

ENTREES ET PLATS FROIDS

| | | |
|---------------------------------------|-----------|-------|
| Duo de Foie Gras en Terrine et Poêlé | ½ 15.50 € | 19.90 |
| Salade de Chèvre Chaud | ½ 13.30 € | 17.90 |
| Brick de Reblochon et Serrano au Four | ½ 13.50 € | 18.50 |
| Ardoise de Jambon Pata Negra | ½ 16.50 € | 21.70 |
| La Salade Grappe d'Or | ½ 17.50 € | 22.70 |
| La Salade de Scampis à l'Ail | ½ 14.90 € | 18.50 |

NOS CARPACCIOS

| | | |
|-----------------------------------|-----------|-------|
| Carpaccio de Thon au Sésame | ½ 15.00 € | 20.90 |
| Carpaccio de bœuf au Foie Gras | ½ 13.90 € | 19.00 |
| Carpaccio de bœuf à la Mozzarella | ½ 13.50 € | 18.20 |
| Carpaccio de bœuf au Manchego | ½ 13.50 € | 18.20 |

NOS PLATS DE PATES

| | | |
|--|--|-------|
| Mielkniddelen mat speck an Rahm | | 15.80 |
| Tagliatelles au Saumon | | 18.90 |
| Ravioles Fraîches à la Ricotta et Epinard (Végétarien) | | 14.90 |

NOS PLATS POUR LES PETITS GASTRONOMES

| | | |
|-----------------------------|-----------------|-------|
| Tagliatelles au Jambon | +Boule de Glace | 11.90 |
| Steack Haché Maison, Frites | +Boule de Glace | 11.90 |

Formule midi du Lundi au Vendredi sauf jours fériés

Plat du Jour 9.50

Menu du Jour 11.00 entrée ou dessert au choix + plat -

NOS VIANDES

Accompagnées de la Garniture du Jour et Légumes

| | | |
|-------------------------------------|--------------|-------|
| Entrecote d'Argentine Angus Grillée | 280gr | 24.90 |
| Filet de Boeuf Angus Irlande Grillé | 280gr | 28.90 |
| Chateau Briand Angus Irlande Grillé | 550gr 2 Pers | 63.80 |

| | | |
|---|----------------------|-------|
| Grillade Mixte | | 27.50 |
| Mignon de Veau aux Champignons | | 26.50 |
| Filet Pata Negra et tranche de jambon tiède | | 24.50 |
| Eventail Pata Negra Grillé | Roquette et Manchégo | 28.50 |
| Magret de Canard au Porto et Figs | | 23.50 |

Nos poissons

Accompagnées de la Garniture du Jour et Légumes

| | | |
|-----------------------------|--|--------------|
| Sole Entière Grillée | | Prix du Jour |
| Filet de Dorade Poêlé | | 21.90 |
| Brochette de Gambas Grillée | | 26.80 |

Nos Desserts Maisons

| | |
|---|-------|
| Le traditionnel Moelleux au Chocolat | 9.80 |
| La Tarte Tatin Caramélisé aux Pommes | 8.90 |
| La Crème Brûlé à la Vanille | 8.50 |
| Le Moelleux aux Marrons , coeur de Noisette | 9.20 |
| L'Assortiment de Sorbet et Fruits Frais | 9.50 |
| L'Assiette Grappe d'Or | 10.50 |
| Dame Blanche ou Café Glacé | 7.90 |

Menu Gibier

45€

La Terrine de Gibier Maison, et son Serrano

Sorbet Poire

Les Suprême de Pigeon Sauvage, Jus aux Noix et Figs Confites

Le Moelleux aux Marrons, Coeur de Noisette

Nos Suggestions du Moment:

| | | |
|--|---------|-------|
| Le Velouté de Potiron au Foie Gras | ½ 10.60 | |
| La Terrine de Gibier Maison | ½ 14.90 | 18.90 |
| Les Moules Marinières -ou- à la crème | ½ 16.50 | 21.50 |
| ***** | | |
| Les Suprêmes de Pigeon Sauvage, Jus aux Noix et Figs Confites | | 28.90 |
| Le Mille-Feuille de Biche aux Airelles | | 26.50 |
| Le Filet de Marcassin au Poivre Vert | | 27.90 |
| Le Carré d'Agneau Pané aux Herbes | 2 Pers | 54.00 |

Soirées Bougies

Tous les derniers Vendredi du Mois nous vous proposons une soirée éclairée exclusivement à la bougie.

Created by www.menu.lu