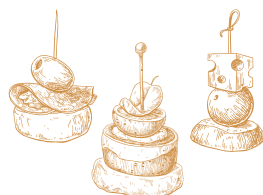


ENTRÉES & POTAGES STARTERS & SOUPS

| | |
|--|----------------------|
| Bouneschlupp aux mettwurst <i>Traditional Luxembourg soup</i> | € 8,50 +2€ plat |
| Soupe de légumes du jour <i>Soup of the day</i> | € 6,50 |
| Émincé de tomates Roma, mozzarella di bufala marinée et lamelles de magret fumé aux baies de Séchouan vert <i>Sliced Roma tomatoes, marinated mozzarella di bufala, smoked duck breast with green Séchuan pepper</i> | € 13,00 +3€ plat |
| Rosace de saumon fumé artisanal sur une galette de pomme de terre, roquette et crème d'aneth <i>Smoked salmon rosette on a potato pancake with rocket leaves and dill cream</i> | € 14,00 +3€ plat |
| Carpaccio de boeuf au pesto, dés de chorizo, olives et tomates séchées à l'huile extra vierge <i>Beef carpaccio with pesto, cubes of chorizo, olives and dried tomatoes with extra virgin oil</i> | € 13,00 +3 € plat |
| Duo de croquettes aux crevettes <i>Duo of shrimp croquettes</i> | € 16,00 |
| Duo de croquettes au fromage <i>Duo of cheese croquettes</i> | € 12,00 |
| Le classique cocktail de crevettes roses <i>Classic shrimp cocktail</i> | € 14,50 |



Servi à partir de 18h
Served from 18h

ACCOMPAGNEZ VOTRE APÉRITIF TO ACCOMPANY YOUR APERITIF

Tapas

Choisissez et combinez

Mix 'n' Match

1 Tapa: € 5,00

2 Tapas: € 9,50

3 Tapas: € 13,50

Mini Thüringer grillée

Grilled mini Thüringer

Rouleaux de printemps végétariens, sauce aigre-douce

Vegetarian springrolls with sweet-sour sauce

Poivrons farcis au fromage frais

Paprika stuffed with cream cheese

Mini croquettes de crevettes

Mini shrimp croquettes

Olives marinées

Marinated olives

Cubes de vieux gouda

Diced matured Gouda cheese

Blinis au saumon fumé et crème fraîche

Blinis with smoked salmon and crème fraîche

Scampi frits et sauce tartare

Fried scampi with sauce tartare

Mini croquettes au jambon

Mini ham croquettes

Mini Mettwurst grillée

Grilled mini Mettwurst

Mini chorizo

Chorizo

Portion de bitterballen

Portion of bitterballen

Brochette de boeuf, sauce barbecue

Beef brochette with BBQ-sauce

Beignets de calamars frits

Fried squid filled beignet

SALADES SALAD

| | |
|---|---------|
| Salade César « The View » Laitue romaine, filet de poulet grillé, lard fumé, parmesan, filet d'anchois <i>Caesar salad « The View » style</i> Romaine lettuce, grilled chicken fillet, slice of smoked bacon, parmesan, anchovies | € 14,50 |
| Salade de chèvre chaud Aux poivrons confits, chèvre au miel et vinaigrette au balsamique <i>Salad with warm goat cheese. With candied peppers, honey goat cheese and balsamic vinaigrette</i> | € 14,50 |
| Salade de scampi Aux tomates séchées, crème au vinaigre de cidre <i>Scampi salad. With dried tomatoes, apple cider vinegar and cream</i> | € 16,50 |
| Salade paysanne Aux tomates, olives, jambon cuit du terroir, oeuf dur et Gouda jeune <i>Farmer's salad. With tomatoes, olives, cooked local ham, boiled eggs and young Gouda cheese</i> | € 14,00 |

