

Entrées chaudes et froides

Potage de légumes	6.5 €
Velouté de homard accompagné de sa garniture	8.5 €
Velouté d'asperges	7.2 €
Salade d'asperges, jambon d'Ardenne, croûtons, mardons, oeuf poché / EN ENTREE	13.5 €
<small>EN PLAT: 16€uros</small>	
Feuilleté de champignons sautés à l'ail, légèrement crévés, lamelles de jambon d'Ardenne (Tagliatelles) / EN ENTREE	15.2 €
<small>EN PLAT: 21.50€</small>	
Salade de scampis du chef / EN ENTREE	15 €
<small>EN PLAT: 19.00€</small>	
Assiette de jambon et melon (frites et salade) / EN ENTREE	14.5 €
<small>EN PLAT: 18.50€</small>	
Escargots au beurre d'ail/ 6 pcs	7.8 €
<small>12 pcs/ 13.80€</small>	
Foie gras de canard, chutney de pommes-raisins macéré au coulis de mangue, toasts/ EN ENTREE	16.5 €
<small>EN PLAT: 21.00€</small>	
Asperges à la Flamande et jambon / EN ENTREE	14.5 €
<small>EN PLAT: 17.50€</small>	
Asperges gratinées aux escargots et petits lardons / EN ENTREE	13.5 €
<small>EN PLAT: 16.50€</small>	
Salade tiède de scampis aux asperges / EN ENTREE	15.5 €
<small>EN PLAT: 18.50€</small>	
Salade d'asperges aux copeaux de jambon fumé / EN ENTREE	14.5 €
<small>EN PLAT: 17.50€</small>	
Feuilleté d'asperges au saumon fumé (riz) / EN ENTREE	16.5 €
<small>EN PLAT: 19.00€</small>	
Assiette de saumon fumé et ses toasts / EN ENTREE	14.5 €
<small>EN PLAT: 18.00€</small>	

Poissons

Filet de sandre rôti, sauce aigre douce	24.6 €
Scampis sautés à l'ail	22 €
Ailes de raie, cuites à la vapeur, beurre noisette aux câpres	22.5 €
Quenelles de brochet aux petits légumes et crevettes grises sauce Riesling, gratinées (avec ou sans fromage)	15.9 €
Pavé de saumon grillé aux asperges sur lit de tagliatelles sauce safranée	24.5 €

Viandes

Bouchée à la reine aux champignons de Paris et quenelles de volaille, frites et salade	17.5 €
Blanquette de veau à l'ancienne, petits oignons grelots, champignons de Paris et lardons	21.8 €
Entrecôte Black Angus grillée Irlandaise, sauces au choix: poivres verts, crème champignons, Maître d'Hôtel ou Hendrix	28 €

Magret de canard rôti sauce aux baies roses	27.5 €
Vum Séi de notre ami Tom aux queues d'écrevisses	22 €
Le traditionnel cordon bleu de veau, sauces au choix: poivres verts, crème champignons, Maître d'Hôtel ou Hendrix	27 €
Couronne d'agneau rôtie aux herbes de Provence sauce Hendrix	28 €
Civet de chevreuil aux airelles	23 €
Civet de sanglier aux airelles	23 €
Selle de sanglier sauce poivres verts ou champignons	28 €
Tous nos plats sont accompagnés de pommes de terre et légumes du jour.	-
Supplément frites: 2.00€ supplément salade: 2.00€	-

Menu enfants

Vol au vent, frites mayonnaise ou Pavé de saumon grillé, tagliatelles, 1 boule de glace ou sorbet au choix

Pâtisseries

Moelleux au chocolat et sa boule de glace vanille	-
Crème brûlée façon Loïc	-
Tarte tatin tiède et sa boule de glace vanille	-
La traditionnelle mousse au chocolat	-
Gaufre au sucre	-
Gaufre chantilly	-
Gaufre aux fraises	-
Fraises Melba	-
Fraises au sucre	-
Fraises chantilly	-
Framboises Melba	-
Framboises au sucre	-
Framboises chantilly	-
Tarte aux pommes sur lit de compote	-
Ile Flottante	-

Glaces

Chocolat glacé	-
Dame Blanche	-
Café glacé	-
Profiteroles géante et son chocolat chaud	-
Nougat glacé, coulis de fruits rouge	-
Assortiment de sorbets	-
Trou Normand ou autre au choix (2xboules de sorbets plus alcool)	-

Menus

MENU PRINTANIER: 38 Euros	-
Asperges à la Flamande et jambon	-
Sorbet	-
Couronne d'agneau rôtie aux herbes de Provence sauce Hendrix	-
Fraises Melba et son coulis de fruits rouges	-
*****	-
MENU POISSONNIER: 45€uros	-
Velouté de homard accompagné de sa garniture	-
Quenelles de brochet aux petits légumes et crevettes grises sauce Riesling (avec ou sans fromage)	-
Sorbet	-
Pavé de saumon grillé aux asperges sur lit de tagliatelles sauce safranée	-
Crème brûlée	-
*****	-
MENU GOURMET: 48.50€	-
Foie gras de canard, chutney de pommes-raisins, macéré au coulis de mangue, toasts	-
Scampis sautés à l'ail	-
Sorbet	-
Magret de canard rôti sauce aux baies roses	-
Craquant vanille - framboise sur lit de crème anglaise	-

Vous Désirez

Une entrée, un plat ou bien une sauce
(pour aujourd'hui ou un autre jour) Qui ne sont pas présents à la carte. Si nous sommes en mesure de vous le préparer
DEMANDEZ

Nous modifions la carte toutes les semaines.

Nous sommes à votre écoute

Pour tous repas : Baptême, Communion, Mariage, Anniversaire, Société

A l' Auberge du Lac ou chez vous en service traiteur

Created by www.menu.lu