
Pour commencer, nos entrées froides et chaudes

Cold and warm starters

Kalte und warme Vorspeisen



	Entrée	Plat
<u>Le carpaccio de filet de bœuf</u>	15,50 €	17,50 €
À l'huile d'olive extra vierge, salade de roquette et copeaux de parmesan (servi en plat avec pommes frites) <i>Beef carpaccio with olive oil, rucola and parmesan cheese (served with french fries as main course)</i> <i>Rindfleischcarpaccio mit Rucola und Parmesankäse (als Hauptgericht mit Pommes)</i>		
<u>Tartare de saumon</u>	14,80 €	16,50 €
(servi en plat avec pommes frites) <i>Salmon tartar with salad (served with french fries as main course)</i> <i>Lachstatar mit Salat (als Hauptgericht mit Pommes)</i>		
<u>La demi-douzaine / douzaine d'escargots, beurre maison</u>	10,90 €	17,40 €
<i>The half dozen / dozen snails with homemade butter</i> <i>½ resp. ein Dutzend Schnecken in hausgemachter Butter</i>		
<u>Poêlée de scampis à l'ail sur un lit de riz</u>	17,50 €	24,50 €
4/6 gros scampis poêlés à l'ail, beurre, persil, riz <i>Shrimps in garlic sauce with rice</i> <i>Scampis mit Knoblauch auf einem Reisbett</i>		
<u>La Tomate</u> 		15,50 €
Tomate-Mozzarella, pesto de basilic et tomates confites <i>Tomato-mozzarella, basilic-pesto and candied tomato</i> <i>Tomaten-Mozzarella, Basilikumpesto und kandierte Tomaten</i>		
<u>Cocktail de crevettes</u>		15,80 €
<i>Prawn cocktail</i> <i>Garnelen Cocktail</i>		

Nos potages

Soups

Suppen



Crème du jour préparée avec soin par notre chef  6,50 €

Demandez la préparation du jour au serveur

Soup of the day : please ask the waiter for the daily preparation

Frische Tagessuppe : bitte fragen Sie den Kellner nach der Tagessuppe

La soupe de tomates  6,50 €

Tomato soup

Tomaten Suppe

« Énnenzopp » - La soupe à l'oignon gratinée  8,50 €

Saveur de l'oignon servi avec des croûtons et de l'emmental râpé

Onion soup with croutons and grated emmental

Zwiebelsuppe mit Käse und Brotcroustons

La soupe de poissons de roche 11,50 €

Délicieuse soupe de poissons servie avec croûtons à l'ail, fromage et rouille

Fish soup served with rouille sauce and crouton

Fischsuppe mit Rouille (Knoblauch-Mayonnaise) und Brotcroustons

Nos Salades coupées dans le Jardin de Nikki K.

Ours salads

Unsere Salate



La salade paysanne..... 15,80 €

Mesclun de salade accompagné de pommes de terre rissolées, lardons et œuf sur le plat

Farmer's salad (bacon, fried potatoes and a fried egg)

Bauernsalat (Speck, Bratkartoffeln und Spiegelei)

La salade César..... 16,80 €

Salade romaine accompagnée de poulet tiède, croûtons à l'ail, copeaux de parmesan

Caesar salad (chicken breast fillet, parmesan cheese, croutons)

Caesar Salat (Hänchenbrustfilet, Parmesankäse, Brotcroutons)

La salade de chèvre chaud..... 17,20 €



Mesclun de salade accompagné de toasts au fromage de chèvre chaud, miel d'acacia, amandes effilées

Salad with warm goat cheese and with honey

Salat mit warmem Ziegenkäse und Honig

La salade de scampi..... 18,00 €

Mesclun de salade accompagné de scampi

Mixed salad with scampi

Salatmix mit Scampi

La salade de poulet à la mangue..... 16,60 €

Salade iceberg accompagnée de poulet tiède, mangue et coriandre

Iceberg salad with chicken breast filet, mango and coriander

Iceberg Salat mit Hänchenbrustfilet, Mango und Koriander

Nos Poissons

Fish

Fisch



<u>Fish 'n Chips</u>	18,00 €
Filet de colin frit, sauce rémoulade, frites, mesclun de salade	
<u>Dorade en filet</u>	24,50 €
Filet de dorade grillé, écrasée de pommes de terre à l'ail et huile de citron, légumes croquants	
<i>Sea bream filet grilled served with mashed potatoes, garlic and crispy vegetables</i>	
<i>Gegrillte Dorade auf Knoblauchkartoffelpuree und knackiges Gemüse</i>	
<u>Filet de saumon grillé, sauce choron, riz</u>	24,20 €
<i>Salmon grilled with mashed tomatoes, garlic, fine herbs</i>	
<i>Lachs gegrillt mit Tomatenpuree, Knoblauch und feinen Kräutern</i>	
<u>Cassolette de scampi à l'ail et à la crème, riz</u>	25,50 €
Scampi, crème tomatée à l'ail	
<i>Scampi cassolette with rice (cream, fresh tomatoes, garlic)</i>	
<i>Scampi Topf, Reis (Sahne, frische Tomaten, Knoblauch)</i>	

