



Brasserie-Bar  
**B13**

# BOISSONS

## APERITIVO

- 13ellini / 12.00  
Crémant et purée de pêche maison
- Milano / Torino / 11.00  
Belsazar rosé, Campari
- Americano 13 / 12.00  
Belsazar rosé, Campari, London E.ce White Peach & Jasmine soda
- Negroni / 12.00  
Bulldog gin, Campari, Belsazar rosé
- White Negroni / 11.00  
Bulldog gin, Belsazar blanc, Suze

## & SPRITZ

- Crodino / 6.00
- Spring Spritz / 12.00  
Crémant, Belsazar blanc, Suze, mint
- PINEAP-perol Spritz / 12.00  
Aperol, London E.ce Roast Pineapple soda, crémant
- Letz Spritz / 12.00  
100% Made in Luxembourg et 100% naturel
- Sbagliato / 12.00  
Crémant, Belsazar rosé, Campari

## GIN SESSION

- CLASSIC, with Fever Tree Indian Tonic
- Opyos Navy Strength / 13.50
- Tanqueray London Dry / 11.00
- Cooperhead / 17.00
- Sir Chill / 17.00
- HERBAL/FLORAL, with Fever Tree Med Tonic
- Bulldog / 9.00
- Tanqueray No. 10 / 14.00
- Monkey 47 / 17.00
- Nordes / 14.50

## SIGNATURE COCKTAILS

- Basil Smash / 9.50  
Tanqueray London Dry Gin, jus de citron, basilic
- Paper Plane / 9.50  
Bulleit Bourbon, Amaro Nonino, Contratto bitters, jus de citron
- Garibaldi / 12.00  
Tanqueray Sevilla, Campari, jus d'orange pressé, ginger beer
- Flowers / 9.50  
Porter's Orchard gin, Eldeflower Cordial, vin rouge, jus de citron

## VERTMOUTHS, BITTERS, ANISÉS & FORTIFIÉS

- FRENCH : Ricard, Suze / 6.00 5 cl
- ITALIAN : Campari, Biancosarti, Cynar, Martini Rosso & Bianco, Fernet Branca / 8.00 5 cl
- GERMAN : Belsazar rosé, blanc et rouge / 12.00 5 cl  
Vermouth 100% naturel produit dans la forêt-noire
- PORTUGUESE : Porto Tawny et White / 9.00 5 cl  
Ferreira Dona Antonia Reserva

- FRUITY/CITRUS, with Fever Tree Eldeflower Tonic
- Hendricks / 13.50
- Panda / 18.00
- Tanqueray Sevilla / 14.00
- Birds / 18.00

## UNTOXICATED COCKTAILS

0.0% ALCOOL, ÉTONNANTS ET DÉLICIEUX

- Bloody strawber-ry / 12.00  
Jus de fraise, versjus Kox, Seedlip Garden 108, sirop bio Bacanha basilic, assaisonnement
- Glee fizz / 12.00  
Lait d'amande, sirop bio Bacanha menthe, jus de citron vert, blanc d'œuf, London E.ce White Peach & Jasmine soda
- Ginger margarita / 11.00  
Seedlip Spice 94, jus de citron vert, sirop bio Bacanha gingembre
- 0.0% Iced Tea / 11.00  
Botaniets 0.0% gin, miel, jus de citron, Earl Grey home-made tonic

## JUS DE FRUITS

- Jus de pomme et de raisin Kox / 3.50 20 cl
- Jus d'orange, citron et fraise pressé / 6.00 20 cl

## SODAS & BIÈRES

- Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite / 3.00 20 cl
- Simon Bio pression / 3.00 25 cl
- Okult Bio Blanche / 4.00 33 cl
- Simon 0.0% Nature
- Simon 0.0% Lime & gingembre

## EAUX MINÉRALES

- Viva plate et Rosport gazeuse / 4.50 50 cl / 7.00 100 cl

## COLD STUFF

- Affogato / 6.00  
Glace à la vanille, chantilly et expresso
- Caffe freddo / 3.50
- Cappucino freddo / 5.50
- Thé glacé maison / 5.00

## CAFÉ ILLY

- Espresso / 3.00
- Espresso macchiato / 3.50
- Corretto, expresso & grappa / 5.00
- Double Espresso / 4.50
- Grand Café / 3.00
- Cappuccino / 4.50
- Latte macchiato / 5.00
- Ciocolata / 6.00
- Irish Coffee / 11.00

Option décaféiné pour tous les cafés.

