

Les Entrées

Le Carpaccio de Filet de Bœuf / Parmesan / Roquette	14.20€
Rinderfiletcarpaccio mit Parmesan & Rucola/ Beefcarpaccio with Parmesan	
Les 6 Escargots à la Bourguignonne	10.50€
6 Weinbergschnecken mit Knoblauchbutter / 6 Snails with Garlic butter	
Les 12 Escargots à la Bourguignonne	18.00€
12 Weinbergschnecken mit Knoblauchbutter / 12 Snails with Garlic butter	
Le Foie Gras de Canard "Maison" / Gelée Kir au Vin	17.90€
Entenleberpastete "hausgemacht" an Kir-Gelée / Foie Gras "homemade"	
L'Escalope de Foie de Canard Poêlé/ Coulis de Mangue	19.90€
Gebratene Entenleber an Mangocoulis / Duck liver roasted, Mango sauce	
Le Panier de Scampi Grillés / Espuma Curry	14.90€
Gegrillte Scampi an Curry Espuma / Grilled Scampi Curry Espuma	
Le Tiramisu Avocat / Queues d'Ecrevisses	16.50€
Tiramisu mit Flusskrebs und Avocados / Tiramisu with crayfish and avocado	
Les Blinis au Saumon Fumé / Espuma Wasabi	14.90€
Räucherlachs an Blinis, Wasabi Espuma / Smoked Salmon, Wasabiespuma	
La Tourte Vigneronne	12.70€
Winzerpastete / Wine grouwer pastry	
La Bouchée à la Reine (Entrée)	12.90€
Königinpastete / Chicken Vol au Vent	
Le Velouté de Légumes Garni	7.60€
Gemüse Creme Suppe / Vegetable soup	

Un supplément couvert de 3.-€ est facturé pour la portion entrée prise comme plat.
A plate surcharge of 3.-€ will be charged for starters which are ordered as main dish.
Ein Gedeck Aufpreis von 3.-€ wird für die Vorspeisenportion als Hauptgericht berechnet.

L'Entre 2

Le Sorbet Citron / Poire Williams	4.90€
Zitronensorbet Williamsbirne / Lemon sorbet and Williams Schnapps	
Le Sorbet Kir au Riesling	4.90€
Cassissorbet mit Riesling / Cassis sorbet with Riesling	
Le Sorbet Mangue / Manzanita	4.90€
Mangosorbet mit Manzanita / Mango sorbet with Manzanita	

Les Spécialités Régionales

Le Jambon Grand-Ducal Frites et Salade	18.90€
Luxemburger Schinken Pommes & Salat / Ham Grand-Ducal French fries & Salad	
La Bouchée à la Reine Frites et salade	22.40€
Königinpastete Pommes & Salat / Chicken Vol au Vent French fries & Salad	
La Friture de la Moselle "taille selon Arrivage"	25.90€
Frittierte Moselfische Pommes & Salat / Fried Mosel fishes' French fries & Salad	
La "Wainzossis mat Moschertzooss an Purée"	17.90€

Les Poissons

La Tartelette de Scampi & Gambas Petit Légumes / Persil-Ail	
Scampitörtchen an Gemüse, Knoblauch & Petersilie	30.90€
Pastry filled with Scampi, Vegetables, Garlic & Parsley	
Le Dos de Cabillaud / Cous-Cous / Sauce Chorizo /	25.90€
Kabeljaurücken an Chorizosoße / Codfish Chorizo Sauce	
La Sole Meunière	prix selon arrivage€
Seezunge Müllerinart / Sea Sole	
Les Scampi selon Danielle /sauce légèrement tomatée au Lard	25.70€
Scampi nach Danielles Art / Scampi style „Danielle“	
L'Escalope de Saumon Ecossois / Sauce Persil / Riz	22.90€
Schottisches Lachsfilet an Petersiliensoße / Scottish Salmon, Parsley sauce	

Les Viandes

Le Carpaccio de Filet de Bœuf Frites Sal.	22.90€
Rinderfiletcarpaccio Pommes & Salat / Beef Carpaccio Fries & Salad	
Le Burger Maison Pollo	17.20€
Le Burger du Mois	selon suggestion€
La Tagliata de Poulet Tempura / Duo de Sauces	17.90€
Hähnchentagliata Tempura / Chickentagliata Tempura	
Le Cordon Bleu de Veau / Crème Champignons	22.90€
Cordon Bleu vom Kalb mit Champignonrahmsoße Veal Cordon Bleu with Mushroom sauce	
Le Magret de Canard / Sauce Cerises	23.90€
Gebratene Entenbrust mit Kirschen / Roasted Duck breast with Cherry sauce	

