

PLATS ■ DISHES

ENTRÉES ■ STARTERS

Potage du jour • *Soup of the day*.....6,00

Croquettes de crevettes artisanales et sauce cocktail au cognac.....9,50
Artisan shrimp croquettes with cognac-cocktail sauce

Croquettes de fromage artisanales et bouquet de salade.....9,50
Artisan cheese croquettes with a side salad

Torsade de scampi rôtis, tapenade de tomates, salade de fenouil au cerfeuil
Roasted scampi's, tomato tapenade, chervil-fennel salad.....12,50

Pain perdu aux poivrons rouges, jambon ibérique.....12,00
chorizo doux, vinaigrette au piment d'Espelette
French toast with red bell peppers, Iberian ham and soft chorizo, with a vinaigrette of piment d'Espelette

Bœuf en carpaccio, tomates cerises au balsamique, poivre d'agrumes.....12,50
Beef carpaccio, balsamic cherry tomatoes, citrus pepper

SALADES

Salade de mesclun aux billes de mozzarella, vinaigrette de basilic.....10,00 // 13,00
Mesclun salad with mozzarella balls and basil vinaigrette.....

Salade de légumes confits, fêta et sauce yaourt.....10,50 // 13,50
Salad with candied vegetables, feta cheese and yogurt sauce

Salade de pommes de terre à l'aneth, mi-fumé de saumon et crème tartare
Potato salad with dill, smoked salmon and tartar cream.....10,50 // 13,50

Salade aux haricots verts, fruits de mer au basilic et miettes de thon à l'huile
Green bean salad with basil-marinated seafood and tuna crumbs in oil.....10,00 // 13,00

Notre salade César classique façon « the View »10,50 // 13,50
Feuilles de romaine, la véritable sauce César, filets d'anchois à l'huile, tranches de bacon croustillants, copeaux de parmesan et filet de poulet
Cesar salad « The View » style: Lettuce, the real Cesar dressing, anchovies, crispy slices of bacon, parmesan cheese flakes and chicken fillet

ASPERGES ■ ASPARAGUS

Crème d'asperges aux dés de jambon de pays7,00
Creamy asparagus soup with diced local ham

Asperges à la flamande16,00
Asparagus Flemish style

Asperges blanches des Flandres, vinaigrette ou mousseline13,00
White asparagus from Flanders, served with vinaigrette or mousseline

Asperges & jambon de parme.....18,00
Asparagus with parma ham

Asperges et saumon fumé17,00
Asparagus with smoked salmon

POISSONS ■ FISH DISHES

Poêlon de scampi & moules, sauce persillée au riesling.....21,00
Scampi & mussels in a skillet, served with a parsley-riesling sauce

Escalope de saumon à la pulpe de citronnelle.....20,00
Escalope of salmon with lemongrass pulp



NOS HAMBURGER GRILLÉS SUR PIERRE DE LAVE BURGERS GRILLED ON LAVA STONE

The Bogey Burger 16,00

200 grammes de bœuf haché, pain toasté, salade, tomates et mayonnaise
200 grams of ground beef, toasted bun, salad, tomatoes, mayonnaise

Ingrédient supplémentaire • Extra ingredient : +1,00

CHEDDAR • BACON • ANANAS

Hole 19 Burger 17,00

200 grammes de bœuf haché, pain toasté, sauce barbecue, oignons frais, bacon et salade
200 grams of ground beef, toasted bun, BBQ-sauce, fresh onions, bacon and salad

Birdie Clubhouse Burger 17,00

Filet de poulet grillé, pain toasté, salade, œuf dur, tranches de bacon, tomates et sauce cocktail
Grilled chicken fillet, toasted bun, boiled egg, slices of bacon, tomatoes and cocktail sauce



ACCOMPAGNEMENTS VIANDES & POISSONS CHOOSE YOUR SIDE DISHES FOR MEAT & FISH DISHES

Garnitures (incluses): choix entre riz, pommes de terre sautées ou pommes frites
Sidedishes (included): choose from rice, pan-fried potatoes or French fries

Salade (incluse) : choix entre salade de tomates ou salade de crudités
Salad (included): choose between a tomato salad or raw vegetables

Sauces: choix entre roquefort, poivre noir, barbecue, béarnaise à la minute ou champignons 2,00
Sauces: choose from: roquefort, black pepper sauce, BBQ-sauce, homemade béarnaise or mushroom sauce

