



## À PARTAGER

**TARTE FLAMBÉE 'BISTRO LËNSTER'** 11€  
Crème, Gorgonzola, roquette,  
jambon luxembourgeois, et oignons

**TARTE FLAMBÉE 'VEGGIE'** 9,50€  
Crème végétop, oignons, poivrons, olives,  
courgettes et tomates cerises

**TARTE FLAMBÉE 'NORDIQUE'** 15€  
Crème, oignons, saumon fumé et origan

**TARTE FLAMBÉE TRADITIONNELLE** 11€  
Crème, oignons et lard

**PLANCHETTE DU TERROIR** 15€  
Cancoillotte, jambon luxembourgeois,  
pancetta, salami, comté, poivrons del Padron,  
cornichons, beurre et pain rustique

**SUSHI VÉGÉTAL** 9€  
Philadelphia, concombre et tomates séchées

## TO SHARE

**FLAME TART 'BISTRO LËNSTER'** 11€  
Cream, Gorgonzola cheese, rucola,  
Luxembourgish ham and onions

**FLAME TART 'VEGGIE'** 9,50€  
Vegetop cream, onions, peppers, olives,  
zucchini and cherry tomatoes

**FLAME TART 'NORDIQUE'** 15€  
Cream, onions, smoked salmon and oregano

**TRADITIONAL FLAME TART** 11€  
Cream, onions and bacon

**COLD CUTS AND CHEESE** 15€  
Kachkéis, Luxembourgish ham, pancetta,  
salami, comté cheese, padron peppers,  
pickels, butter and bread

**VEGETARIAN SUSHI** 9€  
Philadelphia, cucumber and dried tomatoes



Toutes nos entrées peuvent également être servies en tant que plat principal.  
All our starters can also be served as a main dish.

## ENTRÉES

**SALADE CÉSAR AU POULET** 13€ / 17€  
Laitue romaine, poulet pané au panko, tomates cerises, copeaux de parmesan, croûtons et sauce César

**OEUF PARFAIT AUX CHAMPIGNONS** 12,50€ / 16,50€  
Ragoût de champignons, œuf parfait et émulsion de parmesan

**GROMPEREKICHELCHER ET SAUMON FUMÉ** 13€ / 17€  
Galettes de pommes de terre, saumon fumé, poireaux, aneth et crème au citron

**SOUPE DU JOUR** 7€  
Selon l'humeur du chef de cuisine

**TEMPURA DE GAMBAS** 16€ / 28€  
Tempura de gambas, mayonnaise au wasabi et salade à la menthe

**SALADE DE BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES** 11€ / 15€  
Boulgour, carottes, poivrons, tofu fumé, concombre et vinaigrette à l'huile d'olive et vinaigre de Xeres 

**FEIERSTENG SZALOT** 13€ / 17€  
Salade de boeuf traditionnelle luxembourgeoise

## STARTERS

**CHICKEN CAESAR SALAD** 13€ / 17€  
Roman lettuce, panko breaded chicken, cherry tomatoes, parmesan, croutons and Caesar dressing

**PERFECT EGG WITH MUSHROOMS** 12,50€ / 16,50€  
Mushroom stew, low temperature cooked egg and parmesan emulsion

**GROMPEREKICHELCHER WITH SMOKED SALMON** 13€ / 17€  
Deep fried potato cakes, smoked salmon, leek, dill and lemon creme

**SOUP OF THE DAY** 7€  
Chef's selection

**PRAWN TEMPURA** 16€ / 28€  
Tempura prawns, wasabi mayonnaise and salad with mint

**BULGUR SALAD WITH VEGETABLES** 11€ / 15€  
Bulgur, carrots, peppers, smoked tofu, cucumber and an olive oil & Xeres vinegar dressing 

**FEIERSTENG SZALOT** 13€ / 17€  
Traditional Luxembourgish beef salad



## PLATS

### BURGER ASIATIQUE AU POULET 15,50€

Steak de poulet grillé, coriandre, gingembre rose, soja, mayonnaise au wasabi, tomates, salade iceberg

**Servi avec frites**

### BURGER ANGUS 19,50€

Steak haché de bœuf Angus, confit d'oignon au vin rouge, morbier, tomates, salade iceberg, mayonnaise au paprika fumé

