

La Cuisine de l'Automne

Les Moules au Riesling (+-1,5 kg) [1].....	25.80
Les Moules au Crémant (+-1,5 kg) [1].....	26.80
Les Moules à la Battin Blanche (+-1,5 kg) [1].....	26.80
Les Moules à la Crème (+-1,5 kg) [1].....	26.80
Les Moules au Curry (+-1,5 kg) [1].....	26.80
Les Moules à la Dijonnaise (+-1,5 kg) [1].....	26.80
Les Moules à la Provençale (+-1,5 kg) [1].....	26.80
Les Moules à la Thaïlandaise (+-1,5 kg) [1].....	26.80
Les Moules au Roquefort (+-1,5 kg) [1].....	26.80

Le Carpaccio de Cerf aux Copeaux de Foie Gras, Châtaignes et Noisettes. Entrée 19.30 Plat 25.70
Carpaccio vom Hirsch mit Spänen von der Stopfleber, Marone und Haselnuss

Le Pâté de Gibier Garni fait Maison..... Entrée 16.90 Plat 22.50
Hausgemachte Wildpastete

Les Tranches de Gigue de Chevreuil Grillées au Four à Charbon de Bois Jospier®
avec Spätzle, Chou Rouge et Compote de Pommes..... 29.60
Im Jospier® Holzkohleofen gegrillte Scheiben von der Rehkeule mit Spätzle, Rotkohl und Apfelmus

Le Ragoût de Gibier avec ses Garnitures (Marcassin, Chevreuil ou Biche, selon Marché) 30.90
Wildragout mit Beilagen (Frischling, Reh oder Hirschkuh, je nach Marktangebot)

Les Cuisses de Lièvre en Civet à la Luxembourgeoise..... 31.90
Hasenkeulen Luxemburger Art

Träipen mat Hausmacher Gromperpurée a Compote [1] 2 Pièces 18.10 3 Pièces 24.10
Boudin Noir avec Purée Maison et Compote de Pommes

Blutbratwurst mit hausgemachtem Kartoffelpurée und Apfelmus

Panéierte Kuddelfleck mat gekachte Gromperen, Remoulade an Scharfer Zooss [1]..... 24.80
Tripes Panées avec Pommes Nature, Rémoulade et Sauce Piquante
Panierte Rinderkutteln mit Salzkartoffeln, Rémoulade und pikanter Soße

Kuddelfleck an Rouder Zooss mat gekachte Gromperen 24.80
Tripes à la Sauce Tomates à la Luxembourgeoise avec Pommes Nature
Rinderkutteln in Tomatensoße Luxemburger Art mit Salzkartoffeln

Bouneschlupp oder **Länsenzopp** oder **lerzebulli**, déi Dräi mat Speck a Mettwurst
oder **Gulaschzopp**, demno wat mir préparéiert hun 21.10
Soupe aux Haricots OU Soupe aux Lentilles OU Soupe aux Pois Cassés, les Trois avec Lard et Saucisse
OU Soupe Goulasch, selon préparation du jour
Bohnensuppe ODER Linsensuppe ODER Erbsensuppe, alle drei mit Speck und Mettwurst
ODER Gulaschsuppe, je nach Tageszubereitung

Les Chicons Gratinés à l'Ardennaise avec Pommes Nature..... 21.10
Überbackene Endivien Ardenner Art mit Salzkartoffel

[1] = Pas disponible les Dimanches à Midi [Sonntags Mittags nicht verfügbar]

[2] = Convient pour Végétariens [Für Vegetarier geeignet]

La Cuisine Allégée

à notre Façon

Le Ceviche de Saumon

à la Feuille de Coriandre, Tomates Cerise et Oignon Rouge 24.80

Saumon Cru Mariné au Jus de Citron Vert, Plat Typique de la Cuisine Péruvienne

Ceviche vom Lachs mit Koriandergrün, Kirschtomaten und Roter Zwiebel

Mit Limette mariniertes roher Lachs, ein typisches Gericht der Peruanischen Küche

La Salade aux Poissons Grillés et aux Pousses de Légumes, Vinaigre d'Abricot... 24.60

Gemischter Salat mit gegrilltem Fisch und Gemüsesprossen, Aprikosensaft

La Brochette de Poulet Grillée au Jospier® sur Mesclun de Salade 21.50

Im Jospier®-Kohleofen gegrillter Hähnchenspiess auf feinem Salat

La Salade Arc en Ciel 24.80

...aux Crevettes Grises, Crevettes Tigrées, Baies Rouges, Mangue, Pousses de Légumes

Regenbogensalat mit Nordseekrabben, Tigergarnelen, Waldbeeren, Mango und Gemüsesprossen

Les Plats Végétariens

Die vegetarischen Gerichte

Le Gratin de Légumes Frais [2] 19.20

Gratin von frischem Gemüse

Les Escalopes de Céleri Panées avec Salade, Sauce Rémoulade [2] 19.20

Panierte Sellerieschnitzel mit Salat und Rémouladensoße

La Lasagne Végétarienne avec Salade [2] 19.80

Vegetarische Lasagna mit Salat

Le Parmentier aux Légumes et à la Roquette [2] 19.70

Auflauf aus Gemüse und Kartoffelpurée mit Rucola

La Cuisine au Fromage

Die Käseküche

La Fondue de Saint Félicien (+- 180 gr) 25.40

Avec Pomme au Four et Charcuteries Italiennes

Fondue vom Saint Félicien mit einer Ofenkartoffel und Italienischem Aufschnitt

La Fondue de Vacherin Mont d'Or (+- 500 gr) 32.40

Avec Pomme au Four et Charcuteries Italiennes

Fondue vom Vacherin Mont d'Or mit einer Ofenkartoffel und Italienischem Aufschnitt

La Tartiflette Savoyarde au Reblochon avec Salade 23.80

Tartiflette mit Reblochon Savoyer Art mit Salat

[1] = Pas disponible les Dimanches à Midi [Sonntags Mittags nicht verfügbar]

[2] = Convient pour Végétariens [Für Vegetarier geeignet]