

Les entrées

LG	Le potage du jour <i>Homemade soup of the day</i>	5,00 €
LGC	Le croustillant de scampis à l'ail <i>Crisp prawns with garlic</i>	14,00 €
L	Le carpaccio de bœuf à l'huile de truffe <i>Carpaccio of beef with truffle oil</i>	14,00 €
LGP	L'assiette de saumon fumé « Lamy » <i>et sa crème aigrette aux fines herbes</i> <i>Homemade smoked salmon with herb flavored cream</i>	15,00 €

Les salades

		Entrée	Plat
LG FM	La salade tiède de chèvre chaud <i>Warm goat cheese salad</i>	9,00 €	13,00 €
OMG	La salade paysanne <i>Potatoes and diced bacon salad</i>	9,00 €	13,00 €
OMP	La salade niçoise <i>Nicoise salad</i>	9,00 €	13,00 €
OML	La salade de poulet au curry et pommes <i>Chicken salad with curry and apples</i>	11,00 €	15,00 €
OM	La salade de boeuf grillé <i>Grilled beef salad</i>	12,00 €	16,00 €
LGM	La salade de scampis à l'italienne <i>Italian prawns salad</i>	12,00 €	16,00 €

Les entrées

<i>La bouchée de ris de veau à la crème de morille et croquette à la moelle de boeuf</i>	17,00 €	GL
<i>Le foie gras poêlé avec confit de fraises, basilic frit et pain brioché</i>	17,00 €	GLO
<i>Les noix de Saint-Jacques avec mousseline d'asperges vertes et bacon grillé</i>	17,00 €	CM
<i>Les sardines grillées et persillade au chorizo, carpaccio de tomate coeur de boeuf</i>	17,00 €	GP
<i>Les gambas grillées, huile vierge au citron</i>	15,00 €	C

G
A
S
T
R
O
N
O
M
I
E

Les grillades

- / *L'entrecôte de boeuf irlandais** 23,00 €
Irish rib steak (250 g)
- L *La tagliata de boeuf Black Angus,* 21,00 €
roquette, parmesan
Black Angus tagliata with rucola and sliced parmesan (250 g)
- / *Le pavé de boeuf du Luxembourg** 18,00 €
Rump Steak of Luxemburg (200 g)

* sauce au choix : béarnaise, provençale, champignons, poivre vert
LO / LG LG

Les pâtes

- LG *Les tagliatelle aux scampis,* 16,00 €
poivrons et curry madras
Tagliatelle with prawns, peppers and Madras curry
- LG *Les tagliatelle crème tartufata* 15,00 €
Tagliatelle with truffle cream
- LG *Les penne aux 4 fromages* 13,00 €
4 cheese penne
- LG *Les spaghetti à la carbonara* 13,00 €
Spaghetti carbonara
- LG *La lasagne maison* 12,00 €
Homemade lasagna
- G *Les spaghetti bolognaise* 10,00 €
Spaghetti bolognese

Les plats

<i>Le filet d'agneau en croûte de parmesan, grenailles sautées au romarin et jus corsé monté au beurre</i>	25,00 €	LG
<i>Le magret de canard, saisi au thym et miel, poêlée de carottes fanes</i>	23,00 €	G
<i>Le filet de rouget à la tapenade, caviar d'aubergines et tuile au parmesan</i>	23,00 €	P
<i>Le filet de sébaste cuit sur peau, spaghettis sautés à l'encre de sèche et coques, crème curry</i>	23,00 €	GPLM
<i>Le dos de cabillaud, tian provençale, coulis de tomate et chips de pomme de terre</i>	23,00 €	PL

G
A
S
T
R
O
N
O
M
I
E

Les classiques

LG	Le cordon bleu Lamy et sa crème champignons <i>Homemade cordon bleu with mushroom sauce</i>	20,00 €
LGO	L'escalope de veau panée sauce champignons <i>Breaded veal escalope with mushroom sauce</i>	19,00 €
LM	Les rognons de veau à la moutarde de Meaux <i>Veal kidneys with mustard of Meaux</i>	17,00 €
MO	Le filet américain haché minute <i>Beef tartar steak</i>	15,00 €
/	Le jambon frites salade <i>Ham, french fries and salad</i>	15,00 €
LG	La bouchée à la reine <i>Chicken vol-au-vent</i>	14,00 €
/	Les spare-ribs grillés et glacés à la texane <i>Grilled spare ribs with texan barbecue sauce</i>	14,00 €
LG MS	Le cheese-burger du chef <i>Chief's cheese burger</i>	14,00 €

Les allergènes

A Arachide

C Crustacés

O Oeuf

P Poisson

Lu Lupin

S Soja

L Lait

Ce Céleri

M Moutarde

F Fruits à coque

*Amandes, Noisettes, Noix, Noix de Cajou, Pistaches,
Noix de Pécan, Noix de macadamia*

Se Graines de sésame

Su Sulfites

Mo Mollusques

G Céréales contenant du gluten

Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre

Remarques :

- Vinaigrette : MO

- Mayonnaise : MO

- Tuiles : GLF

- Ketchup : Ce

- Amuses bouches : GL

A
L
L
E
R
G
E
N
E
S

Les desserts

LGO	Le croquant de mousse au chocolat <i>Crunchy chocolate mousse</i>	7,00 €
LGO	La crème brûlée <i>Crème brûlée</i>	6,50 €
LGO	Le tiramisu praliné <i>Praline tiramisu</i>	6,50 €
LGO	La dame blanche <i>Vanilla ice cream with hot chocolate</i>	6,50 €
LGO ^F	La coupe brésilienne <i>Moka and vanilla ice cream with caramel and hazelnuts</i>	6,50 €
LGO	Le café glacé <i>Iced coffee</i>	6,50 €
LGO	Le panaché de glaces <i>Ice cream trilogy</i>	5,50 €
GO	Le panaché de sorbets <i>Sorbet trilogy</i>	5,50 €

Les desserts

<i>Le fondant caramel au beurre salé</i>	8,00 €	LGO
<i>La tartelette au citron et meringue italienne</i>	8,00 €	LGO
<i>La panna cotta vanille-Bourbon, et gelée de framboise, mousse au chocolat, tuile croquante</i>	8,00 €	LG
<i>Le truffé au chocolat, salade de fruits, sorbet orange et crème anglaise à la fève de Tonka</i>	8,00 €	LGO
<i>La déclinaison autour de la fraise</i>	8,00 €	LGO

G
A
S
T
R
O
N
O
M
I
E