**Servi avec frites**

### CORDON BLEU DE VEAU 23,50€

Farci au jambon cuit et morbier, sauce à la crème et aux champignons

**Servi avec frites et salade**

### RISOTTO AUX GAMBAS 22€

Risotto, gambas, petits pois, tomates séchées et roquette

### PASCHTÉIT 18€

Bouchée à la Reine, frites et salade

### HAAM, FRITTEN AN ZALOT 19,50€

Jambon cru et cuit, cornichons, tomates cerises, oeufs

**Servi avec frites et salade**

### KNIDDELEN MAT SPECKZOOSS 15€

Kniddelen à la sauce aux lardons et à la crème

### KNIDDELEN MAT GEMÉIS 15€

Kniddelen aux légumes

## MAINS

### ASIAN CHICKEN BURGER 15,50€

Grilled chicken patty, coriander, pink ginger, soja, wasabi mayonnaise, tomatoes, iceberg salad

**Served with French fries**

### ANGUS BURGER 19,50€

Angus beef patty, red wine onion confit, morbier cheese, tomatoes, iceberg salad, smoked paprika mayonnaise

**Served with French fries**

### VEAL CORDON BLEU 23,50€

Stuffed with ham and morbier cheese, mushroom cream sauce

**Served with French fries and salad**

### PRAWN RISOTTO 22€

Risotto, prawns, green peas, sun-dried tomatoes, and rucola

### PASCHTÉIT 18€

Vol-au-vent, French fries and salad

### HAAM, FRITTEN AN ZALOT 19,50€

Raw & cooked ham, pickles, cherry tomatoes, eggs

**Served with French fries and salad**

### KNIDDELEN MAT SPECKZOOSS 15€

Kniddelen with cream and bacon sauce

### KNIDDELEN MAT GEMÉIS 15€

Kniddelen with vegetables



Nos planchas sont servies avec une sauce et deux garnitures au choix.  
 Our planchas are served with a sauce and two sides of your choice.

## LA PLANCHA

PIÈCE DE BOEUF DU TERROIR	23,50€
SAUMON LABEL ROUGE	28€
STEAK DE CHEVAL	19€

## LA PLANCHA

LOCAL PIECE OF BEEF	23,50€
RED LABEL SALMON	28€
HORSE STEAK	19€

### GARNITURES

POMMES FRITES	4€
PURÉE DU MOMENT	4€
POÊLÉE DE LÉGUMES	4€
SALADE DE SAISON	4€

### SIDES

FRENCH FRIES	4€
MASHED VEGETABLE OF THE MOMENT	4€
FRIED VEGETABLES	4€
SEASONAL SALAD	4€

### SAUCES

BÉARNAISE	2,50€
PROVENCALE	2,50€
POIVRE VERT	2,50€
CRÈME CHAMPIGNONS	2,50€

### SAUCES

BEARNAISE	2,50€
PROVENCALE	2,50€
GREEN PEPPER	2,50€
MUSHROOM CREAM SAUCE	2,50€



## DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS	13€
CRÈME BRÛLÉE TRADITIONNELLE	8€
TARTE MAISON & BOULE DE GLACE	6€
MOUSSE AU CHOCOLAT	8€
SALADE DE FRUITS DE SAISON	5€
BOULE DE GLACE/SORBET	2,50€

## DESSERTS

SELECTION OF CAVE-AGED CHEESE	13€
TRADITIONAL CREME BRULEE	8€
HOMEMADE PIE & ICE CREAM	6€
CHOCOLATE MOUSSE	8€
SEASONAL FRUITS SALAD	5€
ICE CREAM/SORBET SCOOP	2,50€



Notre petite restauration est disponible en continu toute la journée.  
Our snacks are available all day long.

## PETITE RESTAURATION

**TARTE FLAMBÉE 'BISTRO LËNSTER'** 11€  
Crème, gorgonzola, roquette,  
jambon de pays, et oignons

**TARTE FLAMBÉE 'VEGGIE'** 9,50€  
Crème, oignons, poivrons, olives,  
courgettes et tomates cerises

**TARTE FLAMBÉE 'NORDIQUE'** 15€  
Crème, oignons, saumon fumé et origan

**TARTE FLAMBÉE TRADITIONNELLE** 11€  
Crème, oignons et lard

**PLANCHETTE DU TERROIR** 15€  
Cancoillotte, jambon luxembourgeois,  
pancetta, salami, comté, poivrons del Padron,  
cornichons, beurre et pain rustique