## THÉS & TISANES HARNEY & SONS

- THÉ BLANC / 4.90
- White vanilla grapefruit | 2-3 min.  
Thé blanc parfumé à la vanille et au pamplemousse
- THÉS VERTS HARNEY & SONS / 4.50
- Bangkok | 2-3 min.  
Inspiration thaï : vanille, citronnelle, gingembre et noix de coco
- TISANES / 4.50
- Indigo punch tisane | 5 min.  
Pommes, fleurs de pois bleu, citronnelle, arômes naturels de framboise et de miel
- THÉS NOIRS / 4.50
- Earl grey supreme | 4-5 min.  
Thé noir et aiguilles d'argent (Yinzhen) : à l'huile naturelle de bergamote
- Japanese sencha | 2-3 min.  
Thé vert traditionnel du Japon : nature
- Verveine | 5 min.
- Dragon pearl jasmine | 2-3 min.  
Perles de thé vert façonnées à la main et parfumées au jasmin
- Peppermint herbal | 5 min.
- Hot cinnamon sunset | 4-5 min.  
Thé noir, cannelle, zeste d'orange et clous de girofle
- Raspberry herbal | 5 min.  
Tisane de baies d'églantier, hibiscus et framboise, arôme de framboise
- Chamomile herbal | 5 min.  
Tisane de fleurs de camomille d'Égypte

## BIÈRES ARTISANALES

Panzer Pils, Amager Bryghus, Pils 4.6% DK	/	9. <sup>80</sup> <sub>44 cl</sub>
Schiehallion, Harviestoun, Lager 4.8% SCO	/	11. <sup>00</sup> <sub>33 cl</sub>
Guava gose, Pühaste, Gose 4% EE	/	9. <sup>00</sup> <sub>33 cl</sub>
Picnic sunrise, Brekeriet, Wild ale 3.5% SE	/	8. <sup>50</sup> <sub>33 cl</sub>
Blue Tomorrows, Dry & Bitter, Pale ale 4.4% DK	/	12. <sup>00</sup> <sub>44 cl</sub>
Mandarina blonde 2.0, Satori, IPA 6% LU	/	7. <sup>00</sup> <sub>33 cl</sub>
Pakane cold, Pühaste, IPL 6.9% EE	/	9. <sup>50</sup> <sub>33 cl</sub>
Dank & Juicy, Dry & Bitter, IPA 6.2% DK	/	12. <sup>00</sup> <sub>44 cl</sub>
Bahookie, Gamma Brewing, IPA 7% DK	/	13. <sup>50</sup> <sub>44 cl</sub>
Old engine oil, Harviestoun, Black ale 6% SCO	/	11. <sup>00</sup> <sub>33 cl</sub>

## CIDRES

Le Lièvre, Wignac, <b>B</b>	/	9. <sup>00</sup> <sub>33 cl</sub>
Lady Squirrel, sans alcool Wignac, <b>B</b>	/	9. <sup>00</sup> <sub>33 cl</sub>
Le Goupil, Rosé Wignac, <b>B</b>	/	9. <sup>00</sup> <sub>33 cl</sub>



12 CL



75 CL

**BULLES**

Crémant, Rhaifrensch Kox, LU	/ 9.50	/ 40.00
Champagne brut, Veuve Clicquot, FR	/ 16.00	/ 98.00
Champagne rosé, Veuve Clicquot, FR	/ 19.00	/ 120.00
Clearly confused, Ambijus, NO	/ 9.50	/ 49.00
Bulles sans alcool avec un exploration de saveurs uniques et complexes		

**VIN BLANC**

Arneis, Bosio Passato, Piemont, <b>B</b> , IT, 2021	/ 6.50	/ 31.00
Pinot blanc, Mathis Bastian, grand premier cru Goldberg, LU, 2021	/ 8.00	/ 39.00
Riesling, Cep d'Or, Stadtbredimus Fels, LU, 2018	/ 9.00	/ 42.00
Marguerite, Thivin, Beaujolais Villages, <b>B</b> , FR, 2020	/ 9.50	/ 47.00

