



Nos entrées

- * Tomate mozzarella (4) 10.50€
- * Salade mixtes de filet de poulet grillé (10) 12.50€
(Salades^_ mixte, crudités frais, filet ^_ poulet grillé)
- Salade paysanne (4,3) 12.50€
Salade mixte, œufs, lardons, pomme de terre, champignons poêler
- Salade_ fermière (3,7) 14.00€
Filet ^_ poulet poêler, champignons, oignons [v_] un œuf aux plats sur salades
- Salades de Chèvre Chaud aux miel (1,3,7) 12,50€
Salade mixte avec crédits de saison et toast aux chèvres chaud aux miel
- Carpaccio de bœuf à l'italienne (7) 13.00€
Filet d'Anvers, échalote, roquette, parmesan
- Salade Etna (1,3,7) 13.50€
Salade mixte de saison, poulet, jambon et crudités de saison

Nos salades en plat pour 3€

Nos entrées chaudes

- Velouté de légumes et sa pointe de crème (7) 8.50€
- Cappelletti in brodo (2,4,5,7,9) 9.50€
Cappelletti - bouillon de poulet dés de tomates, basilic
- Escargot de bourgogne x 6 (7) 11.50€
- scargot de bourgogne x 12 17.50€



Spaghettis, Penne : (1,2,3,7)

- Ail, huile, piment frais 8.50€
- À la Bolognaise 12.50€
- Carbonara 12.50€
- Amatriciana lardons, tomate, oignons, crème 12,50€

Tagliatelles :

- Saumon sauce aurora 15,50€
- Carbonara 13.00€
- A la Bolognaise 13.00€
- Scampis 16.00€
(ail, sauce tomate, crème, vin blanc)

Tortellinis et Gnocchi frais :

- Carbonara ou bolognaise 13.00€
- 4 Fromages 13.50€
- Panna et prosciutto 13.50€
- Duo de pâtes (spaghetti bolognaise et tortellinis pana) 14.50€
- Duo gnocchis (crème jambon & bolognaise_) 15.50€
- Tris de pâtes 16.00€
(penne all'arrabiata, tortellinis pana, spaghettis bolognaise)

Nos pâtes gratinées (15 minute) (1,3,7)

- Lasagne pur bœuf maison 14.50€
- Lasagne ricotta épinards 13.50€



- Crème brûlée à la vanille (3,7) 6.00€
- Fondant au chocolat (fait maison et sa glace vanille, cuisson 8min.) (1,3,7) 6.50€
- Tiramisu amaretto fait maison (3,7) 6.50€
- Profiteroles... (glace vanille avec sauce chocolat) (1,3,7) 6.50€
- Mousse au chocolat et sa pointe de chantilly (1,3,7) 6.00€
- Tartelette aux pommes (fait maison, et sa glace vanille) (1,3,7) 6.50€

Assiette de fromages (3 variétés) (7) 8.50€

Nos coupes de glace (1,3,7)

- Dame blanche (trois boules vanille, sauce chocolat^, chantilly.) 6.50€
- Café liégeois (deux boules café, une boule vanille et un café) 6.50€
- Chocolat liégeois (deux boules chocolat, une vanille, chocolat, chantilly..) 6.50€
- Colonel (trois boules citron, vodka) 7.00€
- Brésilienne (deux boules rhum raisin, une vanille, rhum, chantilly) 7.00€
- Coupe Etna (sorbet passion, fraise, framboise, fruits frais et coulis) 7.00€
- Coupe 1 boule 2.50€
- 2 boules 4.00€
- 3 boules 6.00€
- Supplément chantilly 0.50€

* **Parfums de glaces** : vanille, chocolat, fraise, pistache, rhum raisin.

