

## Les entrées

Le Potage du jour 8,10 €

Les Six Escargots au Beurre d'Ail 11,95 €

Le Saumon Fumé au Bois de Hêtre 15.10 €

Le Carpaccio de Boeuf « Charrue d'Or » 15.10 €

Les Six Cuisses de Grenouilles au Beurre d'Ail et au Persil 12,70 €

La Salade Paysanne

En Entrée 12.50 € - En Plat Principal. 18.60 €

La Salade Fine Bouche: Crudités, Foie gras et Saumon Fumé.

En Entrée 17,20 € - En plat Principal. 23.10 €

La Salade de Poulet au Sésame

En Entrée 12,90 € - En plat Principal. 18.90 €

La Salade Scampis et Saumon Fumé "Charrue d'Or"

En Entrée 14,90 € - En Plat Principal. 22.20 €

La Salade de Chèvre Chaud au Lard sur Toast

En Entrée 12.50 € - En Plat Principal. 18.70 €

## Poissons et viandes

La Poêlée de Scampis « Simplement » à l'Ail 21,90€

Le Gratin de Poissons et de Queues d'Ecrevisses « Au Four » 24,90€

Les Filets de Rougets Poêlés sur Lit de Tagliatelles au Pesto 21.60€

L'Entrecôte de Bœuf Poêlée (+/- 230 Gr.) 24.80€

et pour « Les Gourmands » (+ 100 gr.) 27,10€

Le Filet de Bœuf Poêlé (+/- 230 Gr.) 25,90€  
et pour « Les Gourmands » (+ 100 gr.) 28,10€

Le Filet et l'Entrecôte sont servies avec au choix de la Sauce Béarnaise ou au Poivre Vert, ou avec un Beurre Maître d'Hôtel.

Toutes les viandes sont servies au Choix avec des Pommes de terre Rôties au Lard, des Frites, du Riz ou de la Purée et une Salade à la demande.

L'Éventail de Filet de Cheval Sauce à l'Ail (+/- 230 Gr.) 25,90€  
et pour « les Gourmands (+ 100 gr.) » 28,10€

Le Cordon Bleu Crème et Champignons 22,20€

Le Filet Américain (Préparation Cuisine) "Charrue d'Or" 22,20€

Les Côtilles de Porc « Comme au 1900 » 21,60€  
"Florida" (Caramélisées à l'Orange) Ou "Montana" (à l'Ail et au vin blanc).  
Servi avec une Pomme de Terre au four et de la Crème Epaisse aux Herbes.

## **Letzebuenger Kascht**

### **« Weinzossise »**

Les Weinzossise la Moutarde (2 pièces). 19,20€  
et pour « Les Gourmands » (Trois pièces) 20,30€

### **« Ham, Fritten an Zalot »**

Le Duo de Jambons de Pays, Frites Salade 16,90€

### **« Judd mat Gaardebounen »**

Le Collet Fumé aux Fèves 21,50€

### **« Sauermous »**

La Choucroute Garnie « Charrue d'Or. 22,90€

« **Schwengshaks** »

Le Jambonneau Rôti. 21,50€

« **Kallefskapp** »

La Tête de Veau Tradition. 22,50€

« **Paschtéichen Fritten an Zalot** »

La Bouchée à la Reine " Charrue d'Or " Frites et Salade. 18,90€

## Nos suggestions

### Les suggestions de l'été ....

#### Les entrées :

**La Salade « de la Terre »**

Pâté Croute, Rosette de Lyon, Jambon Sec et Magret de Canard Fumé 14.20€  
En plat Principal. 20.90 €

**Le Melon au Jambon Sec ou au Porto «Tawny de Sabrosa»** 9.95€

En plat Principal. 16.90 €

La **Caprese de "Fentange"** : Tomates fraîches, Mozzarella de la Ferme de Fentange, Basilic, Huile d'Olive et Balsamique 9.95 €

En plat Principal. 16.20 €

**La " J.R." : Moitié Caprese moitié Melon/Jambon** 9.90 €

En plat Principal. 16.20 €

La Terrine de Foie Gras Maison au Vieux Marc de Luxembourg 17.60 €

La Cassolette de Camembert au Four sur Toast au Miel des Fleurs 9.10 €

La Bisque de Homard au Cognac 10.70 €

## **Les plats :**

Les Rognons de Veau Flambés au Cognac, sauce à la Crème et à la Moutarde de Meaux 23.90 €

La Cassolette de Lotte et de Scampis au Beurre Blanc Champagne 24.50 €

Le Cheeseburger « Peppange Beach De Luxe » 22.50 €  
Salade et frites.

La Couronne d'Agneau et son Jus à l'Ail 24.80 €

Le Côte de Veau Normande Façon Vallée d'Auge 23.60 €

La Lasagne Végétarienne de Légumes de « philippe » et sa Salade 17.20 €

Le Trio de Légumes Farcis 17.20 €  
Tomates au Riz et légumes, Poivrons Ratatouille, Courgettes Champignons Crème.

## **Desserts**

### ***Les desserts du moment***

Le Brownie au Chocolat Maison et sa Glace à la Vanille. 7.50 €

La Coupe Glacée « Mojito » au Rhum Blanc. 8.10 €

Le Nougat Glacé Maison aux Fruits Confits. 7.50 €

Le Parfait Glacé au Grand Marnier Tradition 7.70 €

La Coupe été de Sorbets de Coulis et de Fruits Frais 7.20 €

Les fraises Melba. (Crème anglaise, Glace Vanille et Chantilly) 8.10 €

Les Fraises « Nature » (jus de citron) 6,30 €

Les Fraises au Sucre ou Chantilly 6,90 €

### ***Les desserts de la carte***

Le Café Gourmand 7.50 €

Au choix café, espresso ou thé et son assortiment de Douceurs de la Semaine.

La "Fameuse" Mousse au Chocolat Maison 7,30 €

La Crème Brûlée Cassonade à la Vanille 6,80 €

Le Gâteau Moelleux au Chocolat servi tiède avec sa Glace Vanille 7.90 €

La Dame Blanche "Charrue d'Or" 6,90 €

La Coupe Williams "Poire-Poire" 8.10 €

Le Colonel 8.10 €

Le Café Glacé ou Le Chocolat Glacé 6,90 €

### ***Et le fromage :***

Chaque semaine, Pierre Avon Maître Fromager de "La Cave à Fromage" à Luxembourg vous propose sa Sélection.

A vous de décider :

"Le Gourmet" (3 morceaux) et sa petite Salade. 6.50 €

"La Totale" (5 morceaux) et sa petite Salade. 11.50 €

Created by [www.menu.lu](http://www.menu.lu)