

# Entrées...

**Crème de Légumes aux croûtons** 8.25

*Gemüsecrèmesuppe mit Kracherle*

**Foie gras maison petit gâteau aux Pommes fruits**

*Gänseleberterrine mit « Apfelbrunoise »* 21.50

**Terrine de Lapereau agrémentée de sa Gelée au Porto blanc**

**accompagnée d'une salade aux saveurs campagnardes**

*Kaninchenterrine mit Salatbouquet* 18.50

**Carpaccio de Filet de Bœuf au Parmesan**

*Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan* 19.90

**Déclinaison autour du Saumon :**

Tartare de Saumon frais et mariné  
Darne de Saumon poêlé sauce à l'orange  
Saumon fumé de notre fumoir

*Dreierlei vom Lachs mit kleinem Salat* 21.00/ 24.50

**Saumon fumé de notre fumoir**

*Hausgeräucherter Lachs und Lachstartar* 19.50

**Salade de Scampis aux Lamelles de Saumon fumé**

*Salat mit Scampis und geräuchertem Lachs* 19.50

**Raviolis maison farcis au Ricotta** 17.50 / 23.50 Plat

**Pesto au Basilic, Pignons de Pin, Rucola et Tomates Cerise**

*Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta Käse, garniert mit Pinienkerne, Rucola und Kirschtomaten*

**Le Carpaccio de Thon sauce aux agrumes** 24.00/29.50 Plat

**et les Gambas poêlés sur lit d'une salade à l'orge perlé**

*Thunfischcarpaccio und Gambas auf einem Graupensalat*

# Poissons

## Dos de Cabillaud poêlé

beurre aux tomates cerises et Pignons de Pin 29.25  
Pommes de Terre purées

*Kabeljaufilet gebraten mit Kirschtomaten und Pinienkernen, Kartoffelpüree*

## Suprême de Turbot sur lit de Girolles

Purée de Pommes de terre et chou-fleur 29.75

*Steinbutt Filet mit Pfifferlingen und einem Kartoffel-Blumenkohl Püree*

## Filet de Sandre poêlé sur sa peau

Sauce au Champagne infusée à la moutarde,  
Rondelle de pomme de terre, Choucroute

*Zanderfilet auf der Haut gebraten, Leichte Senf-Champagnersosse,  
Kartoffelscheiben und Sauerkraut 29.75*

## Scampis croustillants dans leur habit de Kadaïf

sur une Salade d'Aspergesvertes 28.90

*Scampis im Kadaïfmantel, Spargelsalat*

# Plats

## Lapin à la Luxembourgeoise

sauce à la crème, à la Moutarde et au vin blanc 27.50

*Kaninchen nach Luxemburger Art mit Bandnudeln (1.7.10.12)*

## Tournedos de Filet de Bœuf au poivre vert

Pommes Croquettes et Variation de légumes 31.00

*Rinderfilet mit grünem Pfeffer – Krokotten und Gemüse*

## Chateaubriand « Charolais » servi à l'assiette

Sauce Béarnaise / pour deux personnes 36.50 p.p.

Pommes croquettes et bouquetière de légumes

*Rinderfilet « Chateaubriand » für 2 Personen*

## L'Eventail de Magret de Canard des Landes

réduction aux Griottes 28.50

*Entenbrust mit Kirschen*

## Côtelette d'Agneau poêlées aux herbes

Ratatouille à la Méditerranéenne et Lentilles de Puy et Pommes grenailles

*Gegrilltes Lammkaree mit Linsen und Ratatouille mit kleinen Kartoffeln 31.00*