

HORAIRES D'OUVERTURE

DU LUNDI AU VENDREDI DE 17:00 À 1:00
& LE SAMEDI DE 18:00 À 1:00
OUVERT VEILLES DE JOURS FERIÉS

CUISINE DU RESTAURANT OUVERTE

LES LUNDIS DE 17:00 À 22:30 [TAPAS UNIQUEMENT]
LES MIDIS DU LUNDI AU VENDREDI DE 12:00 À 14:00
LES SOIRS DU MARDI AU SAMEDI DE 18:30 À 22:30

ÉVÉNEMENTS PRIVÉS & D'ENTREPRISES

JUSQU'À 3H DU MATIN

RÉSERVATIONS AU +352 400 815 69

18, RUE DE L'ACIERIE. L-1112 HOLLERICH LUXEMBOURG
INFO@LEDIXHUIT.LU - WWW.LEDIXHUIT.LU



• LA CARTE DU RESTAURANT •

LES TAPAS

LE MIX DE TARAMA DE CRABE ET SAUMON AUX ŒUFS DE SAUMON SUR TOAST DE PAIN GRILLÉ
 LE MIX DE 6 BROCHETTES THAÏ (POULET, SCAMPIS ET BŒUF)
 LES NEMS AU PORC (4 PIÈCES)
 LES NEMS VÉGÉTARIENS (4 PIÈCES)
 LES GHUP GHUP (CUISSÉS DE GRENOUILLES CARAMÉLISÉES FAÇON THAÏLANDAISE)
 LES ARDOISES
 - CHARCUTERIE FRANCO ITALIENNE ET SA GARNITURE
 - FROMAGES AFFINÉS, NOIX ET RAISINS
 LE JAMBON DE PARME TRANCHÉ DEVANT VOUS

LES ENTRÉES & PETITS PLATS

LA BISQUE DE HOMARD ET SA CRÈME MONTÉE
 LA SALADE DE FOIES DE VOLAILLE AU VINAIGRE DE XÉRÈS
 LA SALADE D'ENDIVES ET NOIX ET SA MOUSSE DE ROQUEFORT
 LES ESCARGOTS ACCOMPAGNÉS DE MOUILLETES
 LA TARTINE DE RILLETTE MAISON, CORNICHONS, OIGNONS GLACÉS ET SALADE
 LE CARPACCIO DE SAUMON À LA JAPONAISE
 LE CARPACCIO DE BŒUF LUXEMBOURGEOIS ET BURRATA DI BUFALA
 LE CARPACCIO DE BŒUF LUXEMBOURGEOIS À LA TRUFFE NOIRE
 LE RISOTTO AUX TRUFFES

LA POISSONNERIE

LE FISH & CHIPS SAUCE TARTARE OU SAUCE THAÏ CHILI
 LA SOLE MEUNIÈRE POMMES DE TERRE VAPEUR ET POUSSÉS D'ÉPINARDS
 LE PAVÉ DE SAUMON RÔTI ET LENTILLES DU PUY DE DÔME
 LA DORADE ENTIÈRE AUX 3 ÉPICES FAÇON THAÏLANDAISE (PLA SAM ROD)

LA BOUCHERIE

LA TAGLIATA DE BŒUF ET SON JUS TRANCHÉ 21,50.-
 LA CÔTE DE VEAU POÊLÉE, PURÉE DE POMMES DE TERRE, JUS TRANCHÉ ET LÉGUMES VERTS 27,00.-
 LE CONFIT DE CANARD, POMMES DE TERRE RISSOLÉES, SALADE 19,50.-
 L'ENTRECÔTE DE BŒUF BLACK ANGUS EXTRA TENDRE, SAUCE BÉARNAISE OU MAÎTRE D'HÔTEL, FRITES MAISON, SALADE 28,90.-

LA PÂTISSERIE

L'ASSIETTE GOURMANDE 12,50.-
 LA CRÈME BRÛLÉE VANILLE DE MADAGASCAR 8,90.-
 LE PAIN BRIOCHÉ PERDU FAÇON GRAND-MÈRE 8,90.-
 LA MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR MAISON 7,50.-
 L'ÎLE FLOTTANTE 8,50.-
 LE MOELLEUX AU CHOCOLAT 9,90.-

7,50.-
 12,00.-
 10,50.-
 9,50.-
 11,50.-

15,00.-
 15,00.-
 10,00.-

ENTRÉE	PLAT
13,50.-	
11,50.-	14,00.-
14,00.-	19,00.-
11,00.-	17,00.-
12,00.-	
15,90.-	20,90.-
15,90.-	22,90.-
18,50.-	26,50.-
	21,50.-

21,50.-
 28,00.-
 21,50.-
 22,50.-

21,50.-
 27,00.-
 19,50.-
 28,90.-

12,50.-
 8,90.-
 8,90.-
 7,50.-
 8,50.-
 9,90.-

LES ENTRÉES THAÏLANDAISES

NEM MOO (NEMS AU PORC) 10,90.-
 NEM J (NEMS VÉGÉTARIENS) 9,90.-
 TOM YAM KUNG (SOUPE DE SCAMPIS À LA CITRONNELLE ÉPICÉE) 11,90.-
 NUA, GAI ET KUNG SATÉ (BROCHETTES DE BŒUF, POULET ET SCAMPIS, SAUCE CACAHUÈTE) 17,90.-
 GHUP GHUP (CUISSÉS DE GRENOUILLES CARAMÉLISÉES À LA CITRONNELLE) 11,90.-

LES PLATS THAÏLANDAIS

GAI MORAKOT (ÉMINCÉ DE POULET FRIT AU CURRY VERT) 18,90.-
 GAI TAI KREI (ÉMINCÉ DE POULET CARAMÉLISÉ À LA CITRONNELLE) 18,90.-
 NUA KRAA PRAU (ÉMINCÉ DE BŒUF BASILIC FRAIS THAÏ ET LÉGUMES SAUTÉS AU WOK) 22,90.-
 TOFU VÉGÉTARIEN (TOFU ET LÉGUMES AU CURRY ROUGE ET LAIT DE CÔCO) 16,90.-
 NUA MANAO (FAUX-FILET BARBECUE FAÇON THAÏ) 22,90.-
 PLA SAM ROD (DORADE ENTIÈRE AUX 3 ÉPICES FAÇON THAÏLANDAISE) 22,90.-

LE MENU SENSATION

LES GHUP GHUP (CUISSÉS DE GRENOUILLE CARAMÉLISÉES)
 OU
 LA BISQUE DE HOMARD ET SA CRÈME MONTÉE

LE BŒUF BASILIC (RUMSTEACK DE BŒUF ÉMINCÉ AU BASILIC FRAIS THAÏ ET LÉGUMES SAUTÉS AU WOK)
 OU
 LE CANARD CONFIT, POMMES DE TERRE RISSOLÉES, SALADE

LA MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR MAISON
 OU
 L'ASSIETTE GOURMANDE

29,90.-

LE MENU DÉGUSTATION

TOM YAM KUNG (SOUPE DE SCAMPIS À LA CITRONNELLE ÉPICÉE)

LE PAVÉ DE SAUMON RÔTI ET LENTILLES DU PUY DE DÔME

LE SORBET CITRON ET SA VODKA

LA CÔTE DE VEAU POÊLÉE, PURÉE DE POMMES DE TERRE, JUS TRANCHÉ ET LÉGUMES VERTS
 OU

LA DORADE ENTIÈRE AUX 3 ÉPICES FAÇON THAÏLANDAISE (PLA SAM ROD)

ASSIETTE GOURMANDE

40,90.-