

Nos formules

Notre formule à la carte : (choix dans les pages "entrées" "poissons" ou "viandes" et "dessert" + coupes glacées)	-
Entrée, plat et dessert : Un supplément de 4 euros pour le foie gras en entrée, la côte de bœuf et la couronne d'agneau en plat	40 €
Notre formule « Brasserie » : (choix sur la page « Carte Brasserie »)	-
Entrée, plat et dessert : Un supplément de 3.00 euros est facturé pour l'escalope de veau et le cordon bleu.	27 €
Notre Formule du Jour (servie le midi les lundis, mardis et jeudis)	-
Entrée-plat ou plat-dessert :	10.9 €
Entrée, plat et dessert :	14.5 €
Notre Formule Business (servie le mercredi et le vendredi midi)	-
Entrée-plat ou plat-dessert :	13.9 €
Entrée, plat et dessert :	17.5 €
Menu Enfant pour les moins de 12 ans Au choix : Bouchée à la Reine ou Pâtes Carbonara ou Grillwurst accompagné de frites ou légumes, Glace et Boisson ¼ au choix (Ice Tea, soda, eau)	9.5 €

Les Carpaccio et Tartares

Carpaccio de Tomate Noire et Mozzarella: La mozzarella est préparée en tartare et assaisonnée à l'huile vierge Le plat est accompagné d'un sorbet au basilic	11.5 €
Carpaccio de Bœuf: Préparé façon « Thaï » avec une Julienne de Légumes Croquants	16 €
Carpaccio de Canard et Foie gras: Mariné à l'Huile de Noisette, accompagné de Copeaux de Foie Gras	16.9 €
Le Tartare de Boeuf: Un tartare « maison » de 200 gr accompagné de Pommes Frites et d'une Salade Verte	18 €
Le Tartare de Saumon: Un tartare « maison » de 200 gr accompagné de Pommes Frites et d'une Salade Verte	18.5 €

Entrées

Mille Feuille de jambon Serrano et melon: Monté avec une tuile de parmesan et servi avec une salade de roquette	11.5 €
Velouté froid de haricots coco: Servi avec une bruschetta de légumes et un œuf de caille au sel fumé	9.5 €
Petites Bouchées aux Escargots Présentées en petits feuilletés avec leur beurre à l'ail, elles sont accompagnées d'un confit de Tomate au Chorizo	13.5 €
Le Foie Gras: Fait maison en Terrine, il est servi avec une confiture de figue au piment doux	17.5 €
Les 6 Escargots: Tout simplement, en Coquille avec un Beurre à l'Ail aux Herbes	10.6 €
Les 12 Escargots: Tout simplement, en Coquille avec un Beurre à l'Ail aux Herbes	15.5 €

Notre Planche

A déguster seul en plat ou à 2 pour l'entrée ou l'apéritif: Jambon cru, Mortadelle, Coppa, Pancetta, Salami Italien, Légumes marinés, pizza blanche 19.5 €

SALADES

Salade Végétarienne: selon arrivage / Grande 11.5 €
Petite : 6.50€

Salade Vosgienne: Salade du marché, pommes de terre rôties, lardons, Champignons, oignons, œufs durs, tomate et crème épaisse / Grande 13.5 €
Petite - 8.50€

Salade Tiède aux Filets de Poulet Marinés: (Salade du marché, Champignons Frais, Pignons de Pin, Sauce au Vinaigre Balsamique / Grande 15 €
Petite: 9.50€uros

Salade frisée aux lardons et toasts au chèvre frais/ Grande 15.5 €
Petite: 11.00€uros

Salade César: (Salade du marché, Poulet, Sauce César, Croûtons, Tomates Cerises, Parmesan, Pistou / Grande 16.5 €
Petite: 11.50€uros

Salade italienne: Salade du marché, assortiment de charcuteries italiennes Légumes marinés, tomate noire et mozzarella / Grande 19.5 €
Petite: 12.50€

Salade de St Jacques et Scampi: Salade du marché présentée en Corolle, Poivrons marinés, Tomates Cerises, St Jacques et Scampi, le tout agrémenté d'huile d'olive au citron/ Grande 21.5 €
Petite: 12.90€

