



Brasserie de la Place

Entrées

Salade au croustillant de chèvre et miel d'Acacia au jambon cru (1, 3, 7, 8, 10, 12)	14,50/ 19,50 €
Salade de scampis aux senteurs d'Anis (2, 3, 7, 8, 10, 12)	15,80/ 20,80 €
Carpaccio de bœuf sauce moutarde au basilic (3, 7, 8, 10, 12)	14,50/ 19,50 €
Vitello Tonnato (1, 3, 4, 7, 8, 10, 12)	14,50/ 19,50 €
Cuisses de grenouille en persillade (1, 3, 7, 8, 10, 12)	13,50/ 18,50 €
Bouneschlupp (1, 9, 12)	12,50/ 17,50 €
Feierstengszalot (3, 9, 10, 11)	13,50/ 18,50 €
Duo Terrine Maison (1, 3, 7, 8, 9 10, 12, 13)	13,50/ 18,50 €

Plats

Cordon bleu de veau maison sauce crème champignons (1, 3, 7, 9, 10, 12, 13)	22,00 €
Bouchée à la Reine (1, 3, 7, 9, 10, 12)	18,00 €
Escalope viennoise (1, 3, 4, 7, 10, 12)	19,00 €
Filet Américain (3, 9, 10, 12)	19,00 €
Croustillant de magret de canard au jambon cru, sauge, tagliatelle rucola (1, 3, 7, 8, 9, 12)	24,00 €
Noisette d'agneau grillée aux herbes et son jus (1, 8, 9, 12, 13)	26,00 €
Jambon, frites, salade (3, 10, 12)	19,00 €
Pavé de bœuf du terroir (300g) ¹ (3, 10, 12)	26,00 €
Couronne Ibérique laquée au miel (1, 6, 7, 12)	26,00 €
Rognons de veau, sauce moutarde (3, 10, 12)	21,00 €
Kuddelfleck pané (1, 8, 9, 10, 12)	18,50 €
Boudin noir (1, 7, 12)	18,50 €
Judd mat Gaardebounen (1, 9, 12)	18,50 €
Poisson (selon arrivage du marché)	

¹ Sauce au choix (Béarnaise, poivre, Chimichurri, beurre Maître d'Hôtel)

Desserts

Café gourmand (1, 3, 7, 8)	8,50 €
Moelleux au chocolat (1, 3, 7, 8)	9,00 €
Crème brûlée vanille Tahiti (3, 7)	7,50 €
Assiette de fromage (7, 8)	10,00 €
Parfait au Grand Marnier (3, 7)	8,50 €
Crêpes Suzette (1, 3, 7)	9,00 €

Les coupes glacées

Café glacé (3, 7, 8)	7,50 €
Colonel (12)	9,00 €
Dame Blanche (3, 7, 8)	7,50 €
Composez votre coupe glacée	2 €/ boule

Plat du jour 12,50 €

Entrée + Plat (menu hebdomadaire)

Soirées à thème

Cuisine portugaise
Cuisine Luxembourgeoise
Cuisine française
Plats de saison

Demandez nos devis pour des séminaires, fêtes de famille et tout autre événement.

Les 14 allergènes à déclaration obligatoire

1. **Céréales contenant du gluten** (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales,
2. **Crustacés** et produits à base de crustacés,
3. **Oeufs** et produits à base d'oeufs,
4. **Poissons** et produits à base de poissons,
5. **Arachides** et produits à base d'arachides,
6. **Soja** et produits à base de soja,
7. **Lait** et produits à base de lait (y compris le lactose),
8. **Fruits à coque**, à savoir amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan (*Carya illinoensis*), noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia et noix du Queensland (*Macadamia ternifolia*) et produits à base de ces fruits,
9. **Céleri** et produits à base de céleri,
10. **Moutarde** et produits à base de moutarde,
11. **Graines de sésame** et produits à base de graines de sésame,
12. **Anhydride sulfureux et sulfites** en concentration supérieure à 10 mg/kg ou 10 mg/litre (exprimée en SO₂),
13. **Graines de lupin** et produits à base de graines de lupin,
14. **Mollusques** et produits à base de mollusques.