

## **Les Entrées**

Tartare de bœuf minute aux condiments, salade fraîche et pommes frites maison 19.- / plat 23.-

Tranche de foie gras Landais grillé, betteraves rouges au gros sel, pousses croquantes et réduction au Raifort 22.-

Assiette de charcuterie Ibérique de Jambon Pata Negra Sanchez Romero Carvajal Paletta, Lomo, chorizo et pain foccacia 22.-

Tartare de Thon rouge aux condiments de Wasabi et au Gingembre, Oignons rouges et piments d'espelette 21.-

Rolls de homard et laitue relevée à la coriandre, assaisonnement au yaourt frais et citrons « Yuzu », sauce à tremper 20.-

Soupe crémeuse de châtaignes et poule faisane, œuf parfait et copeaux d'Ossau –Iraty 19.-

Carottes oubliées, noires, jaunes, pourpres, oranges et blanches braisées au jus d'orange sanguine et huiles d'olives, salade et tomates « Cœur de bœuf » grillées au cress 18.-

Cœur d'espadon poché à l'huile d'olives, salade fraîche d'herbes et légumes oubliés, «Crisby» 17.-

Croque Monsieur à la truffe, salade de pissenlits jaunes et verts, caramel au jus de veau 16.-

Salade tiède de lentilles vertes du Puy AOC, saucisse paysanne de Morteau et feuilles de céleris jaunes, vinaigrette relevée 15.-

## **Les Plats du Monde**

Pièce d'agneau de lait du Luberon grillé, artichauts sautés et mangues vertes, olives vertes Marocaines, basilic Thaï et jus de coco pimenté 26.-

Bagels de volaille fermière aux condiments fumés, tranche de Reblochon et lard croustillant, salade Iceberg à la vinaigrette et pommes savoyardes 19.-

Burger pur boeuf luxembourgeois, salade iceberg- fromage - oignons rouges - ketchup maison fumé aux cèpes - emmental - moutarde luxembourgeoise - pain ciabatta - frites maison 19.-

## **La Mer**

Cabillaud des mers du Nord et coquillages de saison, bouillon de chou-fleur à la vodka, râpé de minute et cress iodée à la crème carry 28.-

Sofrito de thon rouge aller-retour, blanc de seiche à la plancha, croutes de pain et tomates mi-séchées, olives taggiasche et câpres surfines 26.-

Saumon Label rouge mariné à la bière « Battin » Luxembourgeoise, endives compostées et feuilles crues de Trévisse, vinaigrette acidulée aux graines de moutarde jaune et noir 25.-

## **La Terre**

Filet de bœuf choisi par notre boucher et grillé à la plancha, Pressé de pommes de terre et céleris rave, pannais, carottes oubliées et févettes, sauce bernaïse et poivre noir 29.-

Volaille fermière de Challans pochée au vin jaune, mousseline de Topinambour et cœur de racines de persil rôti, caramel de Pralin corsé 25.-

## **Le Menu Enfants**

Mini Burger Enfant, Salade et frites maison 14.-

Escalope de volaille panée, purée de pommes de terre ou frites maison 12.-

Raviolis ricotta / épinards (plat végétarien) 12.-

## **Les Desserts**

Glaces, Vanille - Amarena - Fraise - Chocolat intense - Caramel & Butterscotches - Espresso croquant - Irish coffee - Moka - Pistache - Cookies caramel - Nougat de Montelimar - Spéculoos Cannelle - Yaourt 2,50.- *la boule*  
Sorbets, Citron - Mojito - Pomme verte - Poire - Orange – Champagne 2,50.- *la boule*  
Sabayon « Citrus » à la pamplemousse rose et bergamotte, Biscuit de Reims et citron Caviar 12.-  
Figs servies tièdes, caramel de Banyuls, tuile aux spéculoos et glace yaourt 12.-  
Tarte au chocolat Gianduja à la feuille d'or, crème mascapone 12.-  
Cocote de crème brûlée à la cassonade Moka / Irish 11.-  
Café Liégeois maison 10.-

Created by [www.menu.lu](http://www.menu.lu)