

# Brasserie 'Côté Cour'

8, rue du Château ; L - 6162 Bourglinster  
Tél.: 78 78 78-1 ; Fax.: 78 78 78-52  
[banquet@bourglinster.lu](mailto:banquet@bourglinster.lu) ; [www.bourglinster.lu](http://www.bourglinster.lu)

*Cuisine du terroir dans l'air du temps*

Menu 'BIB' à 35€



*Création de la semaine suivant la saison*

Menu jeune gastronome 20€

*jusqu'à 12 ans*

Plat & dessert au choix, ½ portion

*Ouverture des restaurants*

Mercredi : soir

Jeudi à dimanche : midi **et** soir

*Congé annuel*

27 octobre – 5 novembre inclus

*Guide Michelin*

Brasserie 'Côté Cour' : BIB gourmand 2012 & 2013

Restaurant 'La Distillerie' : une étoile en 2012

*Guide Gault-Millau*

Brasserie 'Côté Cour' : 15/20

Restaurant 'La Distillerie' 18/20

Chef de l'année 2010 – Luxembourg

Meilleur Restaurant de Légumes 2013



« Pensez Légumes ! Pensez Fruits ! »

*Commission de promotions  
des Vins et Crémants de Luxembourg*

Restaurant 'La Distillerie' nomination : 'Ambassadeur'

# Sonate Culinaire d'Automne

**Entrée, plat et dessert au choix à 45€**

*Avec une sélection de 2 verres de vins 58€*

## Entrées

### Potirons bio de Sandrine

**Déclinaison autour des courges / gambas juste rôties / feuilles de capucine**

*Lait de coquillage au kéfir / huile de pépin de courges - 24€*

### Betteraves rouge bio

**Collection de betteraves bio de Sandrine / maquereau mariné et fumé aux fleurs de bruyère**

*Pomme / oseille / petit lait relevé de genièvre et citron / huile de livèche / neige de raifort -23€*

### Champignons du moment

**Sur une dentelle de céréales / champignons sautés à l'huile de noisettes / foie gras fondu**

*Poire / benoite urbaine / à boire un capuccino de cèpes et polypode - 24€*

### Inspiration de la saison

**Risotto de riz noir / poulpe et calamar / huile de pavot d'ici / râpures de citron**

*Jus marin au safran Gaumais de Pascal Cherain et Véronique Merville -25€*

## Plats

### Saveurs de l'automne

**L'échine de marcassin des Ardennes cuite longuement aux pousses de sapin et écorce de bouleau**

*Chou rouge / pomme rouge / airelles / oignon rouge / spaetzle frits à la betterave / jus pourpre au sureau -26€*

### Topinambour bio de Sandrine

**Topinambour en déclinaison / onglet de bœuf du pays juste cuit en douceur au foin**

*Jus réduit d'un bortsch / coing / oignons doux / pâte d'épeautre -25€*

### Salsifis

**Textures salsifis / poisson du jour juste rôti / oignon blanc / soja citron**

*Velouté de chénopode / huile de kéfir / râpures de poutargue -26€*

### Inspiration de saison

**Joue de bœuf confite au genièvre / collection de choux bio de Sandrine**

*Crème de pomme de terre fumée / jus réduit aux agrumes - 24€*

## Desserts

### Fruit d'automne

**Fruits du moment en déclinaison / bonbon acidulé / céréales soufflées et caramélisées**

*Crème de riz au lait / agrumes / épices douces / fleurs et herbes -10€*

### Jardin secret

**Racines de panais en textures à la vanille et chocolat blanc**

*Agrumes / jus d'oxalis / tuile de lait / glace au cédrat / croustillant tonka -10€*

### Balade douce en forêt

**Chocolat en textures / crème glacée à la sève de sapin**

*Biscuit thé vert / spéculoos / café / fruits à coque / oseille et baies -10€*

### Inspiration de saison

**Banane caramélisée au sucre de canne / ganache tiède au chocolat**

*Glace au rhum et cannelle / croustillant fèves tonka / crème de cédrat -10€*