**KACHKÉISSCHMIER** 6€  
Tartine à la cancoillotte et moutarde

**ZOOSISSSCHMIER** 6€  
Tartine salami

**HAAMESCHMIER** 6€  
Tartine au jambon

**TARTE MAISON & BOULE DE GLACE** 8€

**BOULE DE GLACE/SORBET** 2€

## ALL-DAY SNACKS

**FLAME TART 'BISTRO LËNSTER'** 11€  
Cream, gorgonzola cheese, rucola,  
local ham and onions

**FLAME TART 'VEGGIE'** 9,50€  
Cream, onions, peppers, olives,  
zucchini and cherry tomatoes

**FLAME TART 'NORDIQUE'** 15€  
Cream, onions, smoked salmon and oregano

**TRADITIONAL FLAME TART** 11€  
Cream, onions and bacon

**COLD CUTS AND CHEESE** 15€  
Kachkéis, local ham, pancetta, salami,  
comte cheese, padron peppers, pickels,  
butter and bread

**KACHKÉISSCHMIER** 6€  
Sandwich with Kachkéis

**ZOOSISSSCHMIER** 6€  
Salami sandwich

**HAAMESCHMIER** 6€  
Ham sandwich

**HOMEMADE PIE & ICE CREAM** 8€

**ICE CREAM/SORBET SCOOP** 2€



## APÉRITIFS CLASSIQUES

CAMPARI SEC	5,50€
CAMPARI SODA/ORANGE	8€
MARTINI BLANC/ROUGE	5€
MARTINI RISERVA AMBRATO/RUBINO	7€
PORTO BLANC/ROUGE	5€
KIR VIN BLANC	5,50€
COLA WÄIN/SPRITE	4€
RICARD	5€
CYNAR SEC	5,50€
CYNAR SODA/ORANGE	8€

## APÉRITIFS FAVORIS

<b>SPECIAL LILLET</b> ✦	<b>8€</b>
APEROL SPRITZ	8,50€
HUGO	8,50€
MARTINI FIERO TONIC	8,50€

## LES BULLES

<b>BUBBLY</b> ✦	<b>6€</b>
ALICE HARTMANN	8,50€
SUPP. KIR / PICON / BATTOR	+1,50€

## APÉRITIFS SANS ALCOOL

CRODINO	3,50€
CRODINO TONIC	7€
ZENZERO BIANCO	7€
MOCKTAIL	8€

## BIÈRES PRESSION

BOFFERDING	2,70€	5€
BATTIN GAMBRINUS	3,50€	5,80€
ERDINGER	3,80€	6,50€
LA CHOUFFE	3,80€	6,50€
IECHTERNACHER	4,50€	7€
PICON BIÈRE	4,50€	7€
BATTOR BIÈRE	4,50€	7€

## BIÈRES EN BOUTEILLE

<b>KNUPPERT</b> ✦ LUXEMBOURG	<b>3,50€</b>
RAMBORN (CIDRE) LUXEMBOURG	6€
LEFFE BLONDE BELGIQUE	5€
LEFFE BRUNE BELGIQUE	5€
VEDETTE BELGIQUE	5,50€
DUVEL BELGIQUE	5,50€
HEINEKEN PAYS-BAS	4€
NOAM ALLEMAGNE	6€
CORONA MEXIQUE	6€
YELLOWHAMMER ANYTIME IPA USA	6€
AUSTRIAN AMBER ALE AUTRICHE	6€
HORNY BETTY AUTRICHE	6€
DOLDEN SUD IPA ALLEMAGNE	6€

## BIÈRES SANS ALCOOL

HEINEKEN 0,0€ PAYS-BAS	3€
ERDINGER ALKOHOLFREI SOCL ALLEMAGNE	5€



## EAUX

ROSPORT CLASSIC 25CL	2,50€
ROSPORT VIVA 25CL	2,50€
ROSPORT VIVA 50CL	4€
ROSPORT BLUE 25CL	2,50€
ROSPORT BLUE 50CL	4€

## JUS DE FRUITS

ORANGE / ABRICOT / POMME	
BANANE / ANANAS	
TOMATE / FRAISE	3€

## SODAS

COCA-COLA/ZERO/LIGHT	2,70€
SPRITE	2,70€
FANTA	2,70€
FUZE TEA PEACH-HIBISCUS	2,70€
FUZE TEA MANGO-CHAMOMILLE	2,70€
FUZE TEA SPARKLING	2,70€
SCHWEPES BITTER LEMON	3€
RED BULL	4,50€
FEVER TREE GINGER ALE	4€
FEVER TREE GINGER BEER	4€
FEVER TREE INDIAN TONIC	4€
FRITZ KOLA	3€
FRITZ KOLA ZUCKERFREI	3€
FRITZ LIMO ORANGE	3€
FRITZ LIMO APPLE-CHERRY-ELDERBERRY	3€
FRITZ SPRITZ SPARKLING APPLE	3€