*Tous nos poissons sont accompagnés de légumes et de riz / pommes de terre nature
si rien n'est indiqué*

Pour nos plus jeunes

Children's Menu

Für unsere Jüngsten



<u>Mini-spaghetti bolognese</u>	7,50 €
<u>Fish'n Chips</u>	12,50 €
Filet de colin frit, sauce rémoulade, frites, salade	
<u>Mini- hamburger pur bœuf avec frites et légumes</u>	13,00 €

Terre et Pâturage

Meat

Fleisch



Notre filet de bœuf du terroir..... 29,30 €

Grillé à souhait, accompagné de légumes ou de salade, frites et sauce au choix

Beef filet from Luxemburg, salad and french fries

Sauces at your choice: green pepper/mushroom cream/béarnaise sauce/maitre d'hôtel butter/gorgonzola/shallots

Rinderfilet aus Luxemburg, Pommes und Salat

Sossen nach Wahl : Grüner Pfeffer/Pilzcreme/Béarnaise/Kräuterbutter/Gorgonzola/Schalotten

Notre entrecôte de bœuf du terroir..... 25,40 €

Grillée à souhait, accompagnée de légumes ou de salade, frites et sauce au choix

Beef entrecote, french fries and salad, sauce at your choice

Zwischenrippenstück vom Rind, Pommes und Salat, Soße nach Wahl

Tagliata de filet de bœuf, roquette et parmesan..... 27,40 €

Beef filet tagliata, rocket and parmesan cheese

Tagliata vom Rindfilet mit Rucola und Parmesankäse

Notre hamburger limousin pur bœuf, frites, salade..... 17,50 €

Big burger, salade, bacon, fromage, œuf sur le plat, cornichon

Hamburger, french fries and green salad

Hamburger mit Pommes und grünem Salat

Magret de canard à l'orange et au miel..... 22,50 €

Accompagné de légumes de saison et pommes de terre

Filet of duck with slices of orange and honey, potatoes and season vegetables

Entenbrustfilet mit Orangen und Honig, Kartoffeln und Gemüse

Nos viandes sont accompagnées de légumes et de pommes frites si rien n'est indiqué

Nos Classiques et Spécialités luxembourgeoises

Our Classics and Luxemburgish Specialities

Unsere Klassiker und Luxemburgische Spezialitäten



Feierstengszalot..... 16,50 €

Salade de viande luxembourgeoise à la vinaigrette, servie avec pommes de terre rissolées
Boiled beef salad in vinaigrette with potatoes
Luxemburger Rindfleischsalat mit würziger Soße und Bratkartoffeln

La Quiche Lorraine, frites et crudités..... 16,50 €

The quiche lorraine with salad and french fries
Lothringer Speckkuchen mit Rohkost und Pommes

« Hausmaacher Pastéitchen » – Bouchée à la reine maison..... 20,50 €

La poule cuite maison, sauce aux champignons frais servie avec frites et salade
Home-made vol-au-vent with french fries and green salad
Hausgemachte Königinpastete, Pommes und Salat

Ham, Fritten an Zalot..... 20,50 €

Duo de jambon Marque Nationale, frites et salade fraîcheur



Row and cooked ham from Luxembourg with french fries and green salad
Roher und gekochter Schinken mit Pommes und Salat

Cordon bleu de veau..... 23,50 €

Cordon bleu de veau, jambon du pays et fromage, sauce crème champignons
Veal escalope « Cordon bleu » with cream and mushrooms, french fries and salad
Kalbsschnitzel « Cordon bleu » mit Pilzrahmsauce, Pommes und Salat

Escalope de veau viennoise..... 19,90 €

Viennese escalope, french fries, salad
Wienerschnitzel, Pommes und Salat

Clin d'œil sur la Péninsule

Our Pasta

Unsere Nudelgerichte



<u>Spaghetti aglio, olio et peperoncino</u> 	13,50 €
<u>Penne all'arrabbiata</u> 	14,00 €
<u>Spaghetti bolognaise</u>	14,50 €
<u>Spaghetti carbonara</u>	14,70 €
Lard, crème et oeuf - Bacon, with cream and egg - mit Speck, Sahne und Ei	
<u>Strozzapreti aux légumes grillés</u> 	15,40 €
Strozzapreti with grilled vegetables - Strozzapreti mit Grillgemüse	
<u>Penne au gorgonzola</u> 	14,90 €
Gorgonzola cheese - Gorgonzolakäse	
<u>Linguine al pesto fait maison</u> 	14,90 €
<u>Trío de pâtes</u>	15,90 €
Spaghetti carbonara, penne all'arrabbiata, linguine al pesto	
<u>Lasagne au four faite maison</u>	15,30 €
Homemade oven baked meat lasagne - Hausgemachte Fleischlasagne	
<u>Cannelloni aux épinards et ricotta, sauce aux tomates fraîches</u> 	15,80 €
Cannelloni filled with spinach and ricotta cheese Cannelloni mit Spinat une Ricotta gefüllt	
<u>Risotto aux champignons des bois</u> 	16,80 €
Risotto with mushrooms Risotto mit Waldchampignons	

Au Feu de Bois, notre Pizzaiolo vous propose...

