

ENTRÉES STARTERS

CROQUETTES DE CREVETTES GRISÉS DE ZEELANDE FAITES MAISON ET PERSIL FRIT	14.90 €
HOME-MADE FRIED CROQUETTES OF GRAY SHRIMPS AND FRIED PARSLEY	
-	
CUISSES DE GRENOUILLES SAUTÉES AU BEURRE À L'AIL ET AUX FINES HERBES	13.90 €
FROG THIGHS FRIED IN AN GARLIC BUTTERED SAUCE WITH FRIED HERBS	
-	
FOIE GRAS DE CANARD, GELÉE AU PORTO & BRIOCHE DORÉE	22.50 €
DUCK LIVER WITH PORT WINE JELLY & TOASTED BRIOCHE	
-	
ASSORTIMENT DE JAMBONS & DE PÂTÉS DES ARDENNES	13.50 €
SET OF HAM AND PÂTÉS FROM OUR DELI STORE "SAVEURS DES ARDENNES"	
-	
SALADE DE CHÈVRE CHAUD ET PIGNONS DE PINS ET TOMATES SÉCHÉES	13.00 €
MELTING GOAT CHEESE SALAD WITH PINE NUTS AND SUN-DRIED TOMATOES	
-	
JAMBON DE PARME ET MELON PORTO	14.50 €
PARMA HAM WITH MELON AND PORTWINE	

MENU DU TERROIR 32.80 €

ASSORTIMENT DE PÂTÉS & DE JAMBON DES ARDENNES
SET OF PÂTÉS AND VINTAGE HAM FROM THE ARDENNES
OU/OR
SALADE CAMPAGNARDE
FARMER'S SALAD

BOUCHÉE À LA REINE AVEC POMMES FRITES ET SALADE
PASTRY BOWL WITH CHICKEN & MUSHROOM SAUCE SERVED WITH FRENCH FRIES, SALAD
OU/OR
TRUITE « MEUNIÈRE » DE LA VALLÉE DE L'OUR, PDT GRENAILLE
MILLER'S TRADITIONAL TROUT FROM THE OUR VALLEY, SERVED WITH POTATOES

APFELSTRUDEL, GLACE VANILLE BOURBON
APPLE PIE WITH BOURBON VANILLA ICE-CREAM

GRILLADES AU FEU DE BOIS MEAT FROM OUR CHARCOAL GRILL

GRILLADE DE POISSON AVEC DU RIZ	27.50 €
SELECTION OF GRILLED FISH WITH RICE	
-	
ENTRECÔTE (+- 300 GRS)	32.00 €
(US PRIME BLACK ANGUS NEBRASKA)	
RIBEYE	
-	
FAUX-FILET DE BŒUF (+- 320 GRS)	25.50 €
(PATAGONIA, ARGENTINA)	
BEEF SIRLOIN	
-	
FILET DE BŒUF (+- 280 GRS)	29.50 €
(ARDENNES, LUXEMBOURG)	
BEEF TENDERLOIN	
-	
CÔTE À L'OS (+-550 GRS)	33.00 €
(ARDENNES, LUXEMBOURG)	
T-BONE STEAK	
-	
SAUCE AU CHOIX - CHOICE OF SAUCES: BÉARNAISE, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL, AUX TROIS POIVRES BÉARNAISE, HERB FLAVOURED BUTTER, PEPPER	
ACCOMPAGNEMENTS - SIDE DISHES: POMMES FRITES "STEAKHOUSE" ET SALADE GOURMANDE "STEAKHOUSE" FRENCH FRIES AND A GOURMET SALAD	

MENU DEGUSTATION 45.50 €

FOIE GRAS DE CANARD, GELÉE AU PORTO & BRIOCHE DORÉE (SUPPLÉMENT 5€)
DUCK LIVER WITH PORT WINE JELLY & TOASTED BRIOCHE
OU/OR
CUISSES DE GRENOUILLES SAUTÉES AU BEURRE À L'AIL ET AUX FINES HERBES
FROG THIGHS FRIED IN A GARLIC-BUTTERED SAUCE WITH CHOPPED HERBS

NOIX DE ST.JACQUES AU BEURRE BLANC ET RISOTTO AU SAFRAN
PAN-FRIED SCALLOPS SERVED WITH CHIVE-BUTTER AND SAFFRON RISOTTO
OU/OR
CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES, LÉGUMES DU MARCHÉ ET PDT GRENAILLE
CRUSTED RACK OF LAMB SERVED WITH VEGETABLES AND POTATOES

