

Les suggestions

Soupe de tomates

Agneau et Foie Gras

Canard rôti

Salades de betteraves

Steak filet

Mousse au chocolat

Les Entrées

Potage Minestrone

Tortellini in Brodo

Bisque de Homard

Stracciatella Romana (oeufs, fromage, bouillon)

Crème de Tomates

Soupe de Piosson

Escargots de Bourgogne

Cuisses de Grenouilles

Avocats aux crevettes

Tomates Caprese

Tomates aux Crevettes

Jambon de PArme

Saumon Fumé

Carpaccio de Saumon

Cocktail des Crevettes

Carpaccio d'Espadon

Carpaccio de Boeuf avec Roquette

Les Salades

Salade La Passerelle (scampis, saumon fumé, crevettes, foie gras, magret de canard)

Salade Campagnola (jambon, gruyère, oeufs, tomates)

Salade Paysanne (lardons, oeufs, pommes de terre)

Salade Femièrre (lardons, poulet, balsamico)

Salade Niçoise

Salade Nordique (saumon fumé, truite fumée)

Salade Scampis

Salade Foie de Volaille

Salade Mixte

Nos Pâtes

Tortellini crème jambon

Tris de pâtes (tagliatelle, macaroni ravioli au saumon)

Tris de pâtes au gratin (lasagne, macaroni, cannelloni)

Spaghetti bolognese

Spaghetti alla puttanesca (anchois, câpres, olives, concassé de tomates)

Spaghetti carbonara

Spaghetti alla rucola (roquette, tomates fraîches)

Spaghetti allo scoglio (fruits de mer frais)

Spaghetti agli scampis

Spaghetti au four - special

Tagliatelle Bolognese

Tagliatelle du Chef (champignons frais, viande, jambon, tomates)

Tagliatelle "La Passerelle" (crevettes, jambon, champignons frais, sauce rose)

Tagliatelle au saumon

Tagliatelle tirolese (lard maigre, champignons frais, petits pois, sauce rose)

Linguini aux scampis

Macheroni ai 4 fromaggi

Macheroni alla siciliana (sauce rose, aubergines, mozzarella gratiné)

Macheroni "La Passerelle" (sauce rose, saucisse, champignons frais)

Penne all'Amatriciana (lard maigre, oignons, sauce tomate, olives)

Penne all'arabbiata (sauce tomate piquante)

Farfalle alla diavola salami piquant, sauce rose, vodka)

Farfale gratiné (jambon, petits pois, fromage, crème)

Farfale "La Passerelle" (asperges vertes, calamars, champignons frais)

Cannelloni au four

Cannelloni ricotta e spinaci (fromage frais, épinards)

Lasagne au four

Gnocchi bolognes

Gnocchi alla Sorrentina (mozzarella, basilic, tomates)

Gnocchi ragout

Gnocchi ai 3 fromaggi

Agnolotti maison (sauce rose au thon, gorgonzola, noix)

Agnolotti ricotta e spinacci fromage frais, épinards)

Agnolotti au saumon

Agnolotti viande

Nos Pizzas

Calabrese (jambon, oeufs, oignons, poivrons, piquants)

Mickael (thon, salami piquant, oeufs, chanterelle)

Kevin (fromage de chevre à l'ail, poivron, salami, jambon)

Diogo (fromage frais, oignons, lardons, crème, oeuf)

Inès (poulet, poivrons, lardons, oignons)

Margherita (tomates, mozzarella, origan)

Napolitana (anchois, caprès, olives, tomates, mozzarella, origan)

La Passerelle (saumon fumé, scampis, asperges, fruits de mer, tomates, mozzarella)

Funghi (champignons frais, tomates, mozzarella)

Prosciutto (jambon, tomates, mozzarella)

Prosciutto e funghi ((jambon, champignons frais, tomates, mozzarella)

Bismarck (jambon, oeufs, tomates, mozzarella)

Salami (salami, tomates, mozzarella)

Capricciosa (jambon, champignons, artichauts, olives, tomates, mozzarella)

4 Stagioni (jambon, champignons, artichauts, olives, tomates, mozzarella, anchois)

Frutti di Mare (fruits de mer frais, ail, tomates, mozzarella)

Mare e Monti (fruits de mer frais, ail, champignons, tomates, mozzarella)

Calzone (jambon, tomates, mozzarella, champignons)

Calzone alla Ricotta et Spinacci (epinards, tomates, fromage frais)

Tonno e Cipolla (thon, oignon, tomates, mozzarella)

4 Fromaggi (4 fromages, tomates)

Piadina Rucola e Stracchino e Parma (roquette, tomates, fromage frais, jambon de Parme)

Biancaneve e Parma (jambon de Parme, mozzarella)

Diavola (salami piquant, tomates, mozzarella)

Végétareinne (aubergines, courgettes, champignons frais, olives, epinards)

Hawaiï (jambon, ananas, tomates, mozzarella)

