

Chers clients

Bienvenue dans nos Restaurants :

Brasserie et au Cody's



Notre chef de cuisine et son équipe vous proposent
leur cuisine à :

midi à partir de 11h 30 – 14 h00
soir à partir de 18 h 30 – 21h30

Apéritifs

	€
Coupe Crémant Brut Cave Schlink Machtum	7,30
Coupe Crémant Rosé " Bulles en rose " Cave Schlink Machtum	8,90
Coupe Champagne l'Hoste	9,80
Kir Royal	8,50
Pêcher Royal	8,50
Kir au Vin Blanc	6,50
Picon au Vin Blanc	6,50
Picon Bière	5,70
Martini blanc / rouge	5,70
Campari sec / Campari au jus d'orange ou à l'eau	5,70/7,40
Cynar sec / Cynar au jus d'orange ou à l'eau	5,70/7,40
Gordon's Gin Tonic	7,40
Ricard	5,70
Porto blanc / rouge	6,50
Porto rouge 10 ans Vista Alegre	10,50
Sherry Dry / Sherry Medium Dry	6,50
Pineau des Charentes	6,50
Safari au jus d'orange	7,40
Passõa au jus d'orange	7,40
Batida de Coco au jus d'ananas	7,40
Aperol Spritz Prosecco, Soda et Aperol	8,50
Hugo Prosecco, Soda, Sirop d'Elderflower et Feuilles de menthe	8,50

Entrées

€

Saumon fumé de notre fumoir

avec sauce printanière, Toast brioche
Hausgeräucherter Lachs mit Toast Brioche (1,4,7)

19,75/ 23,50

Déclinaison autour du Saumon et son mesclun de salade

Tartare de Saumon frais et mariné
Darne de Saumon poêlé sauce à l'orange
Saumon fumé de notre fumoir
Dreierlei vom Lachs mit kleinem Salat (1,4,5,7)

21,00/ 24,50

Foie gras de canard préparé maison

Gâteau aux pommes reinettes, Toast brioche
Entenleberpastete mit „Apfelbrünoise“ und Toast Brioche (1,3)

21,50

Carpaccio de filet de bœuf au huile d'olive

et balsamique, Parmesan et rucola
Carpaccio vom Rinderfilet, Oliven- und Balsamico öl, Parmesan und Rucola (7)

19,25

Cocktail aux crevettes roses

Shrimpscocktail (2,3,4,7,10)

15,75

Terrine de lapereau agrémentée de sa gelée au porto

Petite salade campagnarde
Kaninchenterrine mit Porto-gelée und Bauernsalat (1,3,8,10)

18,50

Raviolis maison farcis au ricotta, pesto au basilic

Pignons de pin, rucola, tomates cerises et parmesan
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta käse, garniert mit Pinienkerne,
Rucola, Kirschtomaten und Parmesan (1,3,7,8)

18,50/23,75

Potages

La Crème de légumes aux croûtons

Gemüsecremesuppe (7)

8,25

La Crème du jour

Tagessuppe (7)

8,25

Ou

Le Consommé du Jour

Tageskraftbrühe (3,7,9)

8,25

1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poissons / 5 Arachide / 6 Soja / 7 Lait / 8 Fruits à coque / 9 Céleri / 10 Moutarde

11 Graines de sésame / 12 Anhydride sulfureux / 13 Lupin / 14 Mollusques

Salades

Entrée / Plat

Salade du berger „ revisitée „

Croquette fromage fait maison / Tomate mozzarella /
Bruschetta au feta et olives / Fromage de chèvre gratiné au miel
Hausgemachte Käsekroketten / Gratiniertes Ziegenkäse /
Tomaten mit Mozzarella / Bruschetta mit Feta Salat und Oliven (1,3,5,7,10)

18,25/21,50

Salade de scampis aux lamelles de saumon fumé

Salat mit Scampi und geräuchertem Lachs (2,4,5,7,10)

19,75/24,75

„ Feiertagszalat „

Salade de viande de bœuf aux lentilles

Salat vom fein geschnittenen Rindfleisch mit Linsen (5,8,10)