Mix de légumes de saison 2,00
Mixed seasonal vegetables



SPÉCIALITÉ POISSON ■ FISH SPECIALTY

FAÇON RHINO STEAKHOUSE • RHINO STEAKHOUSE STYLE

Steak de filet de thon rouge grillé à l'huile d'olive et au citron
Red Tuna fillet steak, grilled with olive oil and lemon
28,00



STEAKS GRILLÉS SUR PIERRE DE LAVE STEAKS GRILLED ON LAVA STONE

Faux filet de bœuf luxembourgeois à partager à deux, gratin dauphinois et béarnaise maison.....26,00 p.p.
Boneless cut from the top loin (Luxembourgish beef) to share, with gratin dauphinois and home-made Béarnaise sauce

Tournedos de filet de bœuf grillé (200 gr.)
le morceau de bœuf le plus tendre28,00
Filet mignon of beef, the most tender cut

Pavé de rumsteak argentin (250 gr.)
savoureux, juteux et sans gras.....25,00
Argentinian rumpsteak, tasty, juicy and without fat

VIANDES ■ MEAT DISHES

Contrefilet de cheval grillé et sa crème d'échalotes.....25,00
Horse striploin steak from the grill, served with a creamy shallot sauce.

Les fameuses spareribs du Golf de Clervaux, cuit à basse température pendant 6 heures et mariné selon notre recette secrète, servi avec sauce barbecue.....18,00
The famous spareribs of the Golf du Clervaux ; cooked at low temperature for 6 hours and marinated according to our secret recipe , served with a BBQ-sauce

Contrefilet de veau en brochette, oignons rouges et herbes de Provence.....24,00
Veal striploin steak on a skewer with red onions and herbs from the Provence

Suprême de poulet jaune rôti, mijotée de petits légumes de printemps et crème au gyros.....22,00
Roasted yellow chicken breast, simmered with spring vegetables and served with a gyros cream



PÂTES ■ PASTA

By RISTORANTE DA LONATI

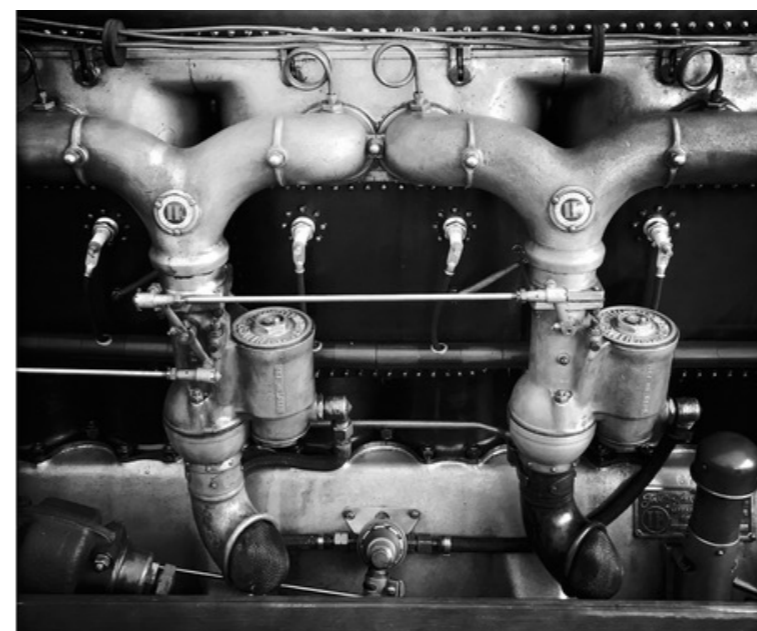
Toutes nos pâtes de la marque supérieure « Gentile » sont importées directement d'Italie. Notre chef Salvatore Scotto et son équipe du Ristorante Da Lonati vous font découvrir les plats « maison » préparés selon la vraie tradition napolitaine. Créativité, produits frais, qualité, sont au rendez-vous !