Nos Poissons

Calamars grillés

Friture de calamars avec salade

Grillade mixte (gambas, scampis, lotte, saumon, filet de sole)

Filet de sole "La Passerelle" (champignons, crème, champgne, riz)

Assiette Mediterraneo (pour 2 couverts-saumon,lotte, filet de sol, gambas, calamar, homar, palourdes, gratiné au four)

Lotte au poivre vert (avec riz)

Lotte "La Passerelle"

Lotte au safran

Scampis à l'ail

Scampis au poivre vert (avec riz)

Scampis "La Passerelle"

Saumon frais grillé

Saumon à l'estragon

Saumon "La Passerelle"

Gambas alla diavola (sauce piquante, riz)

Gambas grilles

Dorade grillé

Filet St-Pierre

Bacalhau à Bras

Bacalhau Grelhado

Bacalhau Cazido

Gambas Grelhadas

Nos viandes

Filet grillé

Filet tartare

Filet "La Passerelle" (échalottes, champignons frais, vin rouge, sauce brune)

Filet mignon "La Passerelle" (sauce moutarde à l'ancienne)

Entrecôte grillé

Filet de cheval

Steak de cheval

Escalope

Cordon bleu nature

Cordons bleu crème champignons

Osso buco

Foie de veau Veneziana

Rognons sauce mère

Rognons "La Passerelle"

Côtes d'agneau

Grillade de viande mixte

Chateau Briand

Côte à l'os

Paiarda

Saltimbocca alla romana

Nos desserts

Mousse au chocolat

Crème brûlée

Tiramisu

Profiteroles

Zabaione champagne/amaretto

Délice "La Passerelle"

Flan caramel

Parfait au Grand Marnier

Assiette mixte fromage

Coupe mixte

Coupe mixte avec chantilly

Dame blanche

Banana split

Café glacé

Cassata Siciliana

Orange ou citron givré

Coco givré

Sorbet citron ou sorbet pomme

Sorbet fruits de la passion

Colonel (sorbet et vodka)

Tartufo

Nos boissons

Digestifs:

Limoncello

Licor Beirao

Sambuca

Amaretto

Bailey's

Cointreau

Jagermeister

Macieira

Croft
Cognac Heressy
Cognac Remy Martin
Ramazzoti
Averna
Fernet Branca
Buff
Bacardi
Pommes
Mirabel
Framboise
Grappa
Gin
Gin Tonic
Vodka
Calvados
Armagnac
Amendoa Amarga
Amarobio
Gleinfiddich
Johnie Walker
Jack Daniels
Chivas

Vin français:

Rouge
Bordeaux
Calvet - Réserve
Médoc
Chateau La tour de By
Côtes du Rhones
Chateauneuf du Pape - Domaine la roquette Brunier
Rosé
Provence
Chateau de Saint - Martin
Blanc
Bourgogne
St - Véran Domaine Thierry Guérin

Vins Italiens

Rouges
Veneto
Amarone Tedeschi
Piemonte
Barbera Granera Chicco
Emilia Romagna
Lambrusco Amabile Cesari
Toscana
Chianti Riserva Rocca Delle Macie
Chianti Classico Rocca Delle Macie

Morellino Di Scansano "Pupille"

Rosso Di Montalcino Fanti

Brunello Di Montalcino Fanti

Puglia

Primitivo Alberto Longo

Salice Riserva Taurino

Basilicata

I Due Cavalieri Del Notaio

Sardegna

Cannonau Argiolas

Rosés

Veneto

Chiaretto Rizzardi

Puglia

Primitivo Alberto Longo

Sardegna

Serralori Argiolas

Blancs

Friuli

Chardonnay Conte D'Attimis

Pinot Grigio Colavini

Lombardia

Lugana San Christina Zenato

Piemonte

Roero Arneis Chicco

Toscana

Vermentino V.Caprareccia

Marche

Verdicchio Velenosi

Vins Portugais

Rouges

Portal d'Ouro

Marqués de Borba Alenteso

Alentejo Reguengos Reserve (Carmin)

Dao Quinta de Cabriz (Sogrape Vinhos)

Dao Quinta de Cabriz Reserve (Sogrape Vinhos)

Dao Duque de Viseu (Sogrape Vinhos)

Alentejo Vinha do Monte (Sogrape Vinhos)

Rosés

Conde de Vimioso

Matéus Rosé (Sogrape Vinhos)

Blancs

Vin verde Gazela (Sogrape Vinhos)

Vin Alvarinho Margadio da Torre (Sogrape Vinhos)

Conde de Ervideira Reserve (Quinta da Ervideira)

Vins Luxembougeois

Caves Leuck Thull

Pinot Gris (Ehnerberg) - Grand 1er cru

Riesling (Konvelt) - Grand 1er cru
Pinot Noir Barrique (Wousselt) - Marque nationale

Vins du Patron
Blanc (Elbling - Rivaner - Auxerois - Riesling)
Rosé
Rouge

Created by www.menu.lu