

Une cuisine du Soleil : Naturelle et saine Grillades de viandes, Poissons frais du jour, Frites & Pommes de terre Dauphines maison, Légumes frais, Sauces faites maison, Pâtisserie faites maison, Plats enfants...

nos spécialités maison

*** Bar à Tapas, Planchettes (toute la journée)**

*** Une cuisine saine des produits frais de saison avec des suggestions journalières**

*** Un menu du jour à 11,00.€ * 2 Services + dessert offert***

*** Une salle d'une capacité de maximum 65 personnes**

*** Pour tous vos événements, after work, communions, mariages etc ...**

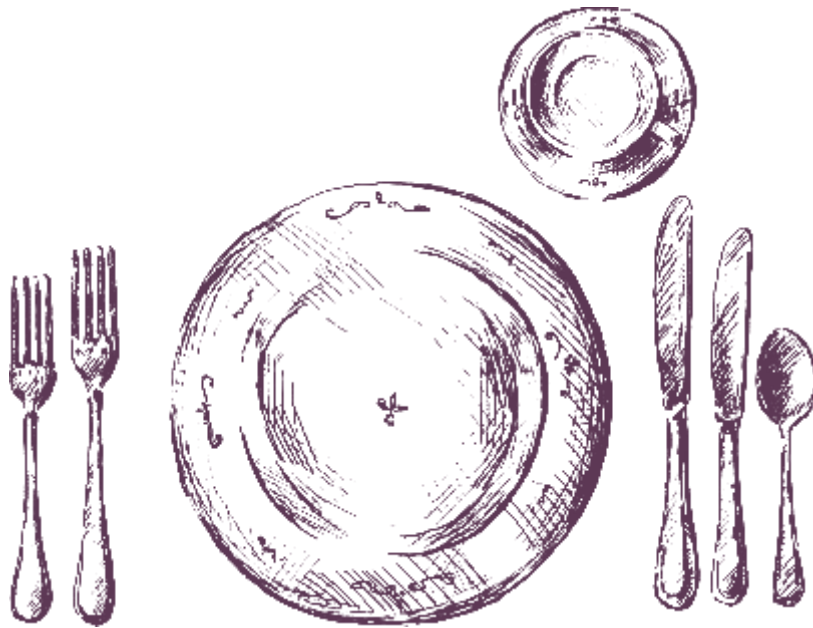
****Minimum 2 suggestion par jour****





notre carte





entrées

Potage du jour aux légumes frais

6,00.-€

Escargots de Bourgogne "Label Rouge" au beurre de café de Paris, servis dans la coquille" 6pc. / 12pc.

9,50.-€/18,50.-€

Foie gras de canard maison, avec toast brioché, gelée au Porto, accompagné de son verre de Gewürtztraminer Luxembourgeois

24,00.-€

Cuisses de grenouille, ail persillé

22,00.-€

Salade Sandkescht, saumon fumé artisanale coupé main, foie gras maison, et magret de canard cuit fumé et gambas semi-décortiquées

22,00.-€

Ardoise de duo de chèvre sur toast, mesclun de salade et croustillant de lardon

14,00.-€

Tartare de duo de saumons, à la pomme verte **Granny smith**, *Espuma de raifort* et son bouquet de douchette

19,00.-€

Salade de scampis flambés au cognac (7 pièces)

16,00.-€

Salade végétarienne, avec tofu fumé et asperges vertes

16,00.-€

Nos Planchettes * à partager au restaurant*

Planchette de Jambon cru *Pata negra de Belota sauvage (Eschelen)

22,50.-€

***Planchette de tapas, assortiment de 10 portions chaudes et froides**

***Planchette de tapas, assortiment de 6 portions chaude et froides**

contient toujours du Manchego et pata negra de cebo

25,50.-€

15,30.-€

***Planchette Espagnole, chorizo, lomo, jambon pata negra de cebo et sobressada**

25,50.-€

viandes

Entrêcote "Dry Aged Luxembourgoise" grillée +/-300gr *Pièce de viande tendre rassie au crochet pendant 6 semaines*

29,00.-€

Filet de boeuf, Certifié origine Irlandais +/-250gr *garanti tendre, servi avec une sauce façon ...au autre*

30,00.-€

Picanha Grillée, certifiée Angus Irlandaise +/-300gr. Grillée avec gros sel de mer, *acc. de haricots noirs, choux mineira, riz et une tranche d'ananas grillée*

20,50.-€

Tartare de boeuf préparé en salle (*selon votre goût*) avec frites maison et salade

24,00.-€

Rognons de veau, sauce aux trois moutardes

24,00.-€

Chateaubriand +/-500gr pour 2 personnes, découpe en salle devant le client, *sauce au choix*

58,00.-€

Cordon bleu de veau +/-300gr, sauce crème champignons, *coupé dans le quasi*

21,50.-€

Escalope de veau +/-250gr, sauce crème champignons, *coupée dans le quasi*

19,50.-€

Véritable Beef Burger Black Angus Américain 200gr, avec sauce maison dans son pain artisanal

16,00.-€

Duo de cailles désossées, et farcies au foie gras maison, flambées au vieux rhum

25,00.-€

Plumas de porc Ibérique Pata negra +/- 300gr, coupées fines et grillées à la fleur de sel

24,00.-€

poissons

Poisson frais du jour, en fonction des arrivages du marché (demandez le service)

2 sortes

Gambas à l'ail persillées body peel (semi-décortiquées) 8pc.

21,00.-€

Bacalhau du Chef (morue), avec p.d.terre purée,oignons, tomate, poivron....)

19,00.-€

Poulpe à la plancha, sauce maison

19,00.-€

végétarien

Emincé de Quorn en sauce, aux petits légumes frais

14,50.-€

Steak de Seitan marinée façon churrasco, emballé dans son champignon Portobello, avec légumes frais

14,50.-€

Double hamburger de quorn, avec sauce maison dans son pain artisanal, frites et salade

12,00.-€

enfant

Fish sticks ou nuggets de poulet, frites salade

6,50.-€

Boule de glace, parfums au choix

Offerte

desserts

Moelleux au chocolat maison, 70% Valrhona Ashanti, creme Anglaise maison (+/-15m.attente)

10,00.€

Crêpe Suzette, flambée en salle +/- temps attente en fonction du service

10,00.€

Ile flottante, et sa crème Anglaise maison

8,00.€

Trio de crème brûlées maison, aux parfums changeants

7,00.€

Véritable dame blanche, accompagnée de son chocolat chaud 70% Valrhona et chantilly maison

9,00.€

Café glacé avec crème chantilly maison

9,00.€

Café gourmand, avec 5 petites gourmandises

8,00.€

Boule de glace ou sorbet au choix (demandez le service)

2,00.€/B.

Les gauffres au sucre .

à la chantilly

aux fraises ou chocolat

3,50.-€

4,00.-€

4,50.-€

Ardoise de fromages (4 sortes)

8,00.€

powered by www.menu.lu