VOLAILLE ET VIANDES MEAT & POULTRY DISHES

| | |
|--|---------|
| Entrecôte argentine grillée (300 gr.) Sauce au poivre ou béarnaise, pommes «dippers» au romarin, piment d'Espelette et salade <i>Argentinian ribeye steak (300 gr.)</i> With pepper or Béarnaise sauce, potatoes «dippers» with rosemary, Espelette pepper and salad | € 28,00 |
| Croustillant de noisettes d'agneau et ses pommes grenailles, jus au thym et jeunes légumes <i>Crusted lamb noisette with roasted potatoes, thyme sauce and young vegetables</i> | € 28,00 |
| Escalope de veau viennoise et sa garniture <i>Veal escalope « Vienna style » with garnish</i> | € 24,00 |
| Cordon bleu de veau au jambon du pays et fromage d'abbaye, sauce champignons <i>Veal cordon bleu stuffed with local ham and Abbey cheese, served with mushroom sauce</i> | € 26,00 |
| Bouchée à la reine aux filets de poulet et petits champignons blancs mijotés à l'ancienne, pommes frites et salades <i>Vol-au-vent with chicken fillet and white mushrooms simmered the old-fashioned way</i> With French fries and salad | € 21,00 |
| The View's Beef Burger Burger 100 % pur boeuf (200 gr.), tomate, salade, mayonnaise à l'estragon <i>Patty of 100% pure beef (200 gr.), tomato, salad, mayonnaise with tarragon</i> | € 17,00 |
| The View's Birdie Burger Poulet rôti (200 gr.), tomate, salade, mayonnaise au curry <i>Roasted chicken (200 gr.), tomato, salad, curry mayonnaise</i> | € 16,50 |

COMPOSEZ VOTRE BURGER BUILD-YOUR-OWN-BURGER

Cheddar

Bacon

Oeufs durs (boiled egg)

Oignons frits (fried onions)

Supplément | Each ingredient:

+ € 1,00 par ingrédient

+ € 1,00 per ingredient



**POISSONS
FISH DISHES**

Dos de cabillaud rôti sur peau avec pesto et chips de chorizo € 26,00
Skin-roasted cod with pesto and chorizo chips

Marmite de gambas et dés de saumon frais au beurre d'ail, riz sauvage € 26,00
Stew of gambas and fresh salmon with garlic butter and wild rice

**PÂTES
PASTA DISHES**

Lasagne bolognaise € 15,00
Lasagna bolognese

Linguini aux fruits de mer € 16,00
Linguini with seafood

Spaghetti bolognaise € 14,00
Spaghetti bolognese

**VÉGÉTARIEN
VEGETARIAN DISHES**

Linguini aux tomates et basilic € 13,50
Linguine with tomatoes and basil

Veggie burger et salade € 16,00
Vegetarian burger with salad

**POUR LES ENFANTS
KIDS ONLY**

Spaghetti bolognaise ou sauce tomate ou au beurre € 7,50
Spaghetti bolognese or with tomato sauce or with butter

Bâtonnets de poisson, frites & ketchup € 7,50
Fishsticks, French fries and ketchup

Bouchée à la reine et frites € 7,50
Chicken vol-au-vent with French fries

DESSERTS

Dame blanche € 7,50
Glace à la vanille, copeaux de chocolat, crème chantilly, chocolat chaud
Vanilla ice cream, chocolate flakes, whipped cream and hot chocolate

Tarte tatin aux pommes, servie tiède, caramel épicié, glace à la vanille € 8,00
Apple tarte tatin, served luke-warm, with spicy caramel and vanilla ice cream

Mousse au chocolat noir maison, crème anglaise, tuile aux noisettes € 7,50
Homemade dark chocolate mousse, custard, crispy hazelnut biscuit

Nougat glacé au Crémant luxembourgeois, cerises amarena, pistaches et son coulis € 8,00
Nougat ice with Luxembourg Crémant, amarena cherries, pistachio and coulis

Coupe colonel € 8,00
Coupe Colonel

La planche de fromage € 11,00
Assortiments de fromages belges et français
Cheese platter with a selection of Belgian and French cheeses

Tarte ou tartelette du jour € 6,50
Our sweet treat « of the day »

“The most successful way to play golf is the easiest way”

SANDWICHES
Servis entre 11h et 18h
(uniquement les samedis et dimanches)

SANDWICHES
Served between 11h and 18h
(Saturday and Sunday only)

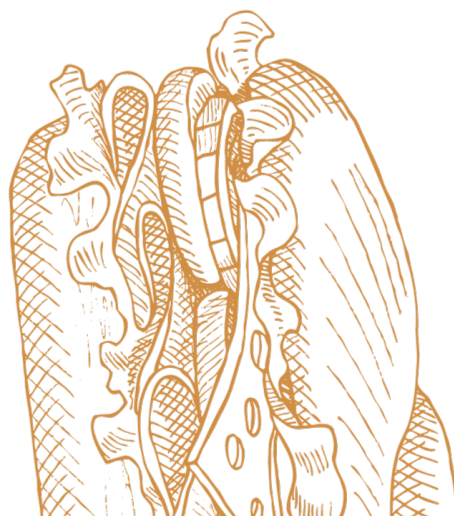
Sandwich au gouda et beurre fermier: € 6,00
Sandwich with gouda cheese and farm butter

Sandwich au saumon fumé: € 8,00
câpres, oignons rouges et salade verte
Sandwich with smoked salmon, capers, red onions and green salad

