

# CARTE FRAÎCHEUR



Tous nos pains sont faits maison à base de farines luxembourgeoises du moulin de Kleinbettingen. Ils sont sans colorant, ni conservateur.

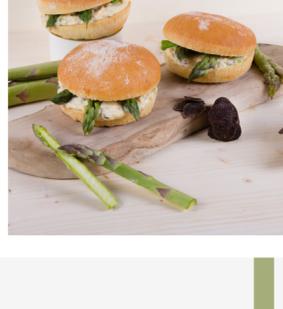
## MINIS

**CIABATTA OEUFS BROUILLÉS À LA TRUFFE & ASPERGES** ✓ 3,90€  
Ciabatta nature, oeufs brouillés à la truffe, asperges.

**PAIN AUX CÉRÉALES CHÈVRE ET MIEL AU THYM** ✓ 3,60€  
Pain aux céréales, chèvre frais, raisins blancs, miel, thym et cressonnette.

**FOCACCIA TARTARE DE SAUMON, GUACAMOLE** 3,90€  
Focaccia à la fleur de sel, tartare de saumon, guacamole d'avocat, cressonnette.

**FOCACCIA JAMBON CRU, RICOTTA & TOMATE CONFITES** 3,60€  
Focaccia aux fines herbes, jambon cru, ricotta, roquette, tomates confites



## TRIANGLES

**SAUMON GRAVLAX** 6,20€  
Pain de mie maison aux céréales, saumon gravlax, fromage frais, sauce gravlax, épinards, cressonnette, radis.

**THON MIMOSA** 5,40€  
Pain de mie maison au pavot, tartina de thon aux herbes, oeuf mimosa, mélange de salades.

**CLASSIQUE** 5,40€  
Pain de mie maison, jambon rôti aux herbes, Comté, beurre.

**POULET CURRY** 5,40€  
Pain de mie maison, effiloché de poulet, sauce au curry de Madras, pomme granny et cressonnette.



## WRAPS

**VÉGÉTARIEN** ✓ 5,40€  
Tortilla à la betterave, houmous au chou-fleur, chou-fleur grillé, pois gourmands, concombre, carotte, romaine, coriandre, menthe, pickles d'oignons rouges.

**POULET CÉSAR** 5,40€  
Poirine de poulet émincée, sauce César, tomate, oeuf dur, salade romaine, grana padano.

**BOEUF THAÏ** 5,80€  
Rumsteak grillé, légumes croquants, basilic thaï, menthe, mayonnaise yuzu, sauce teriyaki, cacahuètes.



## PAINS

**FOCACCIA MOZZARELLA LÉGUMES GRILLÉS** ✓ 5,00€  
Focaccia, crème de mozzarella di bufala, pesto de fanes de radis, artichauts, courgettes, aubergines, fenouil, poivrons grillés.

**CIABATTA POULET ITALIEN** 5,30€  
Ciabatta, poitrine de poulet émincée, roquette, tomates confites, grana padano, sauce aux tomates confites & basilic.

**CIABATTA POULET CÉSAR** 5,30€  
Ciabatta, poitrine de poulet émincée, grana padano, oeuf dur, tomate, mélange de salades, sauce césar.

**CÉRÉALES TERRINES DE CAMPAGNE** 5,40€  
Pain aux céréales, terrine de campagne maison, moutarde, pickles de champignons de Paris, cornichons.

**SCANDINAVE AU PASTRAMI DE VEAU** 5,30€  
Pain nordique aux céréales, pastrami de veau maison, moutarde jaune, salade coleslaw.

## PETITES SALADES

**LÉGUMES VERTS AU BALSAMIQUE** ✓ 3,50€  
Haricots verts, brocoli, fèves, petits pois, grana padano, vinaigre balsamique, huile d'olive.

**CHOU FLEUR GRILLÉ AU ZAATAR** 3,50€  
Chou fleur grillé aux épices zaatar, grenade, céleri branche, coriandre, vinaigrette aux agrumes.

