

Vegetarian

- **Potage du jour**

Tagessuppe

- **Velouté de Potiron au gingembre**

Kürbis -ingwer suppe

- **Wrap de légumes grillée et sauce fromage blanc au herbes fraîches**

Gegrilltes Gemüse wrap mit friskäse und krauten

- **Salade de légumes grillé**

Gegrilltes Gemüse als Salat

- **Salade fromage de chèvre pané poire caramélisée, vinaigrette balsamique**

Salat mit paniertem Bio-Ziegenkäse karamelisierten Birnen, Balsamicodreßing

Les Salades

- **Salade Grand-mère**

Salade verte, lardon, champignons, oignons, pommes de terre sauté et fromage râpé
Buntesalatmischung mit Speck, Pilzen, Zwiebeln, gebratene Kartoffeln und gerappter Käse

- **Salade L'Iris**

Salade verte ,saumon et Thon fumé maison, truite fumé maison, scampi et salade de poulpe

Bunte Salatmischung mit Hausgräuchertem Lachs und Thunfisch, geräuchertem Forelle, Scampi und Tintenfisch

- **Salade de scampi à l'ail**

Scampisalat mit Knoblauch

- **Salade de poulpe, façon portugaise**

Tintenfischsalat nach Portugiesischer Art

- **Salade César**

Poulet grillé ,vinaigrette blanche ,lard grillé croûtons et parmesan
Salatmischung mit gegrilltem Hähnchen,Speck,Brotcroutons und Parmesan

- **Salade de légumes grillé**

Gegrilltes Gemüse als Salat

- **Salade fromage de chèvre pané poire caramélisée,vinaigrette balsamique**

Salat mit paniertem Bio-Ziegenkäse karamelisierten Birnen,Balsamicodreßing

Les Entrées

- **Potage du jour**

Tagessuppe

- **Consommé de Gibier et ces raviolis maison**

Wild consommé mit hausgemachten Raviolis

- **Velouté de Potiron au gingembre**

Kürbis -ingwer suppe

- **Wrap de légumes grillée et sauce fromage blanc au herbes fraîches**

Gegrilltes Gemüse wrap mit frischkäse und krauten

- **Tartare de thon Rouge et son bouquet de salade**

Thunfisch Tartare

- **Carpaccio de thon, huile d'olive et roquette**

Thunfisch Carpaccio, Olivenöl und Rucolasalat

- **Carpaccio de bœuf, huile d'olive avec roquette et parmesan**

Rindercarpaccio mit Rucolasalat, Parmesan und Olivenöl

La Mer



•

Morue au four, sauce provençale

Stockfisch im Ofen mit Provençalesoße



•

Gambas Géantes grillés, flambées au Ricard

Riesengarnelen flambiert mit Ricard



•

Mixte de Poissons poêlée

Mixte de poissons poêlé: saumon, scampi, thon, calamar l'huile d'olive et tomate fraîche

Fischauswahl : Lachs, Scampi, Thunfisch, Riesengarnelen und mit Olivenöl, frischen Kräutern und Tomaten



•

Calamars a la plancha, sauce vierge pimenté, pommes de terre grillées

Tintenfisch à la plancha



-

Steak de thon grillé, huile d'olives a l'ail et oignons frits

Gegrilltes Thunfischsteak, Knoblauch Olivenöl und frittierten Zwiebeln

Viandes



-

Filet de boeuf grillé, jus au vin rouge ou poivre vert

Gegrilltes Rinderfilet auf einer Rotweinsauce oder grüner Pfeffersauce



-

Entrecôte grillé, sauce aux échalotes ou poivre vert

Gegrilltes Entrecôte mit einer Schalottensauce oder grüner Pfeffersauce



-

Magret de canard, panné au sésame, sauce a l'orange

Entenbrust paniert mit Sesam und einer Orangensauce



- **Couronne d'Agneau croûte d'ail, jus de romarin (320gr)**

Lammrücken mit Knoblauchkruste und einem Rosmarin Jus



- **Demi poulet désossé grillé à la façon churrasco**

Halbes Hähnchen gegrillt ohne Knochen



- **Tournedos de kangourou sauce porto**

Känguru Tournedos mit einer roten Portweinsosse

Les Desserts

- **Mi-cuit au chocolat et son coeur de framboise sorbet aux fruits rouges**
Warmer Schokoladenkuchen gefüllt mit und Himbeeren einem Rottefrüchte Sorbet
- **Assiette de fruits frais et son trio de sorbet**
Frische Obstauswahl mit drei sorbets
- **Crème brûlée à la vanille**
- **Pomme au four caramélisé, glace vanille**
Karamelisierter Apfel mit Vanilleeis
- **Dame blanche avec chocolat chaud maison**
Vanilleeis mit einer warmen Schokoladensosse und Schlagsahne

- **Dame noir**

Schokoladeneis mit einer weisschokoladensosse

- **Cafe Glacé**

Geeister Kaffe mit Eis und Schlagsahne

Created by www.menu.lu