Sandwich italien: € 8,00
jambon fumé, parmesan, tomates confites et roquette
Italian sandwich: smoked ham, parmesan cheese, tomato confit and arugula

Sandwich Dagobert: € 7,00
jambon cuit, fromage, oeufs durs, mayonnaise, salade verte et tomates
Dagobert sandwich: cooked ham, cheese, boiled eggs, mayonnaise, green salad and tomatoes

Sandwich au poulet curry: € 7,00
émincé de poulet, curry, salade verte, tomates, oeufs durs
Curry chicken sandwich: minced chicken, curry, green salad, tomatoes, boiled eggs



BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

| | |
|---|--------|
| Café coffee | € 2,75 |
| Espresso | € 2,75 |
| Décaféiné <i>decaffeinated coffee</i> | € 2,75 |
| Double espresso | € 4,25 |
| Latte macchiato | € 4,25 |
| Cappuccino | € 3,50 |
| Lait Russe <i>coffee with hot milk</i> | € 3,50 |
| Thé <i>tea</i> | € 2,25 |
| <i>(English Breakfast, Earl Grey, Lemon Fresh, Fruity Camomille, Green Dragon Lung Ching, Refreshing Mint, Sweet Berries, Jasmine Gold)</i> | |
| CAFÉ+ <i>coffee+</i> | |
| Italian Coffee (Amaretto) | € 7,00 |
| Irish Coffee (Jameson Whiskey) | € 7,00 |
| French Coffee (Cointreau) | € 7,00 |
| Coffee 43 (Licor 43) | € 7,00 |
| "Grand French" Coffee (Grand Marnier) | € 7,00 |

BOISSONS BEVERAGES

Eaux & „Schorles“ | *Waters & „Schorles“*

| | | |
|-----------------------|-----------|--------|
| Gerolsteiner Medium | 25 cl ... | € 2,75 |
| Gerolsteiner Naturell | 25 cl ... | € 2,75 |
| Gerolsteiner Medium | 75 cl ... | € 5,50 |
| Gerolsteiner Naturell | 75 cl ... | € 5,50 |

Apfelschorle

| | | |
|-------------------------------|-----------|--------|
| Jus de pomme & eau pétillante | 50 cl ... | € 5,75 |
| Apple juice & sparkling water | | |

Kirschschorle

| | | |
|--------------------------------|-----------|--------|
| Jus de cerise & eau pétillante | 50 cl ... | € 5,75 |
| Cherry juice & sparkling water | | |

Grapefruitschorle

| | | |
|--------------------------------------|-----------|--------|
| Jus de pamplemousse & eau pétillante | 50 cl ... | € 5,75 |
| Grapefruit juice & sparkling water | | |

Golfers' Schorle

| | | |
|------------------------------------|-----------|--------|
| Jus de pamplemousse & bitter lemon | 50 cl ... | € 5,75 |
| Grapefruit juice & bitter lemon | | |

Softdrinks

| | | |
|---------------------------|-----------|--------|
| Arizona Ice Tea Green | 50 cl ... | € 4,00 |
| Arizona Ice Tea Blueberry | 50 cl ... | € 4,00 |
| Arizona Ice Tea Peach | 50 cl ... | € 4,00 |
| Coca cola regular | 25 cl ... | € 2,75 |
| Coca cola zero | 25 cl ... | € 2,75 |
| Fanta | 25 cl ... | € 2,75 |
| Sprite | 25 cl ... | € 2,75 |
| Vaihinger jus d'orange | 20 cl ... | € 2,75 |
| Vaihinger jus de pomme | 20 cl ... | € 2,75 |
| Vaihinger jus de tomate | 20 cl ... | € 2,75 |
| Schweppes Tonic | 20 cl ... | € 2,75 |

Bières au fût | *Draft beers*

| | | |
|----------------------------------|-----------|--------|
| Diekirch Lager (LU, 4,8%) | 30 cl ... | € 2,90 |
| Diekirch Lager (LU, 4,8%) | 58 cl ... | € 5,80 |
| Leffe Blonde (BE, 6,6%) | 33 cl ... | € 4,75 |
| Lupulus Blonde Triple (BE, 8,5%) | 25 cl ... | € 4,50 |
| MC Chouffe (BE, 8,5%) | 33 cl ... | € 5,50 |
| + bière de saison | | |
| + seasonal beer | | |