**CAROTTES RAPÉES** 3,00€  
Carottes BIO râpées, segments d'orange, huile de colza, vinaigre blanc, échalote, persil.

**TABOULÉ À LA GRENADÉ** 3,00€  
Semoule de blé, tomates, poivrons, raisins secs, grenade, menthe, huile d'olive, jus de citron & persil.

## MOYENNES SALADES

**SPRING SUPERFOOD** 8,40€  
Quinoa blanc bio et rouge bio, tartina de petits pois à la menthe, carottes, haricots verts, petits pois, edamame, chou romanesco, radis, mélange de graines, affila cress.

**ASPERGES, FRAISES, PETIT ÉPEAUTRE** 8,40€  
Asperges blanches et vertes, fraises, petit épeautre, brocoli, épinard, coriandre, amande, vinaigrette tahini.

**FETA, LENTILLES, HOUMOUS BETTERAVE** 8,40€  
Feta, lentilles, concombre, houmous de betterave, radis, mâche, germes de radis, ail des ours, persil, ciboulette, graines de courge, germes de pois, vinaigrette Xérès.

**TATAKI DE SAUMON** 9,00€  
Saumon mi-cuit au sésame, légumes croquants, nouilles aux oeufs, sauce teriyaki.

**ÉCREVISSE, RISO & FRAMBOISE** 9,40€  
Écrevisses, pâtes riso, avocat, haricots verts, tomates cerise 3 couleurs, roquette, grenade & framboises.

**BOULETTES DE VEAU, LÉGUMES VERTS, YAOURT** 9,40€  
Boulettes de veau au persil, brocoli, romanesco, haricots verts, fèves, edamamé, petits pois, citron confit, pignons de pin, yaourt aux fines herbes.

**QUINOA NOIR AU POULET** 8,40€  
Poirine de poulet émincée, quinoa noir bio et rouge bio, tomates cerise, carottes, maïs, raisins secs, grenade, oignons rouges, vinaigrette Xérès, noix de cajou bio et citron confit.



## GRANDES SALADES

**BUFALA, JAMBON CRU & ASPERGES** 14,00€  
Bufala, jambon cru, asperges, grana padano, olives, câpres, foccacia, caprons, romaine, roquette, vinaigrette balsamique.

**COBB SALAD** 12,40€  
Poirine de poulet émincée, bacon grillé, fêta, oeufs durs, raisins, tomates, salade romaine, endives rouges et vinaigrette rouge.

**CÉSAR AU POULET** 12,40€  
Poirine de poulet émincée, salade romaine, roquette, oeufs durs, grana padano, croûtons de foccacia, tomates cerise, oignons rouges, câpres, ciboulette, sauce césar.

**BOEUF THAÏ** 14,00€  
Rumsteak grillé et émincé, légumes croquants, basilic thaï, menthe, sauce teriyaki, vinaigrette thaï.



## TOM YUM SOUP

Un déjeuner complet, chaud et équilibré dans une soupe légèrement épicée au lait de coco & citronnelle, avec des nouilles, légumes croquants & herbes aromatiques.

**SCAMPIS** 12,80€  
**POULET** 12,80€

## BOCAUX

**RISOTTO AUX ASPERGES** ✓ 8,40€  
Risotto crémeux aux asperges blanches & vertes.

**RISOTTO AUX SCAMPIS** 8,40€  
Risotto crémeux, scampis snackés au thym et piment d'Espelette, concassé de tomates.

**CURRY INDIEN VÉGÉTARIEN** 10,80€  
Sauté végétal, aubergines, tomates, pois chiches, riz basmati, lentilles corail, lait de coco et curry léger.

**COLIN, BROCOLI, AMANDE** 11,40€  
Colin, purée de brocoli et pommes de terre, beurre blanc, carottes jaunes, amandes effilées.

**PARMENTIER DE SAUMON** 11,80€  
Saumon, fondue de poireaux, carottes, purée de pommes de terre.

**SCAMPIS CURRY COCO** 11,20€  
Scampis, légumes croquants, curry rouge, lait de coco, riz basmati.

**BUTTER CHICKEN** 9,80€  
Dés de poulet sautés, yaourt, lait de coco, tomates, gingembre, riz jasmijn, épices indiennes.

