

Entrées

Potage du jour	
Entrée	4,50 EUR
Plat	7,00 EUR
Chausson d'escargots aux girolles sauce crémeuse ail et persil	
Entrée	12,00 EUR

Carpaccio de bœuf du Terroir aux copeaux de parmesan	
Entrée	12,10 EUR
Plat	19,00 EUR
Escalope de foie gras de canard poêlé, fruits frais caramélisés	
Entrée	
Plat	

Salades

La Luxembourgeoise (Lardons, œufs, croûtons, raisins...)	
Entrée	10,20 EUR
Plat	15,20 EUR
La Suisse (Tête de moine, blanc de poulet, maïs, carottes...)	
Entrée	9,80 EUR
Plat	14,80 EUR
L'Écossaise (Saumon fumé, oignons, câpres...)	
Entrée	11,80 EUR
Plat	16,80 EUR
L'Italienne (Tomates, mozzarella, basilic, huile d'olives...)	
Entrée	11,50 EUR
Plat	15,50 EUR
La Française (Jambon sel sec, chèvre chaud, salade verte...)	
Entrée	12,00 EUR
Plat	17,50 EUR

Poissons

Waterzooï de poisson du marché et St-Jacques aux jeunes légumes et pommes nature	19,80 €
Sole meunière beurre citron persillé et pommes à l'anglaise	26,00 €
Escalope de sandre aux asperges verte beurre blanc et risotto crémeux	21,80 €
Filet de rouget rôti au thym frais légumes de porvence en riz pilaf	22,00 €

Viandes

Noisette de chevreuil aux cèpes sauce bordelaise et pommes château	22,50 €
Mignon de veau poêlé crème de ciboulette et pommes persillées	26,20 €
Carré d'agneau au poivre de Sichuan et purée de patates douces	21,00 €
Brochette de canard et volaille fermière grillée beurre	19,00 €
Maître d'hôtel frites et salade verte	
Filet de boeuf poêlé et sa crème de roquefort ou poivre vert frites et salade verte	25,60 €

Pâtes

Lasagne Bolognaise	12,70 EUR
Cannellonis gratinés	12,90 EUR
Spaghettis au pesto	11,60 EUR
Raviolis champignons	13,20 EUR
Tortellinis crème jambon	10,40 EUR
Pennes sicilienne	11,60 EUR
Tagliatelles au saumon	14,70 EUR

Nos incontournables

L'assiette de jambon en duo	14,50 €
Poire de bœuf grillée beurre Maître d'hôtel	16,80 €
Suprême de poulet fermier pané façon cordon bleu	15,00 €
Vol au vent de volaille aux champignons	13,00 €
Tartare de bœuf du terroir coupé au couteau et assaisonné aux épices et condiments	15,00 €

(Nos incontournables sont servis avec frites et salade verte)

Nos flames

Flames fromage (Artichaut, 4 fromages, tomate cerise, mozzarella)	11,30 €
Flames champignons (Haricot vert, jambon cuit, champignon, tomate cerise, mozzarella)	10,90 €
Flames poisson (Saumon, sole, carotte, fenouil, tomate, mozzarella)	13,40 €
Flames vigneron (Lardon, mange-tout, tomate cerise, raisin, oignon, mozzarella)	12,50 €

Menu enfants

Pavé de cabillaud meunière
ou
Gratin de macaronis sauce bolognaise
ou
Escalope de volaille panée
ou
Tortellini crème jambon
(garniture au choix)

Coupe de glace
ou
Dessert du jour

Fromages

Assortiment de fromages et salade 6,50 EUR
Assiette de brie et salade verte 6,50 EUR

Desserts

Tarte au fruit accompagnée de sa boule de glace à la vanille	5,50 EUR
Salade de fruits	4,80 EUR
Gâteau choco délice et son onctueuse crème anglaise	6,10 EUR
Gâteau Jean Monnet «1er Prix concours gâteau de l'Europe»	6,50 EUR
Vacherin glacé	6,00 EUR
Crème brûlée à la vanille	6,00 EUR
Crêpe au sucre	3,30 EUR
Crêpe avec une boule de glace vanille et sa sauce au chocolat	5,20 EUR
Gaufrette aux divers sorbet	7,60 EUR
Demandez notre dessert du jour	5,50 EUR

(Tous nos desserts sont faits Maison avec des produits issus du Terroir Luxembourgeois tels que le beurre, le lait, les oeufs, la farine, etc)

Nos glaces et sorbets

Bananasplit (Glace vanille, banane, chantilly, chocolat chaud et amandes grillées)	6,60 EUR
Dame blanche (Glace vanille, chocolat chaud, chantilly et amandes)	7,20 EUR
Café glacé (Glace mocca, café froid et chantilly)	5,95 EUR
Chocolat glacé (Glace chocolat, lait chocolat froid et chantilly)	6,05 EUR
Sorbet arrosé Mange/Framboise	5,80 EUR

Nos Brunchs

« Le Brunch du Boulanger »

Notre Buffet est composé de :

Différentes sortes de pains et petits pains
12 sortes de viennoiseries
Fromages, charcuteries
Saumon fumé
Confitures maison
Birchermuesli
Différents fruits frais
Yaourts
Jus de fruits
Café, lait, Xocolatl, Thé

Prix : 15,65€

Enfants de 5 à 15ans : 10,25€

En dessous de 5 ans : gratuit

« Le Brunch du Chef »

Brunch du Boulanger accompagné d'une soupe et d'un plat chaud

Prix : 22,65€

Enfants de 5 à 15ans : 12,25€

En dessous de 5 ans : gratuit

Notre Brunch vous attend tous les dimanches de 8h00 à 14h00

Created by www.menu.lu