

ENTRÉES

| | |
|--|----------------------|
| La véritable salade caesar sucrine, parmesan, croûtons, sauce caesar | 12 |
| Supplément poulet | 3 |
| Tartare de bœuf BIO | entrée 16 ou plat 22 |
| Carottes BIO rapées, œufs BIO mimosa | 12 |
| Salade d'haricots verts BIO et émincé de thon frais | entrée 16 ou plat 22 |
| Carpaccio de poulpe, pommes Amandines BIO , sauce Gallega | 20 |
| Tomates BIO de collection, Mozzarella di Buffala | 16 |
| Cocktail d'avocat, crevettes et agrumes | entrée 15 ou plat 21 |

PLATS

| | |
|--|------|
| Pêche du jour (sauvage ou élevage BIO) | 22 |
| Waterzooï de poisson | 25 |
| Plat du jour | 18 |
| Cassoulet toulousain recette familiale de Fabrice | 29 |
| haricots tarbais Label Rouge, confit de canard, saucisse de toulouse, saucisse de couennes | |
| Pièce de boeuf black Angus (sans antibiotique sans OGM) | 29 |
| grillé, sauce du chef®, frites maison, salade | |
| Burger de Fabrice® | 25 |
| buns de maïs, boeuf haché dry-aged 180gr, sauce secrète, tomate, laitue, frites maison | |
| Supplément bacon et fromage, bacon fermier croustillant, comté affiné | 1,50 |
| Magret de canard fermier du sud-ouest | 25 |
| sauce au miel Luxembourgeois, pommes BIO au four | |
| Moules à la paysanne, frites maison | 18 |

DESSERTS

| | |
|---|------|
| Moelleux au chocolat Fairtrade | 8 |
| Tarte aux fruits BIO | 7,50 |
| Coupe de glace du moment | 8,50 |
| Crêpe maison pâte à tartiner au chocolat, confiture maison, sucre citron | 7 |
| Crêpe au sucre | 5 |
| Crème brûlée à la vanille | 8 |
| Glaces BIO Luxembourgeoises chocolat, vanille, fraise, café - 2 boules | 6 |
| Sorbets citron, framboise, abricot - 2 boules | 6 |
| Toppings caramel, chocolat, chantilly, noisettes caramélisées | |

Café de Paris

RÉSERVATIONS AU 26 20 37 70

Fabrice a sélectionné les meilleurs produits du moment, issus d'une agriculture bio ou raisonnée pour une balade à la campagne.

PETITES FAIMS

| | |
|--|----|
| Croque gourmand (produits artisanaux) | 16 |
| Tarte flambée lardons fumés, crème, oignons, munster | 15 |

LES PLANCHES*

| | |
|-----------------------------|----|
| Charcuterie | 19 |
| Fromage | 19 |
| Charcuterie + Fromage | 24 |

*Toutes nos planches sont servies avec du beurre, du pain, des cornichons et des petits oignons

LES TARTINES DE FABRICE

à partager... ou pas !

| | |
|--|------|
| Rillettes, houmous, tzatziki, tapenade d'olives noires | 9,50 |
| et tant d'autres*... | |

*Produits sélectionnés selon les saisons

LA CAVE à vins et bulles

VINS

Blancs

| | Verre | Fillette | Pot Lyonnais | Bouteille |
|---|-------|----------|--------------|-----------|
| 2017 - Languedoc - Chardonnay - L'Artisan | 7 | 11 | 20 | 32 |
| 2017 - Pinot Blanc - Goellebur | 7 | | | 32 |
| 2017 - Auxerrois - Côte de Niederdonven | 7 | | | 32 |
| 2017 - Pinot Gris - Foulschette Bastian | | | | 40 |
| 2017 - Bergerac - Sec - Cuvée des Conti BIO | 7,50 | | | 35 |
| 2018 - Costières de Nîmes - Galets Blancs - Mourgues du Grés BIO | 6 | | | 28 |
| 2018 - Viognier - Julien de l'Embisque | | | | 58 |
| 2017 - Côteaux de l'Aubance - Mongillet - Moëlleux | 11 | | | 50 |

Rosés

| | | | | |
|--|----|----|----|----|
| 2018 - Faugères - Frou Frou - Ancienne Mercerie BIO | 8 | 13 | 23 | 38 |
| 2018 - M de Minuty | 9 | | | 43 |
| 2017 - Bandol - domaine de l'olivette | 11 | | | 52 |

Rouges

| | | | | |
|---|---|----|----|----|
| 2015 - Côtes du Rhône - Guigal | 6 | 10 | 17 | 28 |
| 2016 - Dogajolo Rosso - Toscane - Carpineto | 7 | | | 32 |
| 2016 - Saumur Champigny - Source du Rouault BIO | 8 | | | 38 |
| 2016 - Côtes de Castillon - Le Soutien Gorge Rouge BIO | 8 | | | 38 |
| 2017 - Pinot noir - Stadtbredimus | 9 | | | 44 |
| 2016 - Languedoc - Clos Marie Les 3 Saisons | | | | 52 |
| 2016 - Saint Joseph - André Perret | | | | 68 |
| 2014 - Montepulciano d'Abruzzo - Inferi Maramiero | | | | 85 |

BULLES

| | | |
|---------------------------------------|--------|------|
| Champagne Brut - Maison Deutz | 12,5cl | 75cl |
| Champagne Brut - Alice Hartmann | 17 | 95 |
| Crémant Brut - Jubilé - Gales | 14 | 75 |
| Crémant Brut - Jubilé - Gales | 8 | 45 |

Une carte répertoriant les allergènes présents dans nos plats est disponible sur simple demande
Prix en euros nets, taxes & service compris