13,90/17,75

Poissons

Dos de cabillaud meunière aux tomates cerises et

pignons de pin, purée de pommes de terre (1,3,4,7)
Gebratenes Kabeljaufilet mit Kirschtomaten, Pinienkernen und Kartoffelpüree

29,75

Poêlée de scampis au beurre provençale

Tagliarinis à la crème et au basilic
Gebratene Scampi auf Rahmtagliarinis mit Tomaten und Basilikum (2,7)

26,25

Filet de Sandre poêlé sur sa peau

Sauce au Champagne infusée à la moutarde,
Rondelle de pomme de terre, Choucroute
Zanderfilet auf der Haut gebraten, Leichte Senf-Champagnersosse,
Kartoffelscheiben und Sauerkraut (1,4,7,10)

29,75

1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poissons / 5 Arachide / 6 Soja / 7 Lait / 8 Fruits à coque / 9 Céleri / 10 Moutarde

11 Graines de sésame / 12 Anhydride sulfureux / 13 Lupin / 14 Mollusques

Plats

Entrecôte de bœuf „ Charolais „ , Produit du terroir, Beurre maître d'hôtel, pomme de terre en robe des champs et salade Zwischenrippensteak vom Charolais-Rind mit Kräuterbutter, Folienkartoffel und Salat (7,10)	27,90
Tournedos de filet de bœuf poêlée , sauce au poivre vert Pommes croquettes et légumes Gebratenes Rinderfilet mit Pfeffersosse, Gemüse und Kroketten (1,3,7)	31,00
Cordon bleu pané , sauce crème champignons Pommes frites et légumes Paniertes Cordon bleu mit Pilzrahmsosse, Pommes frites und Gemüse (1,3, 7)	24,75
Escalope viennoise , pommes frites et salade Wienerschnitzel mit Pommes frites und Salat (1,3,5,7,10)	19,75
Vol au vent de volaille , pommes frites et salade Königinpastete mit Pommes frites und Salat (1,3,5,7,10)	23,50
Lapin à la Luxembourgeoise Sauce moutarde, légumes et tagliatelles fraîches (1,7,10) Kaninchen nach Luxemburger Art mit Senfsoße, Gemüse und frischen Tagliatellen	26,75
Jambon fumé cru et cuit marque nationale Pommes frites et salade Ardennerschinken roh und gekocht mit Pommes frites und Salat (3,5,7,10)	21,75

Petits plats

Croque Monsieur maison avec salade Toast mit Schinken und Käse und kleinem Salat	8,25
Spaghetti Bolognese	13,00
Spaghetti Carbonara	14,00
Lasagne Bolognese maison	15,50

1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poissons / 5 Arachide / 6 Soja / 7 Lait / 8 Fruits à coque / 9 Céleri / 10 Moutarde

11 Graines de sésame / 12 Anhydride sulfureux / 13 Lupin / 14 Mollusques



Fred Feuerstein
Spaghetti Bolognese

€

8,50

Goofy
Escalope Viennoise



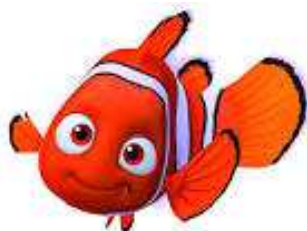
avec Pommes frites et légumes

12,50

Mickey Mouse
Filet de Bœuf avec Pommes Frites et légumes



13,00



Nemo
Cabillaud Pané avec pomme Purée, sauce Remoulade

12,50

C'est avec plaisir que nous pouvons faire des petites portions de tous nos plats pour vos enfants.

Gerne kochen wir alle Gerichte für Ihre Kinder auch in kleinen Portionen.