**COUSCOUS DE KEFTA D'AGNEAU** 10,80€  
Boulettes d'agneau aux épices Raz El Hanout & citron, légumes confits, boulgour à la menthe et coriandre, amandes.



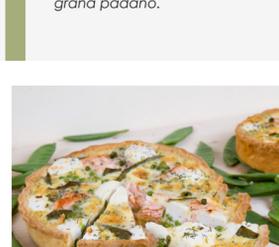
## PLAT CHAUDS ITALIENS

**CANNELLONI ÉPINARDS & RICOTTA** ✓ 11,00€  
Cannelloni farcis aux épinards, ricotta, crème de grana padano, coulis de tomates, grana padano.

**CASARECCE AU PESTO ROSSO ET LÉGUMES VERTS** 10,80€  
Casarecce, pesto aux tomates confites et basilic, sauce grana padano, édamame, brocoli et courgettes, graines de courge.

**FUSILLI AUX SAUMONS & ÉPINARD** 11,80€  
Fusilli 3 couleurs aux saumons frais et fumé, épinards, pignons de pin, crème de grana padano.

**CANNELLONI À LA VIANDE** 11,00€  
Cannelloni farcis à la viande, crème de grana padano, coulis de tomates, grana padano.



## QUICHES

**LÉGUMES GRANA CRUMBLE** ✓ 5,70€  
Poireaux, panais, carottes, chou kale, oignons rouges, grana padano, crumble.

**SAUMON PETITS POIS & RICOTTA** 5,70€  
Saumon, purée de petits pois, petits pois, pois gourmands, ricotta.

**POIREAU, JAMBON, COMTÉ** 5,70€  
Fondue de poireaux, jambon cuit, Comté.

**LORRAINE** 5,30€  
Lardons fumés, fromage Emmental.

## ENTREMETS

**BANOFFEE** ✓ 3,00€  
Banane, confiture de lait, crème mascarpone vanille, brisures de petits beurre.

**CHEESECAKE FRAISES SPÉCULOOS** 3,00€

**CHIA MATCHA & FRAMBOISES** 3,80€  
Graines de chia, lait d'amande au thé matcha, coulis de framboises, framboises, granola.

**PAVLOVA À LA FRAISE** ✓ 3,50€  
Fraises, meringue, coulis de fraises, crème à la fraise, chantilly mascarpone vanille.

**ÎLE FLOTTANTE** ✓ 3,60€

**PANNA COTTA AUX FRAMBOISES** 3,40€

**TIRAMISU** ✓ 3,50€

**MOUSSE AUX 2 CHOCOLATS** ✓ 3,50€

**ZEN BOWL** 7,90€  
Avoine sans gluten, lait d'amande, banane, copeaux de coco bio, granola sans gluten, kiwi, myrtilles, framboises, ananas.



## LACTÉS

**YAOURT FRAMBOISES GINGEMBRE** ✓ 2,50€  
Yaourt et fromage blanc, compotée de framboises au gingembre, framboise.

**PARADISE BOWL** ✓ 7,90€  
Fromage blanc, coulis de fraises, fraises, kiwi, mangue, orange, granola.

## FRUITS

**COMPOTE POMME, FRAISE, RHUBARBE** ✓ 2,90€

**SALADE DE FRUITS DE SAISON** 3,50€

**SALADE D'ANANAS & GRENADES** 3,80€

## PÂTISSERIES

**CAKE MARBRÉ** ✓ 1,90€

**CAKE CHOCO PÉPITES** ✓ 1,90€

**BANANA BREAD** ✓ 1,90€

**BROWNIE** ✓ 2,40€

**ROCHERS COCO** ✓ 2,40€

**FINANCIERS CITRON & CHOCOLAT** ✓ 4,00€



## JUS FAITS MAISON

**HEALTHY SWEET** 3,90€  
Ananas, orange, carotte, citron.

**MORNING SPRING** 3,90€  
Orange, fraise, banane, citron jaune

**GREEN FOCUS** 3,90€  
Concombre, épinard, pomme, citron.

**ORANGE GINGEMBRE** 3,30€