## CAFÉS

ESPRESSO	2,50€
ESPRESSO MACCHIATO	3€
DOUBLE ESPRESSO	3,50€
CAFÉ	2,50€
CAFÉ AU LAIT	3€
CAPPUCCINO	3€
CAPPUCCINO CHANTILLY	3,50€
LAIT RUSSE	3,50€

## THÉS & CHOCOLATS

INFUSION	4€
THÉ	4€
THÉ À LA MENTHE FRAÎCHE	4€
CHOCOLAT CHAUD	3,50€

## BOISSONS CHAUDES ARRANGÉES

CHOCOLAT CHAUD AMARETTO	7€
CHOCOLAT CHAUD BAILEYS	7€
IRISH COFFEE	7€





## GIN & TONICS

<b>BOMBAY DRY GIN</b>	<b>9€</b>
<b>BOMBAY SAPPHIRE</b>	<b>12€</b>
<b>BULLDOG</b>	<b>12€</b>
<b>GIN MARE</b>	<b>13€</b>
<b>MONKEY 47</b>	<b>13,50€</b>

## COCKTAILS

<b>MOJITO</b> Rhum blanc et ambré, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse	<b>10€</b>
<b>CAIPIRINHA</b> Cachaça, citron vert, sucre de canne	<b>10€</b>
<b>CAIPIROSKA</b> Vodka, citron vert, sucre de canne	<b>10€</b>
<b>PIÑA COLADA</b> Rhum, crème de coco, lait, jus d'ananas, ananas frais	<b>10€</b>
<b>NEGRONI</b> Martini Riserva Speciale, Martini Bitter, Bombay Sapphire	<b>10€</b>
<b>GRAND NEGRONI</b> Campari, Grand Marnier, Vermouth rouge	<b>10€</b>
<b>LONG ISLAND ICED TEA</b> Gin, vodka, tequila, rhum, triple sec, jus de citron, coca-cola	<b>13,50€</b>

## MULES

<b>MOSCOW MULE</b> Vodka, citron vert, ginger beer	<b>12€</b>
<b>JAMAICAN MULE</b> Appleton Signature, ginger beer	<b>12€</b>
<b>LONDON MULE</b> Bulldog, citron vert, ginger beer	<b>12€</b>
<b>HAVANA MULE</b> Rhum, citron vert, ginger beer	<b>12€</b>
<b>FRENCH MULE</b> Grand Marnier, ginger beer	<b>12€</b>
<b>GERMAN MULE</b> Jägermeister, citron vert, ginger beer	<b>12€</b>
<b>BREXIT MULE</b> Bombay Sapphire, ginger beer	<b>12€</b>

## LONGDRINKS

<b>LONGDRINK + SOFT</b>	<b>8€</b>
<b>LONGDRINK + RED BULL</b>	<b>9€</b>

## SHOTS

<b>SHOT</b>	<b>3€</b>
<b>HUNNEGDREPP</b>	<b>3€</b>
<b>JÄGERBOMB</b>	<b>5,50€</b>



## DIGESTIFS

JÄGERMEISTER	6€
FERNET BRANCA	6€
BUFF	6€
GRAND MARNIER	6,50€
GRAPPA BERTA	7€
GRAPPA NON. CHARDONNAY	6,50€
MIRABELLE ZENNER	8,50€
POIRE WILLIAMS ZENNER	8,50€
QUETSCH ZENNER	8,50€
FRAMBOISE ZENNER	8,50€
COINTREAU	6,50€
CALVADOS	6,50€
REMY MARTIN VS COGNAC	9€
AVERNA	6€
LIMONCELLO	5€
SAMBUCA	6€
BAILEYS IRISH CREAM	6€
AMARETTO	6€
GET 27	6€

## RHUMS


HAVANA CLUB 7 AÑOS CUBA	9€
HAVANA SELECCION CUBA	11€
APPLETON SIGNATURE JAMAÏQUE	9€
APPLETON 12 YEARS JAMAÏQUE	12€
PACTO NAVIO CUBA	12€
DIPLOMATICO VENEZUELA	10€
ZACAPA SOLERA 23 GUATEMALA	12€

