

CARTE DE
MENU



ENTREES

Duo de foie gras en chaud froid	23.90 €
Saumon fumée (servi avec toast)	14.90 €
Toast aux champignons	12.70 €
Scampis façon du chef	16.50 €
Carpaccio de bœuf	16.50 €
Méli Mélo de St Jacques et de homard aux agrumes	19.80 €
Bouneschlupp	12.00 €

LES SALADES

Salade T'SCHEIER (paysanne)	17.90 €
Salade de la mer (saumon, gambas, scampis,...)	21.50 €
Salade gourmande (foie gras, scampis, saumon, ...)	22.50 €
Salade montagnarde (chèvre en lard, breseola,...)	19.50 €
Salade fermière (poulet, maïs, œufs de caille,...)	18.80 €

LES PLATS BIO (SANS GLUTEN)

Tomate mozzarella di Bufala	16.80 €
Filet de poulet jaune aux herbes, gebootschte Gromperen	22.60 €

PLATS VEGETARIENS

Assiette végétarienne	16.80 €
Salade végétarienne	14.20 €



LES TRESORS DU PAYS

Assiette de dégustation maison	23.50 €
Ham, Fritten an Zalot	20.50 €
Féierstengszalot	19.00 €
Bouchée à la Reine, frites ou gebootschte Gromperen	21.50 €
Choucroute à la Luxembourgeoise	21.50 €
Kniddelen mat Speck	18.00 €
Judd mat Gaardebounen an gebootschte Gromperen	20.50 €

LES VIANDES

Filet de cheval, à l'ail ou provençale	24.50 €
Frites ou gebootschte Gromperen	
Filet de bœuf aux champignons sautés	28.00 €
Frites ou pommes salardaïses	
Cordon bleu pané (veau) sauce crème champignons	23.00 €
Frites ou gebootschte Gromperen	
Côtes d'agneau à l'ail jeune	25.20 €
Pommes amandines ou salardaïses	
Blanc de Poulet farci aux scampis	21.70 €
Frites ou gebootschte Gromperen	
Spare Ribs à volonté	21.50 €
Frites ou gebootschte Gromperen	
Hamburger « American Style » 100% pur boeuf	21.50 €
Frites ou pommes salardaïses	
Médailon de veau à l'ail des ours	25.70 €
Frites ou pommes amandines	
Magret de canard aux cerises	24.40 €
Frites ou gebootschte Gromperen	
Filet américain	24.50 €

Tous nos plats de viande sont servis avec panier de légumes/salade et sont également disponibles nature



LES POISSONS

Scampis à l'ail, riz ou pomme amandine	22.50 €
Filet de St Pierre aux fraises et menthe poivrée	27.50 €
Riz ou pomme amandine	
Dos de cabillaud en habit de Provence	24.80 €
Riz ou pomme amandine	
Mille-feuille de saumon au caviar d'épinard	22.30 €
Riz ou pomme amandine	
Lotte rôtie aux jeunes pousses	25.10 €
Riz ou pomme amandine	

POUR LES ENFANTS

Pâtes crème jambon	12.00 €
Hamburger, frites, salade	14.00 €
Blanc de poulet, frites, salade	12.00 €

Les enfants peuvent également prendre les plats en demi-portion (-25%)

Tous nos prix s'entendent TVA et service compris

Nous acceptons uniquement un chèque repas par personne

Pour des raisons d'hygiène, nos plats servis à table ne peuvent pas être emportés

Pour vos banquets privés et fêtes d'entreprise demandez nos propositions de menus et de buffets à notre personnel de salle



LES DESSERTS

Fondant aux 2 chocolats	8.20 €
Crème glacée à la bergamotte et spéculoos	8.20 €
Trilogie de mousses au chocolat	8.20 €
Crème brûlée classique	7.90 €
Tiramisu classique ou aux fruits de la saison	8.30 €
Tarte Maison selon la saison	7.50 €
Dame Blanche/Noir	7.70 €
Café Glacé	8.00 €
Ile flottante	8.20 €
Café gourmand	8.30 €
Mille-feuille aux fruits rouges	8.80 €
Pêche Belle Hélène Melba	8.30 €
Palette de glace/sorbets :	
1 boule de glace au choix	2.90 €
1 boule de sorbet	3.10 €

