

## ENTRÉES

La véritable salade Caesar sucrine, parmesan, croûtons, sauce caesar.....	12
Supplément poulet.....	3
Velouté de légumes de Sandrine.....	12
"champion de Belgique 2018", crème au lard paysan	
Carpaccio de veau fermier, salade croquante.....	entrée 18 ou plat 24
Cassiolette de scampi <b>BIO</b> au Fiederweissen, salade d'endives <b>BIO</b> .....	18
Croquette de comté <b>BIO</b> , mesclun du maraîcher.....	entrée 14 ou plat 20
Cocktail d'avocat, crevettes <b>BIO</b> et agrumes.....	entrée 15 ou plat 21

## PLATS

Pêche du jour (sauvage ou élevage <b>BIO</b> ).....	22
Dos de colin noir sauvage, beurre aux câpres non pareilles.....	28
Plat du jour.....	19
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® boeuf haché <b>BIO</b> Luxembourgeois 180gr.....	25
buns de maïs, sauce secrète, tomate, laitue, frites maison	
Supplément bacon et fromage, bacon fermier croustillant, comté affiné....	1,50
Jambonneau de cochon <b>BIO</b> fumé au foin, sauce moutarde à l'ancienne.....	28
Vol-au-vent de poule fermière, frites taillées à la main.....	20

## DESSERTS

Moelleux au chocolat Fairtrade.....	8
Tarte aux fruits maison.....	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 Catalane.....	8
Glaces <b>BIO</b> 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
	15cl...	25cl...	46cl...	75cl
2017 - Languedoc - Chardonnay - Solas.....	7	11	20	32
2015 - Pinot Blanc - Grand Premier Cru - L. & R. KOX.....	7			32
2015 - Auxerrois - Krier-Welbes.....	7			32
2017 - Pinot Gris - Foulschette Bastian.....				40
2017 - Bergerac - Sec - Cuvée des Conti <b>BIO</b> .....	7,50			35
2018 - Costières de Nîmes - Galets Dorés - Mourgues du Grés <b>BIO</b> .....	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 <b>BIO</b> .....	8	13	23	38
2018 - M de Minuty.....	9			43

#### Rouges

2015 - Côtes du Rhône - Guigal.....	6	10	17	28
2016 - Dogajolo Rosso - Toscane - Carpineto.....	7			32
2016 - Saumur Champigny - Source du Rouault <b>BIO</b> .....	8			38
2015 - Côte de Castillon - Château La Gasparde.....	8			38
2018 - 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 - Maison Deutz.....	17	95
Crémant Brut - Alice Hartmann.....	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
Vegetable velouté from our friend Sandrine	.....	12
'Belgian champion 2018', country bacon cream		
Free-range veal carpaccio, crispy salad	..... starter 18 or dish 24	
<b>ORGANIC</b> scampi cassolette with Fiederweissen, <b>ORGANIC</b> chicory salad	.....	18
<b>ORGANIC</b> comté croquette, mixed salad from our market gardener	..... starter 14 or dish 20	
Cocktail of avocado, <b>ORGANIC</b> prawns and citrus	..... starter 15 or dish 21	

## DISHES

Catch of the day, seasonal side dish (wild or <b>ORGANIC</b> farming)	.....	22
Wild black hake, capers butter	.....	28
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® 180gr Luxembourgish <b>ORGANIC</b> beef	.....	25
corn buns, secret sauce, tomato, lettuce, French fries		
Extra bacon and cheese, crispy farm bacon, aged comté cheese	.....	1,50
<b>ORGANIC</b> smoked ham hock, grainy mustard sauce	.....	28
Free-range chicken "vol-au-vent", hand-cut French fries	.....	20

## DESSERTS

Fairtrade Chocolate fondant	.....	8
Homemade fruit tart	.....	7,50
Ice cream cups	.....	8,50
Homemade crepe chocolate spread, homemade jam, sugar & lemon	.....	7
Crepe with sugar	.....	5
Crema Catalana	.....	8
Luxemburgish <b>ORGANIC</b> 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 - Solas	7	11	20	32
2015 - Pinot Blanc - Grand Premier Cru - L. & R. KOX	7			32
2015 - Auxerrois - Krier-Welbes	7			32
2017 - Pinot Gris - Foulschette Bastian				40
2017 - Bergerac - Sec - Cuvée des Conti <b>ORG</b>	7,50			35
2018 - Costières de Nîmes - Galets Dorés - Mourgues du Grés <b>ORG</b>	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 <b>ORG</b>	8	13	23	38
2018 - M de Minuty	9			43

#### Red

2015 - Côtes du Rhône - Guigal	6	10	17	28
2016 - Dogajolo Rosso - Toscane - Carpineto	7			32
2016 - Saumur Champigny - Source du Rouault <b>ORG</b>	8			38
2015 - Côte de Castillon - Château La Gasparde	8			38
2018 - 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