**VIN ROSÉ**

Rosé, Xavier Vignon, Côtes de Rhône, France, <b>B</b> , 2021	/ 7.00	/ 33.00
--------------------------------------------------------------	--------	---------

**VIN ORANGE**

Cat-silver n°1, Strohmeier, <b>BD</b> , AT, 2019	/ 9.50	/ 49.00
Sapidité de fou, des notes d'agrumes et d'épices délicates, tannique et avec une fraîcheur infinie. Une vraie découverte !		

**VIN ROUGE**

Eden, Château L'Escart, Bordeaux Supérieur, <b>BD</b> , FR, 2019	/ 7.00	/ 35.00
Trasegum, Château d'or et de Gueules, Costières de Nîmes, <b>B</b> , FR, 2017	/ 8.00	/ 38.00
Giulio Cesare, Cambria, DOC Mamertino, Sicile, IT, 2014	/ 11.50	/ 59.00
Bufendis, Benjamin Taillendier, Minervois, <b>B</b> , FR, 2020	/ 12.00	/ 58.00

**SCOTCH WHISKIES**

Talisker 10 ans	/	8. <sup>00</sup> / <sub>4</sub> cl
Glenkinchie 12 ans	/	8. <sup>00</sup> / <sub>4</sub> cl
Glenmorangie 10 ans	/	18. <sup>00</sup> / <sub>4</sub> cl
Lagavulin 16 ans	/	19. <sup>00</sup> / <sub>4</sub> cl

**BLENDED SCOTCH WHISKIES**

Johnnie Walker Black Label 12 ans	/	10. <sup>00</sup> / <sub>4</sub> cl
Chivas Regal 12 ans	/	14. <sup>00</sup> / <sub>4</sub> cl

**KENTUCKY STRAIGHT BOURBON WHISKEY**

Bulleit	/	8. <sup>00</sup> / <sub>4</sub> cl
---------	---	------------------------------------

**TENNESSEE WHISKEY**

Jack Daniel's	/	8. <sup>00</sup> / <sub>4</sub> cl
---------------	---	------------------------------------

**IRISH WHISKEY**

Roe & Coe	/	8. <sup>00</sup> / <sub>4</sub> cl
-----------	---	------------------------------------

**COGNACS**

Tesseron XO	/	18. <sup>00</sup> / <sub>4</sub> cl
Hennessy XO	/	28. <sup>00</sup> / <sub>4</sub> cl

**BAS-ARMAGNACS**

Sempe XO	/	10. <sup>00</sup> / <sub>4</sub> cl
Darroze Grand Assemblage 30 ans	/	20. <sup>00</sup> / <sub>4</sub> cl

**CALVADOS**

Réserve des fiefs	/	8 <sup>.00</sup> 4 cl
Pomme prisonnière	/	12 <sup>.00</sup> 4 cl
Christian Drouin, Coeur de lion 1990	/	24 <sup>.00</sup> 4 cl

**GRAPPA**

Big Mama Jacopo Poli Merlot-Cabernet	/	10 <sup>.00</sup> 4 cl
Nonino il Prosecco	/	12 <sup>.00</sup> 4 cl
Ornellaia Riserva Eligo	/	15 <sup>.00</sup> 4 cl

**EAUX-DE-VIE**

Louis Roque la vieille prune	/	8 <sup>.00</sup> 4 cl
Mirabelle, Quetsche, Poire Drëpp	/	14 <sup>.00</sup> 4 cl

**RHUMS**

J.M très vieux vieux rhum agricole XO Clément	/	10 <sup>.00</sup> 4 cl
Zacapa Grand Reserva 23 ans	/	12 <sup>.00</sup> 4 cl

**AMARETTO, SAMBUCA, BAILEY'S,  
LIMONCELLO, FERNET BRANCA,  
AMARO NONINO, AVERNA**

/ 6<sup>.00</sup> 4 cl

13, Beim Schlass, L-8058 Bertrange / +352 27 32 41 41 / events@b13.lu

Share your views on :