Wood fired pizza

Holzofen Pizzas



<u>Tarte flambée Alsacienne</u>	13,50 €
Crème fraîche, lardons, oignons	
<u>Napolitana</u>	12,60 €
Tomates, mozzarella, anchois	
<u>Classica margherita</u> 	12,40 €
Tomates, mozzarella	
<u>Al prosciutto</u>	12,80 €
Tomates, mozzarella, jambon	
<u>Al funghi</u> 	13,20 €
Tomates, mozzarella, champignons	
<u>Al prosciutto e funghi</u>	13,40 €
Tomates, mozzarella, jambon, champignons	
<u>Calzone</u>	13,60 €
Tomates, mozzarella, jambon, champignons	
<u>Hawaïenne</u>	13,80 €
Tomates, mozzarella, jambon, ananas	
<u>Alla diavola</u>	13,80 €
Tomates, mozzarella, salami piquant	
<u>Capricciosa</u>	14,80 €
Tomates, mozzarella, jambon, champignons, artichaut, œuf	
<u>Quattro stagioni</u>	14,90 €
Tomates, mozzarella, champignons, jambon, artichaut, olives	
<u>O solé mio</u>	16,40 €
Tomates, mozzarella, salami piquant, jambon, œuf	
<u>Al prosciutto di Parma, rucola e parmigiano</u>	17,20 €
Tomates, mozzarella, jambon de Parme, roquette, parmesan	
<u>Oceano</u>	17,90 €
Tomates, mozzarella, fruits de mer, ail	
<u>Al salmone</u>	19,00 €
Crème, mozzarella, saumon fumé, oignons, câpres	
<u>La vegetariana</u> 	14,80 €
Aubergines, courgettes, champignons, poivrons, mozzarella	
<u>Quattro fromaggio</u> 	15,60 €
Tomates, gorgonzola, taleggio, parmesan, mozzarella	



Nos desserts et nos coupes glacées

Our desserts and iced-cream cups

Unsere Desserts und unsere Eisbecher

Les Desserts

Assiette de fromages	9,70 €
Crème brûlée.....	6,80 €
La mousse au chocolat	6,50 €
Tiramisu	6,80 €
Profiteroles au chocolat.....	6,80 €
Pâtisserie du jour	6,50 €
La salade de fruits frais	6,80 €
Apfelstrudel, glace vanille, crème anglaise.....	6,50 €
Le cercle chocolaté	8,00 €
(Petite mousse au chocolat, moelleux au chocolat, boule de glace au chocolat)	
Café gourmand	7,50 €

Le choix de crêpes maison

Crêpes au sucre	5,70 €
Crêpes au cocktail de fruits frais...	6,40 €
Crêpes au chocolat	6,40 €
Crêpes au chocolat et glace vanille..	6,50 €
Crêpes Suzette	6,90 €

Les Milkshakes

Selon votre goût préféré	7,50 €
Demandez nous les parfums actuellement disponibles, ceux-ci varient selon la saison	

Les coupes glacées et sorbets

Toutes nos glaces sont produites de façon artisanale à partir de lait entier, de crème fraîche pour les crèmes glacées, d'eau de source et fruits frais de saison pour les sorbets et se retrouvent sans conservateur, sans arôme artificiel, sans ajout d'air et sans améliorant.

1 boule, parfum au choix	2,20 €
2 boules, parfums au choix	4,20 €
3 boules, parfums au choix	6,00 €
Dame blanche.....	8,00 €
Coupe Brésilienne	8,00 €
Poire Belle-Hélène	8,00 €
Pêche Melba	8,00 €
Coupe aux fruits rouges des bois..	8,00 €
Café glacé (Café Liégeois)	8,00 €
Chocolat glacé (Chocolat Liégeois)...	8,00 €
Coupe Colonel.....	8,00 €
Coupe de sorbets et fruits frais....	8,00 €
Heisse Liebe	8,00 €
Glace vanille, chantilly, framboises chaudes	
Amarena	8,00 €
Glace vanille-amarena cerises, chantilly	
Cookies	8,00 €
Glace chocolat-cookies, chantilly, chocolat chaud	
Tout chocolat.....	8,00 €
Glace chocolat-Nutella-Rocher, chocolat chaud, chantilly	
Baileys	8,50 €
Glace panachée, Baileys, chantilly	
Nutella	8,00 €
Glace Nutella-vanille, Nutella, chantilly	
Pinocchio.....	5,50 €
Glace vanille-Nutella, chantilly, Smarties	
Bambino	5,50 €
Glace vanille-chocolat-fraise, chantilly	