



LA CARTE DU RESTAURANT

www.boosgroup.lu

LE RESTAURANT

Notre carte a été pensée et réalisée par Jean Marc Tallone et sa brigade.

Our menu has been designed and created by Jean Marc Tallone and his team.

*“ À travers cette carte, je souhaite partager en exclusivité avec vous une expérience gourmande et raffinée,
avec des saveurs authentiques au goût du jour et des saisons.*

*Le respect que j’ai pour vous-même et pour mon métier m’amène à travailler des produits frais,
en respectant la matière première...*

Une carte variée qui, je l’espère, saura vous surprendre et vous séduire.”

*“With this menu, we hope to share with you a gastronomic and fine dining experience.
Our passion for food means sourcing and working with only the highest quality fresh seasonal produce.
A menu that we hope will take you on a culinary journey of discovery
to surprise and seduce your senses...”*

Jean Marc Tallone

🏠 TOUS NOS PLATS SONT « FAITS MAISON ».

LES PLATS « FAITS MAISON » SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.

ALL OUR DISHES ARE HOME MADE AND COOKED FROM RAW PRODUCTS.

CARTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE. MENU ALLERGENS AVAILABLE.

ENTRÉES / STARTERS

Soupe glacée de tomates Stracciatella de mozzarella, crème d'olives au basilic <i>Cold tomato and olive soup - Stracciatella and fresh basil</i>	16.00€
Oeuf poché frit Tombée de pousses d'épinards, poêlée de girolles à l'ail fumé <i>Fried pochet egg - Baby spinach, pan-fried girolles flavored with smoked garlic</i>	18.00€
Trilogie de boeuf Alexandre Polmard <i>Beef degustation Alexandre Polmard</i>	24.00€
Salade de haricots verts et cèpes au foie gras <i>Green beans and porcini mushroom salad, foie gras shavings</i>	26.00€
	En Plat 36.00€
Jambon San Daniele de la Maison Coradazzi Gnocco fritto <i>Coradazzi San Daniele cured ham, deep fried gnocco</i>	22.00€
Carpaccio de langoustines Emulsion de citron au romarin et truffes d'été <i>Cray fish carpaccio, rosemary and summer truffles dressing</i>	26.00€
Caviar Asetra, blinis	Les 30gr 70,00€

ACCOMPAGNEMENTS / ACCOMPANIMENTS

6.00€

Pommes frites maison *Home-made french fries*
Purée de pomme de terre *Mash potatoes*
Légume de saison *Seasonal vegetable,*
Mesclun de salade *Dressed young salad green leaves*

POISSONS / FISHES

Dos de lieu jaune de ligne, cuit à la vapeur 28.00€
Courgettes en fleur farcie, jus aux coques
Seaweed flavored yellow pollack - Stuffed zucchini flowers, creamy cockles sauce

Sôle Meunière 38.00€
Salicornes au beurre
Panfried samphire

Homard bleu rôti *Les 100 gr* 12.00€
Flambé au cognac, crème de corail
Roasted french lobster - Creamy lobster and brandy sauce

Sélection du mareyeur *Selon arrivage*
Poisson sauvage de ligne
Fish monger selection - line caught fish of the day

VIANDES / MEATS

Suprême de poulet fermier Label rouge rôti à la truffe d'été Risotto de pommes de terre <i>Summer truffle flavored chicken, creamy potato risotto</i>	28.00€
Carré d'agneau Français Jus aux olives Taggiasche, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive <i>French Rack of lamb - Black taggiasca olives sauce, olive oil mashed potatoes</i>	38.00€
Onglet de veau servi rosé Légumes nouveaux, gaufrettes de pommes de terre <i>Veal skirt cooked pink - Served with seasonal vegetables, potato wafers</i>	26.00€
Filet de boeuf Aberdeen Angus Maturé* <i>Aberdeen Angus filet of beef</i>	38.00€
Côte de boeuf Aberdeen Angus Maturé* <i>Aberdeen Angus prime rib</i>	Les 100gr 10.00€

* sauce & accompagnement au choix.

Sauces :

Poivre Kampot *Kampot Pepper sauce*

Béarnaise *Bearnaise sauce*

FROMAGES / CHEESES

Chariot de fromages affinés de Mr Mons 16.00€
Choice of unpasteurized cheese from our trolley

DESSERTS

Macaron aux framboises et fruits de la passion 14.00€
Macaron with raspberries and passion fruit

Crème au chocolat à l'orange amère 14.00€
Chocolate cream with bitter orange

Tarte au citron Meringuée 14.00€
Lemon meringue pie

**Pêches blanches caramélisées,
Crème glacée artisanal au lait d'amande** 14.00€
Caramelised white peaches - almond milk ice cream

LES SUSHIS DU BOOSTRONOME

MAKIS, SAUMON	16.00€
8 pièces	
MAKIS, SAUMON FUME	16.00€
8 pièces	
MAKIS, SCAMPI	18.00€
8 pièces	
MAKIS, THON	18.00€
8 pièces	
MAKIS, SOFT CRABE	20.00€
8 pièces	
MAKIS MIXTES	20.00€
14 pièces	
MAKIS, TEMPURA	26.00€
12 pièces	
MAKIS, SASHIMI	20.00€
6 pièces	
SUSHIS, MAKIS	20.00€
12 pièces	
SUSHIS, SASHIMIS	22.00€
6 pièces	
SUSHIS	22.00€
12 pièces	
SUSHIS, MAKIS & SASHIMIS	34.00€
12 pièces	
SUSHIS, MAKIS & SASHIMIS	48.00€
18 pièces	
SASHIMIS	20.00€



BOOS Beach Club & Restaurant
31, Biergerkraitz
L 8120 BRIDEL - LUXEMBOURG
Réservations : + 352 33 82 43 / + 352 661 334 340
Mail : event@boosgroup.lu

www.boosgroup.lu

Follow us on :