Bières en bouteille | *Bottled beers*

| | | |
|----------------------------------|-----------|--------|
| Corona (MEX, 4,5%) | 33 cl ... | € 4,50 |
| Leffe Brune (BE, 6,5%) | 33 cl ... | € 4,50 |
| Hoegaarden Rosée (BE, 3%) | 25 cl ... | € 3,50 |
| La Chouffe (BE, 8%) | 33 cl ... | € 4,50 |
| Heineken N.A. (NL, 0%) | 25 cl ... | € 3,00 |
| Franziskaner N.A. (DE, 0%) | 50 cl ... | € 4,50 |
| Diekirch Radler Lemon (LU, 1,1%) | 33 cl ... | € 4,00 |


APÉRITIFS APERITIFS


| | | |
|-------------------------------------|-----------|---------|
| Amaro Averna | 5 cl ... | € 5,00 |
| Apéritif maison « Crémant 43 » | 10 cl ... | € 6,50 |
| Aperitivo Gancia | 5 cl ... | € 5,00 |
| Aperol Spritz XL | | € 7,50 |
| Crémant de Luxembourg | 10 cl ... | € 6,00 |
| Bernard Massard, Cuvée de l'Écusson | | |
| Champagne | 10 cl ... | € 12,50 |
| Hugo XL | | € 7,50 |
| Kir Royal | 10 cl ... | € 6,00 |
| Kir au vin blanc | 15 cl ... | € 5,00 |
| Martini blanc | 5 cl ... | € 5,00 |
| Martini rouge | 5 cl ... | € 5,00 |
| Picon bière | 30 cl ... | € 3,50 |
| Picon vin blanc | 15 cl ... | € 5,00 |
| Porto blanc | 5 cl ... | € 5,00 |
| Porto rouge | 5 cl ... | € 5,00 |
| Porto reserva 10 ans | 5 cl ... | € 6,00 |
| Pineau des Charentes | 5 cl ... | € 5,50 |
| Pastis Ricard | 5 cl ... | € 5,50 |


Gin is made from
distilling juniper berries,
Juniper Berries are seed
cones. That makes it a plant.
Therefore, Gin is a Salad!




GIN & TONIC


Gordon's London Dry Gin  37,5 % (5 cl) € 5,00
 Garniture: citron | *Garnish: slices of lemon*
 Goût: doux, agrumes | *Taste: sweet, citrus*
 Tonic recommandé | *recommended tonic:*
 Schweppes Original


Hendricks Gin  41,4 % (5 cl) € 7,50
 Garniture: concombre | *Garnish: cucumber*
 Goût: épicé | *Taste: spicy*
 Tonic recommandé | *recommended tonic:*
 Schweppes Premium Mixer Original

Gin Mare  42,7 % (5 cl) € 7,50
 Garniture: romarin et orange | *Garnish: rosemary and peel of orange*
 Goût: agrumes | *Taste: citrus*
 Tonic recommandé | *recommended tonic:*
 Fever Tree Mediterranean

G'vine Nouaison  43,9 % (5 cl) € 8,50
 Garniture: raisins | *Garnish: grapes*
 Goût: floral | *Taste: floral*
 Tonic recommandé | *recommended tonic:*
 Schweppes Premium Mixer Original

Bombay Sapphire Gin  40 % (5 cl) € 6,00
 Garniture: citron vert | *Garnish: slice of lime*
 Goût: doux, agrumes | *Taste: sweet, citrus*
 Tonic recommandé | *recommended tonic:*
 Fever Tree Indian

Bosford Pink Gin  37,5 % (5 cl) € 6,50
 Garniture: fruits rouges | *Garnish: red fruit*
 Goût: floral | *Taste: floral*
 Tonic recommandé | *recommended tonic:*
 Schweppes Premium Mixer Hibiscus

Niemand Gin  46% (5 cl) € 8,50
 Garniture: canneberges | *Garnish: cranberries*
 Goût: floral | *Taste: floral*
 Tonic recommandé | *recommended tonic:*
 Fever Tree Elderflower Tonic Water

Bulldog Gin  40% (5 cl) € 7,50
 Garniture: pamplemousse | *Garnish: grapefruit*
 Goût: épicé et floral | *Taste: spicy and floral*
 Tonic recommandé | *recommended tonic:*
 Fever Tree Elderflower Tonic Water

Choisissez votre tonic | *Choose your tonic:*
 Schweppes Original + € 2,75
 Schweppes Premium Mixer Original + € 4,50
 Schweppes Premium Mixer Hibiscus + € 4,50
 Fever Tree Indian + € 3,75
 Fever Tree Mediterranean + € 3,75
 Fever Tree Elderflower + € 3,75