* **Sorbets** : fruit de la passion, framboise, citron, mandarine, fraise



Nos viandes

- * Escalope de veau crème champignons (noix de veau) (7) 18.50€
- * Escalope milanaise avec spaghetti napolitaine (1,3) 18.50€
- * Escalope de veau aux munster 18.50€
- * Cordons bleu maison poêler (1,3) 20.00€
- * Cordons bleu maison poêler sauce champignons (1,3,7) 20.50€

- * Entrecôte de bœufs charale Lorraine 250g 21.50€
- * Filet de bœuf du pays 220g 24.00€
- * Tagliata de filet de Bœuf (roquette et parmesan) 25.00€

- Rognons de veau à la moutarde ancienne (3,7) 19.50€
- Bouché à la reine maison 17.50€
- Osso bucco de veau accompagné de tagliatelles 20.50€
- Nos sauces faites maison : sauce poivre vert, à l'échalotte, à l'ail, crème champignons et beurre maitre d'hôtel.
- Nos accompagnements : Frites, pomme de terre sautées, pâtes, riz, et purée maison

Accompagnement supplémentaire ou sauce en supplément 3€



Nos poissons

- Pavé de saumon poêlé 19.50€
- Dos de Cabillaud crème citron (7) 20.50€
- Scampis à l'ail 21.50€
- Daurade Entière 22.00€

Nos omelettes

- * omelette nature frites et salade 10.50€
- * omelette garnie (jambon, champignons, fromage, frites, et salades) 11.90€

Menu enfants

- Steak haché 100g avec frites
- Spaghettis bolognais
- Pizza jambon fromage
- Coupe deux boules ou mousse aux chocolats
- Prix 9.50€

Nos pizzas cuites sur pierre

- Marguerita (tomate, mozzarella) 8.90€
- Prosciutto (tomate, mozzarella, jambon) 10.00€
- funghi (tomate, mozzarella et champignons) 10.00€
- Regina (tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives) 10.50€
- Capriciosa (tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichaut) 11.50€
- Casertane (tomate, mozzarella, jambon, oignons, lardons, oignons, œuf) 13.00€
- Sophia loren (tomate, mozzarella, jambon, champignons, poivrons, 2 œufs) 13.50€
- Calzone (chausson, tomate, jambon et champignons) 11.00€
- Napolitaine (tomate, mozzarella, câpres, anchois, olives) 10.00€
- Hawaï (tomate, mozzarella, jambon, ananas) 11.00€
- Capra & noce (tomate, mozzarella, chèvre frais, noix olives, rucola) 11.50€
- Végétarienne (tomate, mozzarella, légumes de saison) 11.50€
- Thym-miel (tomate, mozzarella, chèvre frais, thym, miel) 11.50€
- Poulet (tomate, mozzarella, blancs, poulet, courgette, champignons) 13.00€
- Pizza diavola (tomate, mozzarella, salami piquant) 11.00€
- Pizza salami (tomate, mozzarella, salami doux) 10.50€
- Chorizo (tomate, mozzarella, jambon, chorizo, champignons, olives) 11.50€
- 4 saisons (tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, poivrons) 12.50€
- 4 fromages (tomate, mozzarella, 4 fromages) 12.50€
- Tartiflette (crème, oignons, pommes de terre, lardons, fromage) 12.50€
- flamme (crème, lardons, oignons) 11.00€
- Saumon (crème, saumon, câpres, oignons rouges) 13.00€
- Julia (tomate, mozzarella, thon, ail, poivrons, olives, œufs) 13.00€
- Pizza thon (tomate, mozzarella, oignons, poivrons, olives, thon) 11.50€
- Fruits de mer (tomate, mozzarella, fruits de mer, ail) 13.00€
- Duo di mer (tomate, mozzarella, thon, fruits de mer, ail) 14.50€
- Pizza scampis (tomate, mozzarella, scampis, champignons ail) 14.50€
- Cannibale (tomate, mozzarella, bœuf haché, courgettes) 12.00€
- Pizza Parma (tomate, mozzarella, jambon de Parme, rucola) 13.50€
- Pizza ETNA (tomate, mozzarella, chorizo, tomate confites, chèvre, rucola) 14.00€

(Supplément de 1€ par ingrédients et de 3€ pour scampi.)