Salade Gourmande: Foie gras, Saumon Fumé, Brochette de Scampi, Poulet façon César, Toast au Chèvre Chèvre frais 22.5 €

Poissons

Le Rouget: Poêlé et présenté en filet, il est servi avec une fine ratatouille et des pommes vapeur, pistou. 21.5 €

L'Omble Chevalier: Un pavé rôti accompagné d'un risotto safrané, poêlée de légumes de saison, sauce au cresson 23.5 €

Le Cabillaud: Un pavé accompagné de queues d'écrevisses et d'une sauce armoricaine, servi avec une fine ratatouille et riz basmati 24.5 €

Notre Spécialité -

La St Jacques: Une nage de Saint-Jacques et queues d'écrevisses sur lit de choucroute, servie avec ses pommes vapeur 23.9 €

Viandes

La Côte de Boeuf: Une pièce de 350gr poêlée, fleur de sel, accompagnée de pommes de terre rates et oignons rouges fane. Poêlé de légumes de saison. Réduction de vin rouge et vinaigrette de noisette 26.5 €

Brochette de cœur de rumsteack du terroir Une brochette d'environ 300 gr accompagnée d'une béarnaise maison pommes de terre rates et poêlée de légumes de saison 24 €

Le Canard: Un magret entier aux pruneaux et abricots moelleux servi avec un jus au miel. Une poêlée de légumes de saison et des pommes de terre rates en accompagnement 21.5 €

L'Agneau: Il est présenté en couronne dans sa robe provençale et nappé avec un Beurre à l'ail et aux herbes. Une fine ratatouille et des pommes de terre rates en accompagnement 28.5 €

Dessert

L'assiette de l'affineur : Sélection de fromages AOC	7.9 €
Café Gourmand	7.5 €
Crème Brûlée à la Vanille de Madagascar	6.9 €
Moelleux au Chocolat Cœur Mangue Coulis Mangue et Sorbet Passion	7.9 €
Mille feuille en craquelin aux framboises et Et crème chantilly, sorbet framboise	8 €
Parfait glacé au Grand Marnier et sauce à l'orange	8 €
Tarte fine amandine aux abricots et glace au thym	8.5 €
Trio de profiteroles, glace vanille, sauce au chocolat noir Chantilly	8.5 €
Tous nos desserts sont faits maison	-

Coupes glacées

Les classiques	-
Dame Blanche	6.9 €
Café glacé	6.5 €
Nos créations	-
Brownies : 3 boules vanille, brownies, éclats d'amandes caramélisées Sauce Chocolat Chantilly	7.5 €
Caramel : 2 boules caramel, 1 boule vanille, sirop de caramel et brésilienne Chantilly	7.5 €
Les coupes alcoolisées	-
Coupe Colonel	7.5 €
Framboise (3 boules framboise et eau de vie de framboise)	7.5 €
Ananas (3 boules ananas et Malibu coco)	7.5 €

Glaces & Sorbets

Une boule de glace	2 €
Coupe aux trois glaces ou trois sorbets	5.5 €

Carte Brasserie

Les Entrées	-
Salade Vosgienne	8.5 €
Terrine maison aux trompettes de la mort, salade verte et condiments	9 €

Les Plats	-
Cordon bleu de veau, frites Servi avec une salade verte	20.5 €
Cordon bleu de veau Crème Champignon, frites Servi avec une salade verte	21.5 €
Escalope de veau crème champignon, frites Servie avec une salade verte	19 €
Bouchée à la Reine Tradition et frites Servie avec une salade verte	16.5 €
Bavette de bœuf, Sauce Marchand de Vin	16.9 €
Scampi à l'ail, Riz Basmati et Poêlée de légumes	18.5 €
Et sur réservation à partir de 8 personnes; indisponible en formule terroir	-
Choucroute garnie	18.5 €
Baeckeoffe aux 3 viandes	19.5 €
Les Desserts	-
Coupe 2 glaces ou 2 sorbets	4 €
Tarte maison	3.9 €
Mousse au chocolat	3.9 €
Supplément boule de glace	2.2 €
Supplément chantilly	0.5 €
Created by www.menu.lu	