## WHISKEYS

CHIVAS MIZUNARA	13€
TALISKER 10Y	9,50€
LAGAVULIN 16Y	13,50€
GLEMORANGIE 10Y	9,50€
MACALLAN	12,50€
JACK DANIEL'S	7,50€
JAMESON	6,50€



## BULLES

	FLÛTE	BOUTEILLE
CRÉMANT BUBBLY 	5,50€	32€
CRÉMANT ALICE HARTMANN BRUT	10,50€	57€
CRÉMANT SCHMIT-FOHL		36€
CRÉMANT JW 19/14		43€
CRÉMANT MATHES STEEL		38€
CHAMPAGNE BOUCHÉ PÈRE & FILS		69€
CHAMPAGNE PERRIER JOUET		105€

## VINS BLANCS

	VERRE	25CL	50CL	BOUTEILLE
PINOT GRIS SCHMIT-FOHL Wormer Wäibour, LUX	6€	9,50€	18€	29€
PINOT GRIS SCHLINK Machtum Hohfels GPC, LUX	6€	9,50€	18€	29€
RIESLING ALY DUHR Herrenberg, LUX	6€	9,50€	18€	29€
RIESLING DOMAINE MATHES Wormer Koepchen, LUX	6€	9,50€	18€	29€
PINOT BLANC DOMAINE VINSMOSELLE Schengen Markusberg	5,50€	9€	17€	27€
AUXERROIS CLOS DES ROCHERS Grevenmacher Fels, LUX	5,50€	9€	17€	27€
RIVANER DOMAINE VINSMOSELLE LUX	3,50€	5,50€	10€	
CHARDONNAY BARRIQUE Domaine Mathes LUX	6,50€	10€	19€	31€
CHATEAU PAUQUÉ ABI DUHR FOSSILES Mosel, LUX				56€
PINOT GRIS ALY DUHR Hohfel, LUX				34€
PINOT GRIS SCHUMACHER LETHAL LUX				45€
RIESLING SCHMIT FOHL Wormer Koepchen, LUX				40€
AUXEROIS DOMAINE VINMOSELLE Vieilles Vignes GPC, LUX				32€
RIESLING CHARTA SCHLINK Machtum Ongkaf, LUX				49€
RIESLING CLOS DES ROCHERS Grevenmacher Fels, LUX				36€
BARRIQUE ALY DUHR LUX				42€



## VINS ROSÉS

	VERRE	25CL	50CL	BOUTEILLE
BAILLI DE PROVENCE Côtes de Provence, FRA	6€	9,50€	18€	29€
MASSUKA Luxembourg	7€	11€	21€	34€
MAGALI DOMAINE SAINT ANDRÉ DE FIGUIÈRE Côtes de Provence, FRA				36€

## VINS ROUGES

	VERRE	25CL	50CL	BOUTEILLE
CHÂTEAU LA GRAVIÈRES DE LA BRANDILLE Bordeaux, FRA	6€	9,50€	18€	29€
CIELO MERLOT Veneto, ITA	6€	9,50€	18€	27€
VINA MAIPO MI PUEBLO CABERNET SAUVIGNON CHL	6€	9,50€	18€	29€
MASI VALPOLICELLA CLASSICO BONACOSTA Veneto, ITA	6€	9,50€	18€	34€
HERDAD DO ROCIM MARIANA TINTO Alentejano, POR	5,50€	9€	17€	27€
SI MON PÈRE SAVAIT BERNARD MAGREZ Côtes du Roussillon, FRA				42€
LE VOLTE RENUTA DELL'ORNELLAIA Toscane, ITA				54€
CLARENDELLE BY HAUT-BRION Bordeaux, FRA				48€
CHÂTEAUNEUF DU PAPE HAUTE-PIERRE DELAS FRÈRES Rhône, FRA				62€
ZWEIGELT CLASSIC PÖCKL Burgenland, AUT				36€
SHIRAZ ALLESVERLOREN Swartland, ZAF				42€
PINOT NOIR BARRIQUE ALY DUHR LUX				46€
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG CASTELLO BANFI Toscane, ITA				85€
BOURGOGNE CÔTE D'OR SECRET DE FAMILLE ALBERT BICHOT Bourgogne, FRA				49€
PANNOBILE HEINRICH Burgenland, AUT				60€
LINDES DE REMELLURI Rioja, ESP				46€
MALBEC LUIGI BOSCA DOC Mendoza, ARG				38€