé

*Full-bodied black tea*

**Smokey Lapsang**

Un thé noir fumé

*Black tea with a smoky flavor*

**Earl Grey Yin Zhen**

Un thé noir à la Bergamote

*A black tea with Bergamot*

**Miss Dammann**

Thé vert & gingembre avec fruits de la passion

*Green tea & ginger with passion fruit*

**Jardin du Luxembourg**

Oolong vert aux fleurs

*Green Oolong with flowers*

**Gunpowder**

« Perles de thé » vert

*Green tea pearls*

7€

**Rooibos Citrus**

Sans théine aux agrumes

*Theine-free with vanilla flavors*

**Rooibos Vanille**

Sans theine a la vanille

*Theine-free with vanilla flavors*

**Thé Blanc d'Anji**

The blanc

*White tea*

**Carcadet - Passion Framboise**

Infusion d'hibiscus à framboise & fruit de la passion

*Infusion of hibiscus flower and raspberry & passion fruit*

**Tisane Fruits Exotiques**

Tilleul & camomille aux fruits exotiques

*Lime blossom & chamomile with exotic fruits*

**Tisane Fruits rouge**

Verveine & tilleul aux fruits rouges

*Lime blossom & verbena with red fruits*

**Tisane Camomille**

Chamomile infusion

**Tisane Tilleul**

Lime blossom infusion

**Tisane Verveine**

Verbena infusion



# Boissons chaudes

*Hot Beverage*

<b>Café .</b> <i>Coffee</i>	3.50€
<b>Espresso .</b> <i>Espresso</i>	3.50€
<b>Double Espresso .</b> <i>Double Espresso</i>	4.50€
<b>Espresso Macchiato .</b> <i>Espresso Macchiato</i>	3.50€
<b>Cappuccino .</b> <i>Cappuccino</i>	5€
<b>Lait Russe .</b> <i>Latte Macchiato</i>	5€
<b>Chocolat Chaud .</b> <i>Hot Chocolate</i>	5€
<b>Hot Toddy</b>	13€
<b>Infusion Detox</b>	6.50€
Jus de citron, Gingembre frais, Miel <i>Lemon juice, Fresh ginger, Honey</i>	

# Les classiques



**Soupe du jour** 10€  
*Soup of the day*  
(Lactose, Celery)

**Salade caesar classique** 19€  
*Classic Caesar salad*  
(Gluten, Egg, Fish, Lactose, Mustard, Groundnut)

**Salade caesar gambas** 22€  
*Classic Caesar gambas*  
(Gluten, Egg, Fish, Lactose, Mustard, Groundnut, Shell Fish)



**Salade mixte aux tomates et concombres** 12€  
*Mixed salad with tomatoes and cucumbers*  
(Celery)

**Tagliata de boeuf, roquette et parmesan, frites** 22€  
*Beef tagliata, arugula and parmesan, French fries*  
(Gluten, Lactose, Sulphites)

**Club sandwich traditionnel au poulet, frites et salade** 22€  
*Traditional Club sandwich with chicken, french fries and salad*  
(Gluten, Egg, Lactose, Mustard)

**Club sandwich traditionnel au saumon, frites et salade** 23€  
*Traditional Club sandwich with salmon, french fries and salad*  
(Gluten, Egg, Fish, Lactose, Mustard)

**Croque-monsieur gourmand à la truffe et salade** 19€  
*Gourmet croque-monsieur with truffle, mixed salad*  
(Gluten, Lactose)

**Cheeseburger à la mozzarella, tomate et pancetta frites et salade** 23€  
*Cheeseburger, mozzarella, tomato & pancetta, French fries & salad*  
(Gluten, Lactose, Mustard, Sesame Seeds)

**Curry vert de volaille et pousse de Bambou, riz thaï** 23€  
*Green chicken and bamboo shoot curry, Thai rice*  
(Fish, Soya, Shell Fish)

# Les incontournables

**Planche de charcuteries** 17€  
*Cold meats platter*  
(Gluten)

**Planche de fromages AOP** 19€  
*AOP Cheese platter*  
(Lactose, Nuts)

# Les desserts

**Il nostro tiramisù** 11€  
*Our tiramisù*  
(Gluten, Egg, Lactose, Nuts, Sulphites)

**Le grand cannolo sicilien - pour deux personnes** 19€  
*The great Sicilian cannolo - for two people*  
(Gluten, Eggs, Peanuts, Lactose, Nuts)

**La Gianduja à la noisette du Piedmont** 15€  
*The Gianduja with Piedmont hazelnut*  
(Eggs, Lactose, Nuts)

**Affogato “Espresso avec une boule de glace vanille”** 5,50€  
*Espresso with a scoop of vanilla ice cream*  
(Lactose)

Tous nos prix sont nets, en Euro et TVA incluse. En accord avec la loi européenne sur les allergènes, un registre d'information sur la composition des plats est disponible sur demande. Nous vous informons que toutes les mesures sanitaires liées au COVID-19 sont en place pour la préparation de votre repas. All our prices are net, in Euro and VAT included. In accordance with European law on allergens, an information register on the composition of dishes is available on request. We inform you that all health measures related to COVID-19 are in place for the preparation of your meal.