



La Carte

NOS ENTRÉES

VITELLO TONNATO 22 Caperons, roquette & parmesan 7,14,25	TOMATE FARCIE AUX LÉGUMES GRILLÉS 16 Pesto de roquette
DUO D'ASPERGES 21 Vertes : copeaux en salade, basilic, oignons rouges Blanches : tièdes avec émulsion aux agrumes 25	GRAVLAX DE CABILLAUD 19 Lissé d'artichaut & émulsion à l'estragon 9,10,25
TARTARE DE BAR 18 Fraises, menthe & émulsion au balsamique 9,10,25	FEIERSTENG SZALOT 17 Salade de paleron de bœuf & pain grillé 9,25,27

NOS PÂTES

RISOTTO PRINTANIER 19 14,24,27	LASAGNES À LA RICOTTA 21,5 Artichauts, tomates confites, pesto & mozzarella 1,7,9,14
GARGANELLI À LA CRÈME DE MORILLES 25 Asperges vertes 1,7,9,14,27	LUMACONI AUX GAMBAS 28 Crème d'ail, tomates fraîches & blettes 1,7,8,9,14,17
RISOTTO AU RAGOÛT DE SOT L'Y LAISSE DE POULET 20 À la diable 7,14,27	

NOS POISSONS

TAGLIATA DE THON ROUGE 36 Sauce vierge, roquette, fenouil braisé & pommes grenailles 7,10,24,27	PAVÉ DE SAUMON 29 Artichauts à la barigoule, riz safrané & crème de petits pois 10,14,24,27
--	--

NOS VIANDES

FILET DE BŒUF SIMMENTHAL 36 Sauce au poivre kampf fermenté, carottes fanes & purée de pommes de terre rôties 7,14,24,27	SOURIS D'AGNEAU CUITE À BASSE TEMPÉRATURE 34 Jus au romarin, polenta aux olives & ragoût d'aubergines 7,14,24,27
COQUELET EN CRAPAUDINE 26 Jus de poulet aigre-doux, poêlée d'eryngii & écrasé de patates douces 7,11,12,24,27	



La Carte

NOS INCONTOURNABLES DU PRINTEMPS

BURGER DE BŒUF 22,5	SALADE CÉSAR 21,5
Mayonnaise à l'ail noir, salami piquant, pecorino romano, tomate, frites & salade 1,7,9,14,25,27	Salade romaine, poulet pané au cornflakes, œuf dur, croûtons à l'ail & tomates confites 1,7,9,10,14,25,27
BURGER FISH & CHIPS D'ÉGLEFIN 25	CARPACCIO DE BŒUF 23
Pickles d'oignon rouge, mayonnaise à la Worcester sauce, frites & salade 1,7,9,10,14,25,27	Champignons de Paris, burrata fumée, salade trévisse & émulsion balsamique 14,27
BURGER VEGAN 19 	TARTARE DE BŒUF FAÇON THAÏ 25,5
Galettes de pommes de terre, steak végan, cheddar, houmous, frites & salade 2,7,27	Gingembre, coriandre, sauce soja, huile de sésame, ail noir, frites & salade 9,12,13,26
SPAGHETTI À LA CARBONARA 23	LES OMELETTES 17
1,7,9,14	Au choix, frites & salade 9,14,27

NOS PLANCHES - À PARTAGER ... OU PAS !

FROMAGES  17,5	CHARCUTERIE 19,5
14,25	14,25
MIXTE 18,5	DE LA MER 20,5
Mélange de charcuteries & fromages 14,25	Duo de saumon & tempura de scampis 7,8,10

NOS DESSERTS

FRAISIER 9,5	MOELLEUX AU CHOCOLAT 9,5
1,7,10,14	Glace cacahuètes torréfiées 1,7,9,12,14
ASSIETTE DE GLACES ET SORBETS 9,5 	FINGER MANGUE, PISTACHE, CHOCOLAT BLANC CROUSTILLANT 9,5
Sorbets végan 9,14,21	1,7,9,14,21
SABLÉ BRETON AUX CRANBERRIES 9,5	TIRAMISU ABRICOTS & AMANDES 9,5
Crèmeux chocolat noir & glace au chocolat blanc 1,9,14,27	1,7,9,14