DÉLICE AUTOUR DU CHOCOLAT
SELECTION OF CHOCOLATE DESSERTS

PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES

TRUITE "MEUNIÈRE" AUX AMANDES DE LA VALLÉE DE L'OUR ET PDT GRENAILLE	22.00 €
TROUT TRADITIONAL MILLER'S ART FROM THE OUR VALLEY & POTATOES	
-	
NOIX DE ST.JACQUES AU BEURRE BLANC ACCOMPAGNÉE DE RISOTTO AU SAFRAN	29.00 €
PAN-FRIED SCALLOPS WITH CHIVE-BUTTER AND SAFFRON RISOTTO	
-	
SOLE "MEUNIÈRE" AU BEURRE NOISETTE, PDT À LA VAPEUR	28.50 €
WHOLE "SOLE MEUNIÈRE" WITH LEMON, BROWN BUTTER AND STEAMED POTATOES	
-	
SALADE DE ST. JAQUES PÔLÉES ET SCAMPIS GRILLÉS	24.50 €
SALAD WITH SCALLPOS, GRILLED PRAWNS AND AGED BALSAMIC VINEGAR	
-	
BOUCHÉE À LA REINE	18.50 €
PASTRY BOWL FILLED WITH CHICKEN AND MUSHROOM SAUCE	
-	
CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES, LÉGUMES DU MARCHÉ ET PURÉE DE PDT	29.50 €
CRUSTED RACK OF LAMB SERVED WITH VEGETABLES AND MASHED POTATOES	
-	
PLANCHETTE ARDENNAISE, POMMES FRITES ET SALADE GOURMANDE	25.50 €
REGIONAL PLATE - HAM FROM THE ARDENNES, SELECTION OF PÂTÉS, COLD CUTS	
-	
COLLET DE PORC AVEC FÈVRES DE MARAIS ET PDT PÔLÉES	19.50 €
JUDD MAT GAARDEBOUNEN (TRADITIONAL LUXEMBURGISH DISH: STEW OF SMOKED PORC WITH GARDEN BEANS & POTATOES)	
-	
PLATS ACCOMPAGNÉS DE POMMES FRITES ET SALADE VARIÉE SERVED WITH FRENCH FRIES AND SALAD	

CHILDREN'S MENU

PIZZA	8.00 €
-	
PENNE BOLOGNESE	8.00 €
-	
CHICKEN NUGGETS & FRENCH FRIES	10.80 €
-	
PAN FRIED SLICE OF PORC & FRENCH FRIES	12.50 €
-	
FISH AND CHIPS	11.50 €

PIZZAS

(UNIQUEMENT DANS NOTRE BRASSERIE
ONLY SERVED IN OUR BRASSERIE)

MARGHERITA (MOZZARELLA, POMODORO, BASILICO)	11.90 €
-	
FUNGHI E PROSCIUTTO (MOZZARELLA, POMODORO, PROSCIUTTO, FUNGHI, BASILICO)	13.50 €
-	
QUATRO STAGIONI (MOZZARELLA, POMODORO, PROSCIUTTO, FUNGHI, CARICIOFI, PEPERONI)	13.90 €
-	
DIAVOLA (MOZZARELLA, POMODORO, SALAME PICCANTE, ORIGANO)	13.90 €
-	
HAWAI (MOZZARELLA, POMODORO, PROSCIUTTO, ANANAS)	13.90 €
-	
TONNO E CIPOLLA (MOZZARELLA, POMODORO, TONNO, CIPOLLA)	13.90 €
-	
PARMA E RUCCOLA (MOZZARELLA, POMODORO, PROSCIUTTO DI PARMA, RUCCOLA)	15.90 €
-	
CALZONE (MOZZARELLA, POMODORO, PROSCIUTTO, FUNGHI, BASILICO)	13.90 €

LUNCH MENU 24.90 €

CROQUETTES DE FROMAGE
FRIED CROQUETTE FILLED WITH CHEESE
OU/OR
ASSORTIMENT DE PÂTÉS DES ARDENNES
SET OF PÂTÉS FROM OUR DELI STORE "SAVEURS DES ARDENNES"

ESCALOPE "VIENNOISE" DE PORC CRÈME CHAMPIGNONS AVEC FRITES & SALADE
PAN-FRIED SLICE OF PORK "VIENNA STYLE" WITH MUSHROOM SAUCE, FRENCH FRIES & SALAD
OU/OR
JAMBON D'ARDENNES "MARQUE NATIONALE" AVEC POMMES FRITES & SALADE
VINTAGE HAM FROM THE ARDENNES SERVED WITH FRENCH FRIES & SALAD

COUPE CHANTILLY
SUNDAE WITH WHIPPED CREAM

ONLY SERVED DURING THE WEEK
FROM 11H30 - 15H00