Nos spécialités de Filet de Boeuf

Le Filet de Bœuf / Poivre Vert 27.90€

Rinderfilet mit Pfefferrahmsoße / Filet of Beef with Pepper sauce

Le Filet de Bœuf / Beurre Ail 27.90€

Rinderfilet mit Knoblauchbutter / Filet of Beef with Garlic butter

Le Filet de Bœuf aux Escargots / Persil-Ail 32.50€

Rinderfilet mit Schnecken & Knoblauch / Filet of Beef with snails & garlic

Le Tournedos Rossini 32.50€

Tournedos Rossini / Beef Filet with roasted Duck Liver

Le Filet de Boeuf Surf & Turf /

Jus de Cuisson aux Échalottes / Écume de Bisque 35.90€

Rinderfilet mit Gambas / Filet of Boeuf Surf & Turf

Les Pâtes

Les Linguines / Crème Jambon 14.20€

Linguine an Schinkenrahmsoße / Linguine with Ham and Cream sauce

Les Linguines / Saumon Fumé 17.20€

Linguine mit Räucherlachs / Linguine with smoked Salmon

Menu Végétarien

Le Panier de Légumes / Pommes Wedges 16.90€

Gemüsekorb mit Wedges / Vegetables with Wedges

Médailon de Chèvre Panko / Confit d'oignons / Salade 15.90€

Ziegenkäsemedaillon Panko an Salat / Goatcheese Panko and Salad

Les Linguines / Pesto Basilique / Tomates Cerises 14.70€

Linguini an Basilikumpesto und Kirschtomaten / Linguini pesto and Tomato

Les Salades

La Salade Scampi Tempura 15.90€ 25.90€

Iceberg Scampi Tempura/ Iceberg Salad with Shrimps

La Salade Caesar 14.50€ 17.90€

Caesar Salat / Caesar Salad

La Paysanne 13.50€ 16.90€

Bauernsalat mit Speck, Croutons und Spiegelei /Salad Bacon, Croutons and fried Egg

La Salade Magret de Canard Rôti 22.90€

Salat mit gebratener Entenbrust / Salad with roasted Duck breast

La Salade au Saumon Ecosais Grillé 21.90€

Salat mit gegrilltem Schottischem Lachs / Salad with grilled Scottish Salmon

Les Desserts

Le Café Gourmand	12.00€
Le Colonel Spécial Poire Williams	10.00€
Colonel Spezial Williamsbirne / Special Williams Schnapps	
L'Espresso Glacé Pier 29	7.50€
Gekühlter Espresso Pier 29 / Chilled Espresso Pier29	
La Panna Cotta Maison au Coulis de Fruits Rouges	7.70€
Panna Cotta an Früchtecoulis / Panna Cotta and Fruitcoulis	
La Dame Blanche au Chocolat Chaud	7.50€
Vanilleeis mit heißer Schokolade / Icecream with hot Chocolate	
La Coupe aux Framboises Chaudes	7.50€
Heisser Himbeerbecher / Hot Raspberrycup	
La Mousse au Chocolat	7.80€
Schokoladenmousse / Chocolate Mousse	
Le Parfait au Grand-Marnier Maison	9.50€
Halbgefrorenes von Grand Marnier / Parfait of Grand Marnier	
La Crème Brûlée	8.70€
Crème Brûlée / Crème Brûlée	
Le Moelleux au Chocolat et Glace Vanille (20 min)	9.70€
Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis (20 min) Warm Chocolate pie with Vanilla ice-cream (20 min)	
Le Vacherin Glacé aux Framboises	9.50€
Baiser mit Himbeersorbet	
La Tarte Maison	3.80€
Hausgemachte "Tarte" / Homemade cake	
La Tarte Maison Chantilly	4.60€
Hausgemachte "Tarte" mit Sahne / Homemade cake with whipped cream	
L'Irish Coffee	8.50€
Le Baileys Coffee	8.50€
L'Amaretto Coffee	8.50€