

Notre restaurant vous invite à faire votre choix parmi notre carte diversifiée, composée de plats conçus à base d'ingrédients sélectionnés et qui s'adapte aux arrivages afin de satisfaire vos palais de dégustateurs. Elle saura combler tant les amateurs de poisson que de viande. Nous mettons un point d'honneur à renouveler notre carte tous les deux mois.

## Les Entrées

Bisque de Homard aux dés de Homard

15,90 €

Crème d'Asperges

8,80 €

Crème de Tomates

8,80 €

Tartare de Saumon fumé et frais, Bouquet de Salade

17,90 €

Délice de Crevettes grises et Mousse d'Avocats

18,90 €

Salade de Scampis, Sauce au Safran ou à l'Ail

17,90/24,90 €

Cuisses de Grenouilles à l'Ail et au Persil

24,50 € / 34,00 €

Cuisses de Grenouilles à l'Ail et au Persil

24,50 € / 34,00 €

Raviolis de Homard faits Maison

22,90 €

Foie de Canard poêlé, à la Manguue Caramélisée

22,90 €

Tranche de Foie d'Oie et sa Gelée au Porto, Brioche dorée

22,90 €

Carpaccio de Bœuf à l'huile d'Olive et au Parmesan

17,90 € / 23,50 €

## Plats Enfant

Tagliatelles au Jambon et Crème

8,50 €

Escalope de Veau panée, Pommes Frites

13,50 €

Bouchée à la Reine, Pommes Frites

13,50 €

# Menu de Dégustation

(68,00 € à sec)

composé de 6 assiettes selon arrivage

servi seulement par table complète

**veuillez consulter notre Personnel de Service pour les informations sur les Allergies**

## Végetarien

Nems de Légumes et Champignons  
Coulis de Petits Pois, Pommes rissolées  
19,90 €

## Les poissons et Crustacées

Filet de Turbot sur un nid d'Asperges  
Sauce Mousseline, Pommes purée  
31,90 €  
Filet de Sandre aux Girolles et un Nid de Choucroute  
Sauce Champagne, Pommes rissolées  
29,90 €  
Filet de Daurade Royale, Juliennes de Légumes  
Sauce aux Poivrons rouges, Pommes rissolées  
29,90 €  
Sole Meunière, Pommes vapeur  
35,00 €  
Delicious de Homard et Poissons grillés, selon arrivage  
Pommes rissolées, sauce Champagne (2 personnes)  
78,00 €  
Homard entier, décortiqué, préparé à la luxembourgeoise  
Riz créole  
9,00 € / 100gr  
Homard entier, décortiqué, préparé à la luxembourgeoise  
Riz créole  
9,00 € / 100gr  
Homard entier, décortiqué, préparé à l'Armoricaine  
Riz créole  
9,00 € / 100gr

# Les Viandes

Tartare de Bœuf,  
Frites Maison et Salade  
24,50 €  
Coquelet entier rôti au Four, Sauce à l'Estragon (+/-20 min)e  
Légumes, Pommes Dauphines (servi en deux fois)  
24,90 €  
Carpaccio de Bœuf à l'huile d'Olive et au Parmesan  
Salade, Frites Maison  
24,90 €  
Cordon Bleu de Veau, Sauce aux Champignons  
Légumes Saisonniers, Frites Maison  
26,90 €  
Filet de Bœuf Angus, Sauce Marchand de Vin ou au Poivre  
Légumes Saisonniers, Pommes de Terre en Robe des Champs  
34,00 €  
Filet de Mignon de Veau, Sauce aux Morilles  
Fricassée d'Asperges, Pommes Purée  
32,90 €  
Bouchée à la Reine façon du Chef, Légumes, Frites Maison  
22,50 €  
Carré d'Agneau rôti, Sauce aux Herbes et à l'Ail  
Légumes Saisonniers, Gratin Dauphinois  
31,90 €

# Les Desserts

Sorbet Pommes Vertes, Citrons Verts,  
Piores, Mirabelles arrosé d'un Alcool de votre choix  
9,50 €  
Café Glacé  
8,50 €  
Dame Blanche au Chocolat chaud  
9,50 €  
Irish Coffee au Whisky Bushmills  
11,20 €  
Le Café Gourmand  
12,40 €  
Crème brûlée à la Vanille Bourbon  
8,90 €  
Mousse au Chocolat  
8,50 €  
Tarte fine aux Pommes, Boule Glace Vanille  
9,90 €  
Carré d'As du Maître Fromager  
9,90 €

Parfait au Grand –Marnier

8,90 €

Trilogie de Fraises

9,90 €

Boule de Glace ou Sorbet « la Boule »

2,30 €

Nougat glacé aux Coulis de Framboises

9,90 €

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