La Carte

OUR STARTERS

VITELLO TONATO 22	STUFFED TOMATO WITH GRILLED VEGETABLES 16
Caperons, arugula salad & parmesan cheese 7,14,25	Arugula pesto
ASPARAGUS DUO 21	SEA BASS GRAVLAX 19
Green: chips in salad, basil, red onions & White: lukewarm with citrus emulsion 25	Mashed artichokes & tarragon emulsion 9,10,25
SEA BASS TARTARE 18	FEIERSTENG SZALOT 17
Strawberries, mint & balsamic emulsion 9,10,25	Beef chuck salad & grilled bread 9,25,27

OUR PASTA

SPRING RISOTTO 19	RICOTTA LASAGNA 21,5
14,24,27	Artichokes, candied tomatoes, pesto & mozzarella cheese 1,7,9,14
GARGANELLI WITH MORELS CREAM 25	LUMACONI WITH GAMBAS 28
Green asparagus 1,7,9,14,27	Garlic creamy sauce, fresh tomatoes & chards 1,7,8,9,14,17
RISOTTO WITH OYSTER CHICKEN STEW 20	
"À la diable" 7,14,27	

OUR FISHES



RED TUNA TAGLIATA 36	SALMON STEAK 29
"Vierge" sauce, arugula salad, braised fennel & grilled potatoes 7,10,24,27	Barigoule artichokes, saffron rice & peas cream 10,14,24,27


OUR MEATS

BEEF SIMMENTHAL FILLET 36	LAMB SHANK COOKED AT LOW TEMPERATURE 34
Fermented kampot pepper sauce, carrot tops & roasted mashed potatoes 7,14,24,27	Rosemary juice, polenta with olives & eggplant stew 7,14,24,27
COOKED OPEN COCKEREL 26	
Sweet and sour chicken juice, pan-fried eryngii & mashed sweet potatoes 7,11,12,24,27	




La Carte


OUR SPRING "MUST-HAVE"

BEEF BURGER	22,5	CEASAR SALAD	21,5
Black garlic mayonnaise, spicy salami, pecorino romano, tomato, French fries & salad 1,7,9,14,25,27		Lettuce, breaded chicken with cornflakes, hard-boiled egg, garlic croutons & candied tomatoes 1,7,9,10,14,25,27	
HADDOCK BURGER	25	BEEF CARPACCIO	23
Fish & chips, red onion pickles, Worcester sauce mayonnaise, French fries & salad 1,7,9,10,14,25,27		Mushrooms, smoked burrata, radicchio lettuce & balsamic emulsion 14,27	
VEGAN BURGER 	19	BEEF TARTARE "THAI" STYLE	25,5
Potato pancakes, vegan steak, cheddar cheese, hummus, French fries & salad 2,7,27		Ginger, coriander, soy sauce, sesame oil, black garlic, French fries & salad 9,12,13,26	
SPAGHETTI CARBONARA	23	OMELETS	17
1,7,9,14		Served with French fries & salad 9,14,27	

OUR PLANCHES - TO SHARE ... OR NOT !

CHEESES 	17,5	COLD CUTS	19,5
14,25		14,25	
MIX	18,5	FROM THE SEA	20,5
Mix of cold meats & cheeses 14,25		Salmon tartare & gravlax, tempura scampi 7,8,10	

OUR DESSERTS

FRAISIER	9,5	CHOCOLATE CAKE	9,5
Strawberry cake 1,7,10,14		Roasted peanuts ice cream 1,7,9,12,14	
MANGO STICK, PISTACCHIO, CRUNCHY WHITE CHOCOLATE	9,5	PLATE OF ICE CREAMS & SORBETS	9,5
1,7,9,14,21		Vegan sorbets 	
CRANBERRIES BRETON SHORTBREAD	9,5	APRICOTS & ALMONDS TIRAMISU	9,5
Dark chocolate cream, white chocolate ice cream 1,7,9,14		1,7,9,14	



Les Boissons

LES BIÈRES/BEERS

	30CL	50CL
Diekirch pression	5	8.30
Picon bière	7	9.50
	33CL	
Diekirch 0%		5.50
Bofferding		6
Leffe blonde / brune		6.50
Corona	35,5CL	8
Franziskaner Weissbier	50CL	7.50

LES APÉRITIFS

Crodino	10CL	5.50
Ricard	4CL	6
Martini bianco/rosso	6CL	6.50
Porto rouge	6CL	6.50
Campari soda / orange	6CL	7.50
Kir vin blanc	14CL	7.50
Kir Grand-Ducal	12CL	8.50
Kir Royal	12CL	15
Lillet Blanc	5CL	6

