

# La carte à emporter du Restaurant *Pour la semaine du 6 Avril*

Nous sommes là pour vous.

Merci de continuer à nous soutenir 😊

La carte sera actualisée en fonction de votre demande et des livraisons.

La cuisine sera ouverte tous les jours **seulement le MIDI.**

**FERME le soir, fermé MARDI**

Vous pouvez passer vos commandes de préférence par email :

[info@weidendall.com](mailto:info@weidendall.com)

[weidenda@pt.lu](mailto:weidenda@pt.lu)

Ou téléphone au 30 74 66

*D' Julie schwätzt och Lëtzebuergesch.*

Les livraisons HORS CIRCUIT REPAS SUR ROUES ne sont pas prévues.

*La situation est triste, et ce n'est pas facile pour tout le monde, mais il faut vraiment respecter les consignes de sécurité pour que nous nous en sortions le plus rapidement possible et en bonne santé.*

***Encore merci pour votre soutien au Weidendall !***

# Les plats à réchauffer

**AU FOUR** : 15 à 20 minutes

+150/160°C en chaleur tournante

Ou casserole / poêle / microondes

*Ou vous nous donnez une heure précise d'enlèvement, et nous vous préparons les plats chauds prêts à déguster.*

## **LA CARTE DE BISTROT**

<i>Potage de légumes</i>	6,50
<i>Bounenschlupp</i>	15,00
<i>Coquelet au Riesling</i>	19,50
<i>Bouchée à la reine</i>	19,00
<i>Cordon bleu de veau, crème champignons</i>	20,00
<i>Boudin noir, purée, chou rouge</i>	19,80
<i>Jarret de porc grillé</i>	19,90
<i>Choucroute garnie</i>	19,80
<i>Judd mat gaardebounen</i>	19,80
<i>Omelette Jambon OU Fromage OU Légumes</i>	15,30

*Baguette de pain blanc 58cm*

*1.00€*

*Cuite ici le matin*

## *Le Menu du Marché 40€*

Asperges fraîches aux deux jambons du Pays, vinaigrette aux œufs

*2015 Chablis, « St Pierre », le domaine d'Henri 30€*

**OU**

Serpentin de pâte fraîche au foie gras chaud, crème au Porto

*2016 Viognier dom St Roch, Languedoc 16€*

\*\*\*\*\*

Magret de canard sauce aux abricots

*2015 Charakter rouge, dom. De la Perdrix, Languedoc 29,00€*

**OU**

Pavé de cabillaud sauce exotique et ananas

*2016 Mâcon Bussières, Chardonnay Vieilles Vignes,  
dom. de la Saraziniere, (Bourgogne Blanc) 27,00€*

\*\*\*\*\*

Sphère tout chocolat cœur coulant caramel beurre salé

**OU**

Meringue fourrée bavarois à l'orange sur un biscuit aux amandes

*2018 Muscat de Rivesaltes, domaine de la Perdrix, (moelleux) 16,00€*

# Les Entrées

<i>La soupe de poissons de roche, croûtons aillés et sauce rouille</i>	<i>9,20</i>
<i>Les 12 Escargots de Bourgogne</i>	<i>16,50</i>
<i>L'assiette de saumon fumé maison</i>	<i>16,90</i>
<i>La terrine du chef</i>	<i>14,90</i>
<i>Le 1/2 homard en belle vue et macédoine</i>	<i>35,00</i>
<i>Le Foie gras de canard maison cuit au torchon</i>	<i>22,50</i>
<i>Serpentin de pâte fraîche au foie gras, (chaud) crème au Porto</i>	<i>19,00</i>

# Les Asperges

<i>Les Asperges fraîches au 2 jambons du pays, pommes de terre vapeur et vinaigrette aux œufs</i>	<i>22,00</i>
<i>Les Asperges fraîches au saumon fumé maison, pommes de terre vapeur et vinaigrette aux œufs</i>	<i>24,00</i>

# *Les Poissons*

<i>Filets de sole (4x) roulés sauce crustacés</i>	<i>35,00</i>
<i>Médillons de lotte piqués au saumon fumé</i>	<i>29,50</i>
<i>Blanc de turbot, crème aux herbes</i>	<i>29,50</i>
<i>Pavé de cabillaud sauce exotique et ananas</i>	<i>24,00</i>

# *Les Viandes*

<i>Magret de canard sauce aux abricots</i>	<i>25,50</i>
<i>Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne</i>	<i>23,00</i>
<i>Carré de Veau sauce aux morilles</i>	<i>27,00</i>
<i>Pieds de porc désossés aux morilles</i>	<i>24,00</i>
<i>Dôme de pintade forestier</i>	<i>23,00</i>

## *Les Plats végétariens*

*Duo d'Aubergine et Courgette gratinées au chèvre* 16,90

*Omelette aux légumes et champignons OU fromage* 15,30

*Ravioles maison au chèvre, tomate et basilic* 16,50

## *Les Desserts*

*Mousse au chocolat* 5.00

*Sphère tout chocolat, cœur coulant caramel beurre salé* 7.00

*Tarte aux pommes* 5.00

*Nougat glacé aux fruits confits* 7.00

*Parfait glacé au Grand Marnier* 8,00

*Bavarois aux fruits* 7,00