

**Si vous êtes allergique à certains produits,
notre personnel se tient à votre disposition
pour tous renseignements complémentaires.**

NOS APÉRITIFS

Apéritif Maison	8,50 €
Coupe de Crémant Bernard Massard Millésimé	8,00 €
Coupe de Champagne Colin Blanc de Blanc	10,00 €
Kir Luxembourgeois	9,00 €
Kir Royal	11,00 €
Kir Vin Blanc	5,50 €
Picon Vin Blanc	7,50 €
Picon Bière	7,50 €
Campari	6,00 €
Martini Rouge ou Blanc	4,50 €
Porto Rouge ou Blanc	5,50 €
Ricard	7,50 €
Cynar	7,50 €
Crodino sans Alcool	4,50 €
Apérol Spritz	9,00 €
Cidre de Luxembourg Ramborn	5,50 €
Whisky, Gin, Vodka, Bacardi	8,00 €
Cocktail sans Alcool	5,50 €
Mojito, Pina Colada, Gin Fizz, Margarita	9,00 €
Accompagnement Soft ou Jus - Supplément de	2,00 €

NOS ENTRÉES FROIDES

Feiersténgzalot	(7, 10, 12)	14,50 €
Cervelle de Veau Sauce Tartare	(3, 10, 12)	12,50 €
Terrine de Foie Gras de Canard Maison	(1, 3, 7, 12)	18,50 €
Terrine de Campagne et ses Condiments	(1, 3, 7, 12)	9,50 €
Gravad Lax de Saumon du Chef	(4, 10, 12)	18,50 €
Carpaccio de Tomates Colorées	(1, 6)	14,50 €
<i>Tofu Saveurs du Sud, Papadum, Parmesan Végan</i>		
Tartare de Thon Rouge	(4)	19,50 €
Carpaccio de Bœuf, Roquette et Parmesan	(7)	14,50 €

NOS ENTRÉES CHAUDES

Velouté Vichyssoise BIO	(1)	11,00 €
Croquette de Crevettes Grises Maison	(1, 2, 3, 7, 12)	
<i>Persil Frit, Citron</i>		
	1 pièce	8,50 €
	2 pièces	17,00 €
Cervelle de Veau 'Meunière'	(1, 7)	13,50 €
Soupe de poisson et ses garnitures	(1, 3, 4, 10, 12)	13,00 €
Mozzarella di Bufala Panée/Frite, Bruschetta	(1, 3, 7)	14,50 €
Fondant de Poireaux Bio, Vinaigrette	(10, 12)	12,50 €
Sauté de Scampis & Calamars Persillade	(2, 14)	16,50 €
Risotto à la Tartufata	(7, 12)	18,50 €

LES INCONTOURNABLES

Jambon Fumé Luxembourgeois	(1, 3, 10, 12)	21,50 €
<i>Frites Maison</i>		
Carpaccio de Bœuf, Frites Maison	(7)	24,50 €
Tartare de Bœuf Préparé à la Française	(1, 3, 10, 14)	21,50 €
Tartare de Bœuf Snaké Version Rossini	(3, 10, 14)	27,50 €
Bouchée à la Reine Contemporaine	(1, 3, 7, 12)	24,50 €
Foie de Veau Snaké	(1, 7, 12)	24,50 €
Magret de Canard Rôti	(1, 3, 7)	26,50 €
Tagliatelles Sautées (100 % BIO)	(1, 6, 12)	26,50 €
<i>à l'Émietté de Cuisse de Poulet Confité</i>		
Tijuana Caesar Salade	(1, 3, 7, 8, 10, 12, 14)	22,50 €
Barquette d'Aubergines	(1)	21,00 €
<i>Recouverte de son Risotto d'orge perlé aux Petits Pois et Carottes Fanées</i>		

PLATS 'ENFANTS'

Penne à la Bolognaise	(1, 3)	8,50 €
Steak Haché, Frites Maison		8,50 €
Nuggets de Poulet Maison, Frites Fraîches	(1, 3)	8,50 €

NOS VIANDES Cuites au Four Jospier

Entrecôte (± 350 g)	27,00 €
Côte à l'Os (± 500 g) pour 1 Personne	30,00 €
Côte à l'Os (± 1 Kg 200) pour 2 Personnes	62,00 €
Filet pur de Boeuf	± 200 g 26,00 € ± 300 g 34,00 €
Côte de Veau du Terroir (± 350 g)	28,00 €
Côte de Porc Produit du Terroir (± 350 g) (1, 7, 10, 12)	18,50 €

Sauce Moutarde

Garnitures au Choix :

*Frites Maison, Pommes au Four, Pommes de Terre Sautées,
Purée de Pommes de Terre (7)*

Sauces au Choix :

*Poivre Vert Crème, Archiduc, Béarnaise, (1, 3, 7, 12) 3,50 €
Beurre Maître d'Hôtel*

Suppléments :

*Salade de Laitue (10, 12) 5,00 €
Poêlée de Légumes 5,00 €*

NOS POISSONS

Duo de Solettes 'Meunière'	(4, 7)	24,50 €
Sole 'Meunière'	(4, 7)	Prix du Jour
Tataki de Thon Yellowfin	(4, 6, 11)	31,50 €
<i>aux Sésames Noirs, Légumes Croquants</i>		
Filets de Bar Grillé au Four Jospier	(4, 7, 8)	24,50 €
<i>Sauté d'Épinards, Noix de Cajous toastées</i>		
Dos de Cabillaud Vapeur	(3, 4, 7, 12)	27,50 €
<i>Purée de Pommes de Terre, Sauce Hollandaise</i>		

NOS DESSERTS

Tiramisu au Caramel Beurre Salé,	(1, 3, 7)	9,50 €
Moelleux au Chocolat Noir, Glace Vanille	(1, 3, 7)	11,50 €
Crème Brûlée à la Vanille de Tahiti	(3, 7)	9,50 €
Mousse au Chocolat Noir	(3)	9,50 €
Soufflé Glacé au Grand Marnier	(1, 3, 7, 8)	9,50 €
Café Gourmand aux Saveurs de Saison	(1, 3, 5, 7, 8)	14,50 €
Cheese-cake New-Yorkais	(1, 3, 7)	9,50 €
Café Glacé	(3, 7)	9,50 €
Dame Blanche	(3, 7)	9,50 €
Riz au Lait Revisité Version Végan	(8)	9,50 €
<i>Quinoa au Lait d'Amandes</i>		
Plateau de Fromages Affinés	(7, 8)	14,00 €

NOS SUGGESTIONS