STARTERS

| | | | |
|--|---|-------------------------|----|
| The original caesar salad | sucrine salad, parmesan, croutons, caesar sauce | | 12 |
| Extra chicken | | | 3 |
| ORGANIC Beef tartar | |starter 16 or dish | 22 |
| ORGANIC Rapped carrots, mimosa eggs | | | 12 |
| ORGANIC Green beans salad & fresh tuna sliced | |starter 16 or dish | 22 |
| Octopus Carpaccio, ORGANIC Amandine apples, Gallega sauce | | | 20 |
| Ancient ORGANIC tomatoes, Mozzarella di Buffala | | | 16 |
| Cocktail of avocado, prawns and citrus | |starter 15 or dish | 21 |

DISHES

| | | | |
|--|--|--|------|
| Catch of the day, seasonal side dish (savage or ORGANIC farming) | | | 22 |
| Fish Waterzooï stew | | | 25 |
| Daily special | | | 18 |
| Cassoulet from toulouse, Fabrice family recipe | | | 29 |
| tarbais beans Red Label, duck confit, toulouse sausage, rind sausage | | | |
| Grilled black angus beef (without no-organic and non-GMO) | | | 29 |
| chef's sauce®, homemade french fries, salad | | | |
| Fabrice's burger® | | | 25 |
| corn buns, 180gr dry-aged ground beef, secret sauce, tomato, lettuce, French fries | | | |
| Extra bacon and cheese, Crispy farm bacon, aged Comté cheese | | | 1,50 |
| Free range breast of duck from southwest of France | | | 25 |
| Luxembourgish honey sauce, baked ORGANIC potatoes | | | |
| Country-style mussels, homemade French fries | | | 18 |

DESSERTS

| | | | |
|--|--|--|------|
| Fairtrade Chocolate fondant | | | 8 |
| ORGANIC fruits tart | | | 7,50 |
| Ice cream cups | | | 8,50 |
| Homemade crepe chocolate spread, homemade jam, sugar & lemon | | | 7 |
| Crepe with sugar | | | 5 |
| Vanilla « Crème Brulée » | | | 8 |
| Luxemburgish ORGANIC ice-cream chocolate, vanilla, stawberry, coffee - 2 scoops | | | 6 |
| Homemade sorbet raspberry, lemon, apricot - 2 scoops | | | 6 |
| Toppings caramel, chocolate, whipped cream, nuts caramelized | | | |

Café de Paris

BOOKINGS - 26 20 37 70

Fabrice has selected the best seasonal products, from the organic or sustainable agriculture for a walk in the countryside.

LITTLE HUNGERS

| | | |
|--|-------|----|
| Gourmet toasted sandwich with artisan products | | 16 |
| Flambeed tart smoked bacon, cream, onions and munster cheese | | 15 |

BOARDS*

| | | |
|---------------|-------|----|
| Meat | | 19 |
| Cheese | | 19 |
| Meat + Cheese | | 24 |

*all our plats are served with butter, bread, gherkins and sweet onions.

FABRICE'S TOASTS

to share ... or not!

| | | |
|--|-------|------|
| Rillettes, houmous, tzatziki, black olives tapenade and more*... | | 9,50 |
|--|-------|------|

*all products are selected with the season

THE CELLAR

wines and bubbles

WINES

White

| | Glass | Fillette | Pot Lyonnais | Bottle |
|---|---------|----------|--------------|---------|
| | 15cl... | 25cl | ...46cl | ...75cl |
| 2017 - Languedoc - Chardonnay - L'Artisan | 7 | 11 | 20 | 32 |
| 2017 - Pinot Blanc - Goellebur | 7 | | | 32 |
| 2017 - Auxerrois - Côte de Niederdonven | 7 | | | 32 |
| 2017 - Pinot Gris - Foulschette Bastian | | | | 40 |
| 2017 - Bergerac - Sec - Cuvée des Conti ORG | 7,50 | | | 35 |
| 2018 - Costières de Nîmes - Galets Blancs - Mourgues du Grés ORG | 6 | | | 28 |
| 2018 - Viognier - Julien de l'Embisque | | | | 58 |
| 2017 - Côteaux de l'Aubance - Mongillet - Moëlleux | 11 | | | 50 |

Rosé

| | | | | |
|--|----|----|----|----|
| 2018 - Faugères - Frou Frou - Ancienne Mercerie ORG | 8 | 13 | 23 | 38 |
| 2018 - M de Minuty | 9 | | | 43 |
| 2017 - Bandol - domaine de l'olivette | 11 | | | 52 |

Red

| | | | | |
|---|---|----|----|----|
| 2015 - Côtes du Rhône - Guigal | 6 | 10 | 17 | 28 |
| 2016 - Dogajolo Rosso - Toscane - Carpineto | 7 | | | 32 |
| 2016 - Saumur Champigny - Source du Rouault ORG | 8 | | | 38 |
| 2016 - Côtes de Castillon - Le Soutien Gorge Rouge ORG | 8 | | | 38 |
| 2017 - Pinot noir - Stadtbredimus | 9 | | | 44 |
| 2016 - Languedoc - Clos Marie Les 3 Saisons | | | | 52 |
| 2016 - Saint Joseph - André Perret | | | | 68 |
| 2014 - Montepulciano d'Abruzzo - Inferi Maramiero | | | | 85 |

BUBBLES

| | 12,5cl | 75cl |
|-------------------------------|--------|------|
| Champagne Brut - Maison Deutz | 17 | 95 |
| Crémant Brut - Alice Hartmann | 14 | 75 |
| Crémant Brut - Jubilé - Gales | 8 | 45 |

A menu listing all the allergens in our dishes is available upon request
Net prices in euros, taxes and service included