Le restaurant Etna (2012) a le plaisir de vous accueillir du

Lundi au dimanche de 11h30 à 14h00 et de 18h00 à 21h00. Nous

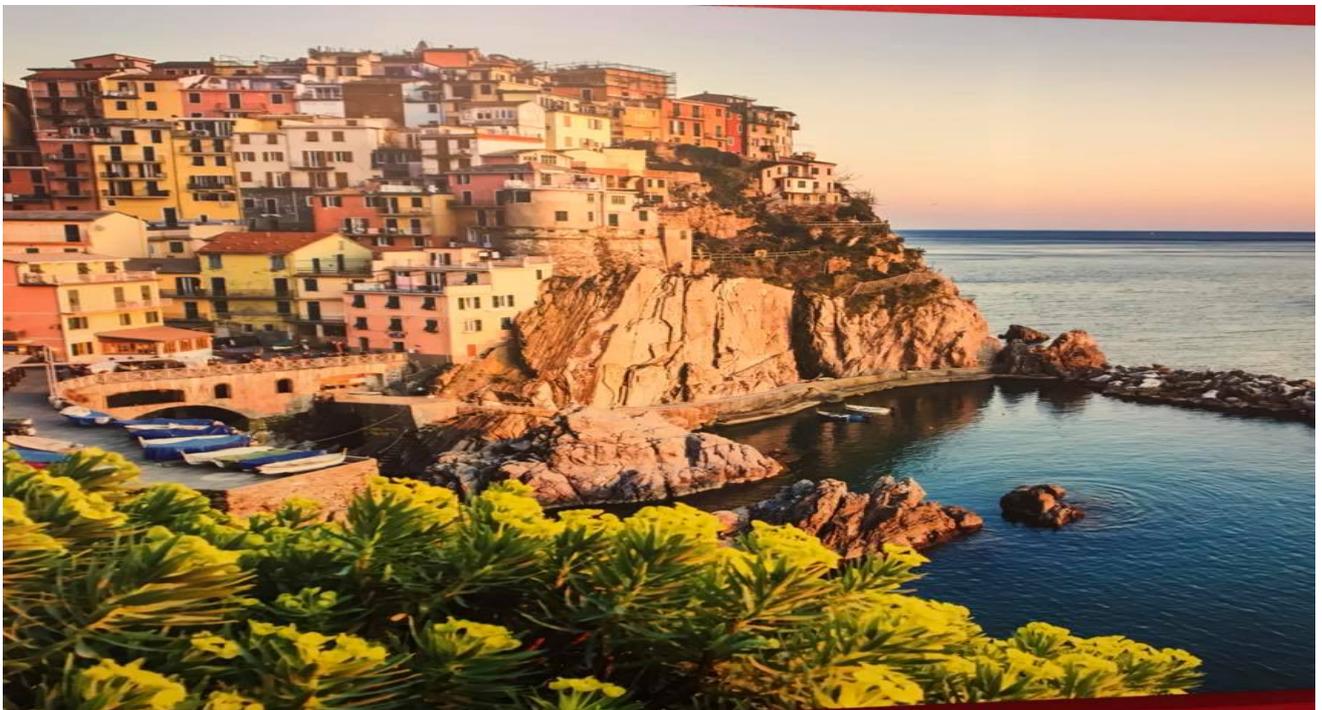
Sommes fermes le mardi et mercredi soir, et le samedi midi.

Notre restaurant accueille votre mariage, repas anniversaire, Baptême,
communion, départ à la retraite et tout autre événement important de votre vie...

Chef Grégory et son équipe vous remercient de votre confiance

Et de votre fidélité...

Nous sommes à votre disposition pour toutes réservations.



www.etna.lu [Facebook Etnarest](#)



Nos burgers black Angus Irlandais

- Traditionnel, steak haché de 200g façons bouchère, 12.90€

Stack haché, gouda, salade, tomate, oignons rouge, sauce samouraï accompagné frites et salades

- Spécial Etna, steak haché de 200g façon bouchère, 14.50€

Steak haché, gouda, champignon, oignons, bacon, poêles sauce samouraï. accompagné de frites et salades.

- Steak à cheval, steak de 200g façon bouchère, 13.00€

Steak haché, œuf au plat, gouda, oignons rouges, salade et tomate, avec sauce samurai, accompagnée de frites et salades

Menu du jour de 11h30 à 14h00

Formules du jour

Plat du jour 10.50€

Entrée -plat 13.00€

Dessert -plat 13.00€

Formule complet 15.50€