Glaces Mövenpick 100 % naturelles :

Vanille - chocolat - cannelle - speculoos - tiramisu - espresso
croquant - fraise - pain d'épice - chocolat blanc - crème brûlée -
Noix de coco - parfum du jour

Sorbets Mövenpick 100 % naturels :

Lemon - cerise - grapefruit - passion fruit & mango - raspberry &
strawberry - poire

NOS SUGGESTIONS DE VIN

Luxembourg	Pinot gris - Domaine Pundel-Sibenaler	29.50 €
	Crémant - Domaine Pundel-Sibenaler	28.00 €
Espagne	La Rioja - Crianza - Beronia	24.50 €
Italie	Montepulciano D'Abruzzo - Villamedoro	24.50 €
France	Haut-Médoc - Château de l'Abbaye	32.00 €



NOS VINS DU NOUVEAU MONDE

Chile	Cabernet Sauv. Rosé - Santa Digna	26.50 €
	Cabernet Sauv. Reserva - Vina Maipo	23.00 €
	Merlot Reserva - Santa Digna	26.50 €
	Carmenère Reserva - Santa Digna	26.50 €
	Escudo Rojo - Baron Phil. de Rothschild	35.50 €
Californie du Sud	Cabernet Sauvignon - Beringer	26.50 €

*(1/2) = 375ml



NOS VINS DU LUXEMBOURG

Caves Claude Bentz Remich

Pinot Blanc - Bech-Mâcher Gottesgôf	27.00 €
Pinot Gris - Bech- Mâcher Gottesgôf	32.00 €
Riesling - Bech-Mâcher Gottesgôf	32.00 €

Domaine Clos et Rochers

Auxerrois - Grevenmacher Fels Grand Premier Cru	23.50 €
Pinot Gris - Grevenmacher Fels GPC(1/2)*	15.00 €

Domaine Thill - Schengen

Pinot Gris -Château de Schengen	29.00 €
---------------------------------	---------

Caves Bernard Massard

Crémant Traditionnel Brut	22.00 €
Crémant Cuvée de L'Ecusson Brut	28.00 €
Pinot Noir	25.00 €

Domaine Pundel-Sibenaler

Pinot gris - Elterberg Grand Premier cru	29.50 €
Crémant	28.00 €

*(1/2) = 375ml

NOS VINS DE FRANCE

Alsace - Pinot gris Réserve - Trimbach	33.50 €
Alsace - Riesling - Trimbach	27.00 €
Alsace - Pinot Noir - Heinrich	24.00 €
Alsace - Pinot Noir - Heinrich (1/2)*	14.00 €
Loire - Pouilly Fumé - Pascal Jolivet	39.00 €
Loire - Sancerre blanc - Pascal Jolivet	36.50 €
Loire - Sancerre rosé - Pascal Jolivet	39.00 €
Bourgogne - Chablis - Vieilles vignes - Domaine Hamelin	36.00 €
Bourgogne - Saint-Véran - Château fuissé	39.00 €
Provence - Pétale de rose - Château de La Tour de l'Evêque	29.50 €
Provence - Domaine de L'Anticaille (1/2)*	15.00 €
Provence - Bandol Rosé - La Bastide Blanche	34.50 €
Sud-ouest - Cahors - Malbec - Château du Cèdre	30.00 €
Coteaux-du-languedoc- Saint-Chinian - Canet Valette	29.00 €
Coteaux-du-languedoc - La Clape - Château Complazens	35.00 €
Côtes du Rhône villages - Château Signac	26.00 €
Côtes du Rhône - Michel Chapoutier (1/2)*	15.00 €
Bordeaux -lalande de Pomerol - Château la commanderie	36.50 €
Bordeaux - Saint Emilion - Château Haut-Saint-Clair	28.50 €
Bordeaux - Saint Emilion - Chât. Haut-Saint-Clair (1/2)*	16.00 €
Bordeaux - Haut-Médoc - Château de l'Abbaye	32.00 €