LES DIGESTIFS/DIGESTIVES

	4CL
Limoncello, Amaretto, Bailey's, Grand Marnier, Cointreau, Get 27, Sambuca	7.50
Cognac Frapin xo	20
Jägermeister, Averna, Fernet Branca	7
Calvados Père Magloire vsop	9
Rémy Martin vsop	11
Armagnac Saint-Vivant vsop	11
Grappa Nonino Chardonnay	11
Eau de vie Poire / Mirabelle / Kirsch	10

FROIDES & CHAUDES SOFTS & HOT DRINKS

	25CL	50CL	1L
Rosport Bleu	3.50	5.60	
Vittel	3.50	5.60	7.50
San Pellegrino		5.60	7.50
Perrier		33CL	4
Coca-Cola / Coca Zero		20CL	4.50
Fanta Orange / Sprite			
Jus d'orange, ananas, pomme, tomate, pêche		20CL	5
Schweppes tonic, ice tea		25CL	4.80
Red Bull		25CL	6
Jus d'orange pressé		20CL	8
Café Espresso, allongé, décaféiné			3.50
Thé, infusion			
Double espresso, chocolat chaud			4.50
Cappucino			4.50

SPIRITIEUX/SPIRITS

	4CL
Rhum Havana Club	7.50
Rhum Havana Especial	8
Rhum Pacto Navio	12
Rhum Havana Club seleccion de maestros	15
Whisky Aberlour "A'bunadh" 60%	18
Whisky Glenfiddich 12 ans	10
Whisky Chivas Regal	12
Whisky Jameson	12
Whisky Jack Daniels	10
Whisky Four Roses	8
Whisky Johnnie Walker	8
Tequila Olmeca	7.50
Vodka Absolut	7.50
Gin Beefeater	7.50
Gin Hendrick's	10
Gin Opyos	15
Gin Monkey 47	15
Supplément soft	2.80



Les Boissons

VINS ROUGES/RED WINES

	14CL	75CL
Domaine Fourthe n°1	8	32
Zaccagnini Montepulciano d'Abruzzo	8	38
	150CL	70
Valpolicella, Paolo Cottini	10	48
Tellus, Syrah Falesco, Lazio	9.50	43
Côtes du Rhône "Mon Coeur"	10	45
Château Pitray, Castillon Côtes de Bordeaux	9.50	43
Pinot noir AOP, Bernard Massard	10	46
Mercurey, Buissonier de Buxy		70
Saint Nicolas de Bourgueil, Cuvée Dyonisos, Dom. Mortier		70



VINS BLANCS/WHITE WINES

	14CL	75CL
Sauvignon Fourthe n°1	8	35
Chardonnay, Les Ronces	8.50	36
Riesling Wormeldange, Nussbaum Clos des Rochers	9.50	43
Pinot gris Wormeldange, Nussbaum Clos des Rochers	9.50	45
Chardonnay, Mas Andes Reserva Baron Philippe de Rothschild	9	39
Grillo, Sicilia, Feudo Arancio	8	34
Chablis Terre & Secrets		70

VINS ROSÉS/ROSE WINES

	14CL	75CL
Fourthe n°1	8	32
Pesque Lune, Vin de pays d'Argens	8	35
Estandon Héritage, Provence	9.50	43



CHAMPAGNES ET CRÉMANTS

	12CL	75CL
Crémant Millésimé Bernard Massard	12	55
Champagne Brut Tradition Girost Moussy	15	70
Laurent Perrier "La Cuvée"		100

COCKTAILS

IRISH COFFEE 11
Café, sucre roux, Whisky Jameson, crème

MOJITO 11
Rhum Havana, menthe, citron vert, cassonade, eau pétillante

HUGO 11
Sirop de sureau, menthe, citron vert, eau pétillante, spumante

APEROL SPRITZ 11
Aperol, orange, eau pétillante, crémant

LILLET TONIC 11
Lillet, Schweppes tonic, concombre

HENDRICKS TONIC 12.50
Gin Hendricks, Fever tree tonic, concombre

CAÏPIRINHA 11
Cachaça, citron vert, cassonade, sucre de canne

NEGRONI 11
Campari, Gin Beefeater, Martini rouge, rondelle d'orange

BLOODY MARY 11
Vodka, jus de tomate, jus de citron, sel de céleri, tabasco, sauce anglaise

CUBA LIBRE 11
Rhum Havana, Coca-Cola, tranche de citron vert

VIRGIN MOJITO (SANS ALCOOL) 9

VIRGIN GIN FIZZ (SANS ALCOOL) 9

THE GLACÉ MAISON
Home made iced tea



5