Carte des vins au verre

Blanc

Rivaner Caves Schlink 2016 Luxembourg Vin agréablement doux, malgré son goût fruité	4,00
Auxerrois Caves Schlink 2015 Luxembourg Vin bien charpenté, au moelleux convaincant	4,50
Riesling Caves Schlink 2015 Luxembourg Vin de grande finesse, racé et d'une belle élégance	4,80
Pinot Gris 1er cru Caves Schlink 2015 Luxembourg Arômes et couleurs	7,60
Blanc Méditerranée Vignobles Paul Mas 2015 France Arôme de fleurs, de pêche et de poire.	6,80
Chardonnay Vignobles Paul Mas 2015 France Couleur d'orée, Expression élégante, fruitée et généreuse	6,80

Rosé

François Dulac Pays d'Oc 2015 France Vin sec avec une belle fraîcheur	4,80
Gris de gris Caves Pundel-Hoffeld 2015 Luxembourg Rosé fruité, bel arôme	7,20

Rouge

Languedoc Vignobles Paul Mas 2015 France Vin plein de saveur et de soleil.	6,80
Cabernet Sauvignon Vignobles Paul Mas 2015 France Complexité aromatique généreuse	6,80
Merlot Vignobles Paul Mas 2015 France Arôme riche de fruits rouges	6,80
Saint-Emilion Château Longa 2013 France Vin de belle structure, charpenté, dense	7,40
Nero d'avola Regaleali 2014 Italie Nez très intense, floral, terreux, note minérale	6,80

Carte des Desserts

€

Le Mille-Feuilles aux fraises

Mousse de Mascarpone parfumée à la vanille et Sorbet à la fraise
Mille-feuilles von Vanille-Mascarpone und Erdbeersorbet (1,3,7)

11,50

Le Duo de mousse au chocolat noir et blanc

Schwarze und weisse Schokoladenmousse (1,3,7)

9,50

Le Gâteau de coco sur son carpaccio d'ananas et

sa glace au lait de coco

Kokosnusskuchen und Eis auf Ananascarpaccio (1,3,7)

11,50

L'assiette de desserts „ Les Classiques “

Mousse au Chocolat - Crème brûlée – mini Dame Blanche

Dessertvariation mit Schokoladenmousse - Gebrannter Crème – mini Dame Blanche (1,3,7)

12,50

Glace à la vanille de bourbon préparée par nos soins

et la soupe aux fruits rouges

Hausgemachtes Vanilleeis mit roten Früchten (3,7)

10,50

La palette de trois sorbets préparés par nos soins

Variation von hausgemachten Sorbets

9,75

Le Tiramisu maison et sa glace Cappucino

Hausgemachtes Tiramisu mit Cappucinoeis (1,3,7)

9,75

La Charlotte russe aux Griottes accompagnée

d'une boule de sorbet cerises

Charlotte nach russischer Art, mit Schattenmorellen und Kirschsorbet (1,3,7)

10,75

La Dame Blanche au chocolat chaud

Vanilleeis mit warmer Schokolade (3,7)

9,75

Le Café Glacé

Eiskaffee (3,7)

9,50

Tarte maison du jour

avec une boule de glace vanille

4,50

7,20

L'assiette de fromages frais et affinés

Käsevariation (7)

13,75

1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poissons / 5 Arachide / 6 Soja / 7 Lait / 8 Fruits à coque / 9 Céleri / 10 Moutarde

11 Graines de sésame / 12 Anhydride sulfureux / 13 Lupin / 14 Mollusques

**Pour accompagner votre dessert nous vous proposons notre
sélection de vins et grappa**

€

Blanc

Coteaux de layon Domaine Cady 2009 France 9,50
Fermentation en barriques, ce vin se marie bien avec le fromage et harmonise à merveille avec les arômes de vanille.

Porto Lagrima Vista Alegre Portugal 8,50
Ce Porto présente une tonalité dorée et cristalline. Agréablement fruité et doux.

Notre sélection de Grappa

Grappa Tradizione 41° 7,50

Grappa Vuisinar réserve Nonino 8,00

Grappa Chardonnay Nonino 9,50

Grappa Cléopatra moscato d'oro Nonino 9,70

Grappa Brunello di Montalcino Gaja 11,50

Grappa Ca Marcanda Gaja 11,50

Grappa Barrique 55° Jacobo Poli 12,00

Grappa Moscato Jacobo Poli 13,75