

BISTRO LE DUC

◆◆ ENTRÉES OU À PARTAGER ◆◆

Terrine campagnarde maison Pickles de saison	€ 14,00
Chicken Wings Buffalo, BBQ ou sel Maldon & poivre noir	6 pc € 8,00 12 pc € 15,00
Tartare de saumon Label Rouge, pomme Pink Lady	€ 15,50
Foie Gras marbré au Pinot noir de la Moselle Accompagné d'une brioche faite maison	€ 18,50
Saumon fumé par nos soins Mousse de raifort, oignons, câpres citron et toast	€ 17,50
Planchette luxembourgeoise à partager Kachkéis, paté au Riesling, terrine campagnarde et gelée de porc maison, jambon cru et cuit du terroir, cornichons et oignons	€ 28,00
Jambon cru du terroir	€ 12,00

◆◆ SALADES ◆◆

Salade Paysanne Salade, lard fumé, copeaux de fromage, pommes de terre poilées, croûtons, oeuf bio parfait	€ 14,50	€ 18,50
Salade César Salade, poulet fermier de notre rôtissoire, croûtons faits maison	€ 15,00	€ 19,00

◆◆ VIANDES ◆◆

Filet de boeuf Simmental +-250gr	€ 32,50
Contre filet de boeuf Dry aged +-300gr	€ 27,50
Demi poulet fermier de notre rôtissoire	€ 18,50
Duc's Ribs +-550gr Travers de porc du terroir, sauce BBQ faite maison	€ 22,50

Toutes nos viandes sont servies avec un accompagnement et une sauce au choix

◆◆ POISSONS ◆◆

Saumon Label Rouge Cuit en basse température, infusé thym et soja	€ 24,50
Filet de Sandre Saisi sur la plancha, jus de veau ou sauce beurre blanc	€ 27,50

Tous nos poissons sont servis avec un accompagnement et une sauce au choix

BISTRO LE DUC

◆◆ SPÉCIALITÉS LUXEMBOURGEOISES ◆◆

Bouchée à la reine	€ 20,50
Jambon du terroir, frites, salade	€ 18,50
Wäinzoossiss de veau, sauce moutarde	€ 19,50
Kniddelen mat Speck	€ 16,50
Pasta Asciutta Spaghetti Bolognese	€ 16,50

◆◆ VÉGANS ◆◆

Bowl quinoa avocat	€ 14,50	€ 18,50
Graines de chia, vinaigrette, sans gluten		

◆◆ ACCOMPAGNEMENTS ◆◆

Frites - graisse de boeuf	Purée de pommes de terre
Légumes de saison	Salade verte
Gratin dauphinois	

À partir du deuxième accompagnement un supplément de 3,50 € sera facturé

◆◆ SAUCES ◆◆

Béarnaise	Sauce au poivre
Beurre maître d'hôtel	Sauce Barbecue
Jus de viande	

Toutes nos sauces sont faites maison.

À partir de la deuxième sauce un supplément de 2,00 € sera facturé

◆◆ DESSERTS ◆◆

Fondant au chocolat fait maison	€ 9,00
Servi avec sa boule de glace	
Bankuch	€ 8,50
Café gourmand	€ 9,00
Snickers by Cathy Goedert	€ 9,50
Paris - Brest by Cathy Goedert	€ 9,50
Mangue et son crumble de coco	€ 8,50
Servi avec un sorbet fruit de la passion, végétan & sans gluten	
Glaces	€ 7,50
Vanille, Moka, Fraise, Chocolat	