Penne arrabiata12,50

Lasagne bolognaise14,00
Lasagne Bolognese

Spaghetti à la bolognaise14,00
Spaghetti with Bolognese sauce and Parmesan cheese

Risotto au saumon.....18,00
Risotto with salmon



BAR À TAPAS ■ BAR TAPAS

(À partir de 15h • Available from 15h)

CHOISISSEZ & COMBINEZ ■ MIX & MATCH
1 TAPA.....5,00
2 TAPAS.....9,50
3 TAPAS.....13,50

• Mini Thüringer grillée | *Grilled mini Thüringer*

• Rouleaux de printemps végétariens, sauce aigre- douce
Vegetarian springrolls with sweet-sour sauce

• Poivrons farcis au fromage frais
Paprika stuffed with cream cheese

• Mini croquettes de crevettes | *Mini shrimp croquettes*

• Olives marinées | *Marinated olives*

• Cubes de vieux gouda | *Diced matured Gouda cheese*

• Blinis au saumon fumé et crème fraîche
Blinis with smoked salmon and crème fraîche

• Scampi frits et sauce tartare
Fried scampi with sauce tartare

• Mini croquettes au jambon | *Mini ham croquettes*

• Mini Mettwurst grillée | *Grilled mini Mettwurst*

• Mini chorizo bouché | *Chorizo*

• Portion de bitterballen | *Portion of bitterballen*

• Brochette de bœuf, sauce barbecue
Beef brochette with BBQ-sauce

• Beignets de calamars frits | *Fried squid filled beignet*



LES PLANCHES ■ ASSORTIMENT OF

« La Paysanne » 9,00
jambon cru, jambon cuit, bresaola, jambon serrano, olives
'Farmer's charcuterie': raw ham, cooked ham, bresaola, Serrano ham, olives

« La Marée » 14,00
Saumon fumé, crevettes roses, écrevisses, sauce tartare
'Seafood': smoked salmon, pink shrimps, crayfish, tartar sauce

« La Luxe » 14,00
Foie gras, magret fumé, toast, salami aux truffes
'Luxury food': foie gras, smoked fillet duck breast, toast, truffle salami



LES SANDWICHES ■ SANDWICHES

(De 11h à 18h • Available from 11h until 18h)

« Le Dagobert »6,00
Fromage, jambon, mayonnaise, salade
'The Dagobert': Cheese, ham, mayonnaise, salad

« Le Végétarien »7,00
Salade de tomates, fêta, concombre
'The Veggie': Tomato salad, feta cheese, cucumber

« L'Italien »7,00
Jambon de Parme, tomate, mozzarella, roquette, parmesan, vinaigre balsamique
'The Italian': Parma ham, tomato, mozzarella, rocket, parmesan, balsamic vinegar

« Le Nordique » 8,00
Saumon fumé, fromage frais à l'aneth
'The Nordic': Smoked salmon, cream cheese with dill

« Le Thon »8,00
Salade de thon, œuf dur, tomates, cornichons
'The Tuna': Tuna salad, boiled egg, tomatoes, pickles

« Le Poulet Curry »7,50
Salade de poulet au curry, salade, crudités
'The Curry Chicken':
Chicken-curry salad, lettuce, crudités



BUGATTI
TYPE 43
GRAND
SPORT,
In production from 1927 to 1930

GET YOUR "CHESTERS" AT US
WINTER SALE! NOW 30% OFF!
STILL DUE TO CONSTRUCTION AND RENOVATION
BECAUSE OF BUILDING CONTRACTOR'S MISMANAGEMENT

SCHWEIZER
ROYAL WARRANT HOLDER OF THE ROYAL FAMILY
Luxembourg Mews, London E15 1SG, United Kingdom - Phone: 92 19 241

KEEP CALM
AND
PLAY GOLF

THE
VIEW
BRASSERIE & BAR

HEIGHT: 319 m.

CHRYSLER BUILDING



ART DÉCO

405 Lexington Ave,
New York, NY 10174

A GLASS OF WINE CAN CHANGE THE WORLD

Yes, we can change the world, if we change our daily food and drink. You may think I'm a dreamer. But I hope someday you will join us.

Eishi Okamoto.

MEN'S GOLFING CLOTHES THE NEW COLLECTION



SCHWEIZER
ROYAL WARRANT HOLDER OF THE ROYAL FAMILY
Luxembourg Mews, London E15 1SG, United Kingdom

ASK FOR OUR EXCLUSIVE WINE LIST

THE
VIEW
BRASSERIE & BAR

legendarycars.lu

Victor s.à r.l.
1, rue de l'Alzette
L - 7210 Helmsange
Phone: +352 26 33 13 10