*(1/2) = 375ml

NOS DIGESTIFS

NOS DRÉPP MAISON

Pommes (48°)	3.50 €
Poires "Nélchesbíeren" (50°)	4.50 €
Poires "Williams" (48°)	5.50 €
Quetsch (50°)	4.50 €
Mirabelles (50°)	4.50 €
Kirsch (48°)	5.50 €
Framboise (45°)	6.00 €
Prunelles "Schléiwen" (45°)	5.50 €
Ugemachten drepp : Kraider (40°)	4.50 €
Ugemachten drepp : Chartreuse (40°)	4.50 €
Hunegdrepp (Kutten)	4.50 €
Quidden	4.50 €

Drépp maison distillée au T'SCHEIER de manière artisanale par Schmit Alex.

Cognacs

Remy Martin VSOP 40°	6.50 €
Ragnaud-Sabourin Alliance N°4 V.S. 41°	9.00 €
Ragnaud-Sabourin N°10 VSOP. 41°	12.0 €

Grappas

Grappa Più 40°	4.50 €
Grappa Di Brunello 41°	7.50 €

Whiskeys

J & B 40°	4.50 €
The Glen Dowan 40°	4.50 €
Jack Daniels 40°	6.50 €
Glenfarclas - Highland Malt 12 ans 43°	12.00 €

Calvados

Fine Anee Calvados 40°	4.50€
Domaine Familial L. Dupont Réserve 42°	7.00€
Domaine Familial L. Dupont Millésimé 42°	12.0€

Marc et Armagnac

Parizot - Marc Hors d'Âge - Marc de Bourgogne 45°	6.00 €
Marc de Luxembourg - Clos et Rochers 40°	7.00 €
Château de Laubade - Bas Armagnac 40°	7.00 €
Marc de champagne - Devenoge	8.00 €

Liqueurs

Sambucca Molinari	4.50 €
Amaretto Disaronno	4.50 €
Coïntreau	4.50 €
Batida de coco	4.50 €
Bailey's Irish Cream	4.50 €
Passoa	4.50 €
Malibu	4.50 €
Grand Marnier C.R.	5.00 €
Amer Picon	4.50 €
Get27	4.50 €
Limoncello	4.50 €

Amari

Averna	4.50 €
Fernet Branca	4.50 €
Jägermeister	4.50 €
Buff	4.50 €

Cocktails

Apéritif maison 8.00 €

Apérol, Cointreau, jus d'orange, citron

Dame divine 8.00 €

Cointreau, Rhum blanc, jus de poires, jus d'orange, cassis

Barracuda 7.50 €

Pisang, Rhum blanc, jus de poires, jus d'orange

Blue Hawaii 8.00 €

Gin, Malibu, curaçao, ananas

Margarita 7.50 €

Cointreau, tequila, jus de citron

Pina Colada 7.50 €

Rhum Blanc, ananas, coco

Tequila Sunrise 7.00 €

Tequila, orange, grenadine

Lady love 8.00€

Gin, passoa, jus de pamplemousse, purée de fraise

Mojito 8.00 €

Jus de citron jaune/vert, Rhum brun, menthe fraîche

Caïpiriniha 8.00 €

citron vert/jaune, sirop de sucre liquide, cachaça

Sex on the beach 7.00 €

Vodka, jus d'orange, ananas, grenadine

Aperol Spritz 9.00 €

Aperol, crémant, eau Gazeuse

Cocktails sans alcool

Caïpiriniha sans alcool 7.00 €

Délice fruité 6.50 €

Jus de poires, jus d'ananas, sirop framboise et grenadine

Fresh breeze 6.50 €

Jus de poires, jus de pêche, citrons vert, sirop de framboise

Ocean Indien 6.50 €

Jus d'orange, jus de pêche, jus de citron vert, jus de banana, sirop de grenadine

Red Light 6.50 €

purée de fraise, jus d'orange sanguine, jus d'ananas, jus de citron, sirop de grenadine