RHUMS RUMS

| | | |
|-------------------------|----------|---------|
| Bacardi Carta Blanca | 5 cl ... | € 5,50 |
| Havana Club 7 years | 5 cl ... | € 6,50 |
| Havana Club 3 years | 5 cl ... | € 5,50 |
| The Kraken Black Spices | 5 cl ... | € 7,50 |
| Diplomatico Reserva | 5 cl ... | € 10,75 |
| Ron Zacapa Centenario | 5 cl ... | € 15,00 |

WHISKIES WHISK(E)YS

| | | |
|----------------------------|----------|---------|
| Bushmills | 5 cl ... | € 5,50 |
| Four Roses | 5 cl ... | € 5,50 |
| Jameson Irish | 5 cl ... | € 5,50 |
| Jack Daniels | 5 cl ... | € 6,00 |
| Johnnie Walker Black Label | 5 cl ... | € 7,00 |
| Johnnie Walker Red Label | 5 cl ... | € 5,50 |
| Chivas Regal 12 years | 5 cl ... | € 7,00 |
| Chivas Regal 18 years | 5 cl ... | € 9,00 |
| Glenmorangie 10 years | 5 cl ... | € 9,00 |
| Lagavullin 16 years | 5 cl ... | € 14,00 |
| Oban 14 years | 5 cl ... | € 13,00 |

LIQUEURS & DIGESTIFS LIQUEURS & DIGESTIVES

| | | |
|-------------------------|----------|--------|
| Amaretto di Saronno | 5 cl ... | € 6,00 |
| Baileys | 5 cl ... | € 6,00 |
| Calvados | 5 cl ... | € 6,00 |
| Cointreau | 5 cl ... | € 6,00 |
| Eau de vie framboise | 5 cl ... | € 6,00 |
| Poire Williams | 5 cl ... | € 6,00 |
| Sambucca | 5 cl ... | € 6,00 |
| Tia Maria | 5 cl ... | € 6,00 |
| Grappa | 5 cl ... | € 6,00 |
| Limoncello | 5 cl ... | € 6,00 |
| Licor 43 | 5 cl ... | € 6,00 |
| Ramazotti | 5 cl ... | € 6,00 |
| Cognac Remy Martin VSOP | 5 cl ... | € 6,00 |
| Tequilla Cuervo Gold | 5 cl ... | € 5,00 |
| Tequilla Cuervo Silver | 5 cl ... | € 5,00 |

IN THE MIX

Bacardi
 Campari
 Cynar
 Passoa
 Pisang Ambon
 Whisky Johnnie Walker
 Vodka Absolut
 sec / on the rocks 5 cl ... € 5,50
 + juice, soft € 7,50



Golf, The only sport where you can drink and drive”

CARTE DES VINS WINE CARD

| | verre 15 cl glass | pichet 50 cl pitcher | bt. 75 cl bottle |
|---|----------------------|-------------------------|---------------------|
| VINS BLANCS WHITE WINES | | | |
| Riesling Domaines Vinsmoselle Côtes de Remich, Luxembourg 100% Riesling | € 4,50 | € 15,00 | |
| Auxerrois Premier Cru Clos des Eglantiers, Luxembourg 100% Auxerrois | € 5,25 | € 17,50 | € 23,50 |
| Pinot Blanc Thills Grand Premier Cru Coteaux de Schengen, Luxembourg 100% Pinot Blanc | € 5,50 | € 18,25 | € 24,75 |
| Luc Pirlet Chardonnay Reserve 100% Chardonnay Languedoc-Roussillon, France | € 5,00 | € 16,75 | € 22,50 |
| VINS ROSÉS ROSÉ WINE | | | |
| Domaine Viticole Cep d'Or Rosé Stadtbredimus, Luxembourg | € 4,50 | € 15,00 | € 21,00 |
| Passion Extreme Gris Languedoc, France 60% Mourvèdre, 40% Grenache | € 5,00 | € 16,75 | € 22,50 |
| AIX Rosé de Provence Provence-Alpes-Côte d'Azur, France Grenache, Syrah, Cinsault | € 7,00 | € 22,50 | € 32,50 |
| VINS ROUGES RED WINES | | | |
| Castillo de Jumilla, Bodegas Bleda Jumilla, Espagne Monastrell, Tempranillo | € 4,50 | € 15,00 | € 21,00 |
| Caiado Vinho Tinto Adega Mayor Alentejano, Portugal Castelão, Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet | € 5,00 | € 16,75 | € 22,50 |
| Montepulciano d'Abruzzo Filos Rosso Abruzzo, Italie 100% Montepulciano | € 5,25 | € 17,50 | € 23,50 |
| Château Couronneau Bordeaux Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Supérieur (BIO) Bordeaux, France | € 6,00 | € 20,00 | € 27,00 |