



LE QUI
STEFFEN



ENTRÉES

ENTREES

-  **SOUPE DE POTIMARRON ET ÉCLATS DE MARRONS** 9 €
PUMPKIN SOUP & SHAVINGS OF ROASTED CHESTNUTS
*7-9-12
- SOUPE DE POISSONS, GRATONS À L'AIL ET ROUILLE MAISON** 12 €
FISH SOUP, CRISPY GARLIC TOAST & HOME MADE «ROUILLE»
*1-3-4-7
-  **SALADE HIVERNALE, FRISÉE, DUO DE CHICONS, BLEU D'AUVERGNE, NOIX, SEGMENTS D'ORANGE ET DE PAMPLEMOUSSE, CÉLERI, POMME ET OIGNONS ROUGES** 14 €
TASTE-OF-WINTER SALAD, CURLY LETTUCE, CHICORY, BLUE CHEESE, NUTS, ORANGE AND GRAPEFRUIT SEGMENTS, CELERY, APPLE AND RED ONIONS
*7-8-9-12
-  **CARPACCIO DE CŒUR DE RUMSTEAK** 14 €
BEEF CARPACCIO FROM THE HEART OF THE RUMP STEAK
*3-7-10-12
-  **SAUMON GRAVLAX, BETTERAVE CHIOGGIA, CHOUX AU RAIFORT** 17 €
SWEDISH GRAVLAX SALMON, CHIOGGIA BEETROOT, HORSERADISH CHOU-PASTRY
*4-7-12
- FEUILLETÉ D'ESCARGOTS** 15 €
PUFF PASTRY WITH «ESCARGOTS»
*1-3-7-14
- CHOUX-RAVES EN CARPACCIO ET POËLÉE DE SCAMPIS AUX AGRUMES** 16 €
KOHLRABI CARPACCIO & CITRUS FLAVOURED FRIED SCAMPI
*1-2-7-6-11
-  **NOUGAT DE CHÈVRE EN SALADE** 15 €
NOUGAT-STYLE GOAT CHEESE SALAD
*7-8-10-12

PÂTES

PASTA

- LINGUINE AUX VONGOLE** 19 €
LINGUINE PASTA WITH CLAMS, WHITE WINE, PARSLEY AND GARLIC
*1-7-12-14

VÉGÉTARIEN

VEGETARIAN

-  **«GROMPEREKICHELCHER» ET COMPOTE DE POMMES** 16 €
TRADITIONAL LUXEMBURGISH FRIED POTATO CAKES WITH COMPOTE OF STEWED APPLES
*1-3-12
-  **RISOTTO AUX CÈPES** 20 €
PORCINI MUSHROOM RISOTTO
*3-7-12
- BURGER DE BUTTERNUT FAÇON BARBECUE, FRITES FRAÎCHES ET COLESLAW** 18 €
BARBECUE STYLE BUTTERNUT SQUASH BURGER, FRESH FRIES, GREEN SALAD
*1-3-6-7-8-9-10-12

VIANDES

MEAT

- LES AUTHENTIQUES «KNIDDELEN», CRÉMÉS ET AUX LARDONS** 17 €
TYPICAL LUXEMBURGISH PAN-FRIED & CREAMED FLOUR DUMPLINGS WITH SMOKED BACON
*1-3-7
-  **CHOUCROUTE ROYALE** 21 €
GARNISHED SAUERKRAUT DISH, BACON, LOCAL SAUSAGES
*7-9-10-12
- BOUDIN NOIR, ÉCRASÉE DE POMMES DE TERRE, COMPOTE DE POMMES ET CHOU ROUGE** 19 €
FRIED HOMEMADE BLOOD SAUSAGE, MASHED POTATOTES, APPLE COMPOTE & STEWED RED CABBAGE
*1-3-7-9-10-12
- CORDON BLEU, POMMES DE TERRE RÔTIÉS AU ROMARIN ET SALADE** 18 €
CORDON BLEU, ROSEMARY ROASTED POTATOES, FRESH SALAD
*1-3-7-9-12
- VOL-AU-VENT, RIZ PILAFF ET CAROTTES FÂNES RÔTIÉS** 19 €
POULTRY «VOL-AU-VENT», PILAFF RICE, ROASTED NEW CARROTS
*1-3-7
- TARTARE DE BŒUF, FRITES FRAÎCHES ET SALADE** 20 €
SEASONED BEEF TARTAR, FRESH FRIES, GREEN SALAD
*1-3-4-6-7-9-10-12
-  **CARPACCIO DE CŒUR DE RUMSTEAK, FRITES FRAÎCHES ET SALADE** 22 €
BEEF CARPACCIO FROM THE HEART OF THE RUMP STEAK, FRESH FRIES, GREEN SALAD
*3-7-10-12
- FILET DE CANETTE, SAUCE AUX AGRUMES, FRITES DE POLENTA ET LÉGUMES** 24 €
DUCKLING FILET, CITRUS SAUCE, FRIED POLENTA AND FRESH VEGETABLES
*1-3-7
- SUPRÊME DE PINTADE FARCI, SAUCE AU PORTO, POIRE POCHÉE ET EMBEURRÉE DE CHOU** 21 €
STUFFED GUINEA FOWL FILET, PORT SAUCE, POACHED PEAR, BUTTER FLAVOURED STEWED CABBAGE
*1-3-7-12

BURGERS

- BURGER DE BŒUF, OIGNONS CONFITS, SALADE, TOMATE, FROMAGE, BACON, FRITES FRAÎCHES ET COLESLAW** 18 €
BEEF BURGER, CANDIED ONIONS, SALAD, TOMATO, CHEESE, BACON, FRESH FRIES & COLESLAW SALAD
*1-3-6-7-9-10-12
- BURGER DE VOLAILLE GRILLÉE AUX ÉPICES TANDOORI, FROMAGE FRAIS AUX FINES HERBES, ROQUETTE, TOMATE RÔTIE, FRITES FRAÎCHES ET COLESLAW** 18 €
TANDOORI-STYLE GRILLED CHICKEN BURGER, FRESH CHEESE SAUCE WITH HERBS, ROCKET SALAD AND GRILLED TOMATO, FRESH FRIES AND COLESLAW SALAD
*1-3-6-7-11
- BURGER DE BUTTERNUT FAÇON BARBECUE, FRITES FRAÎCHES ET COLESLAW** 18 €
BARBECUE STYLE BUTTERNUT SQUASH BURGER, FRESH FRIES, GREEN SALAD
*1-3-6-7-8-9-10-12

POISSONS

PISCES

AILE DE RAIE À LA GRENOBLOISE, POMMES VAPEUR 21 €
SAUTÉED SKATE WING PREPARED WITH, CAPRES, LEMON
AND PARSLEY SERVED WITH STEAMED POTATOES
* 1-4-7



PAVÉ DE SAUMON À L'UNILATÉRALE, SAUCE AU
VIN BLANC, TOMBÉE DE POIREAUX ET RIZ PILAFF 20 €
ROASTED SALMON FILET, WHITE WINE SAUCE,
CREAMY BRAISED LEEK & PILAF RICE
* 4-7-9-10-12

ENFANTS

CHILDREN

CROUSTI'VOLAILLE 9 €
CRISPY CHICKEN TENDERS
* 1-3-7-10-12



POISSON VAPEUR 9 €
STEAMED FISH
* 4-7

RÔTISSERIE



½ COQUELET RÔTI, MOUTARDE, PAPRIKA ET ROMARIN, 16 €
FRITES FRAÎCHES ET LÉGUMES DU MARCHÉ
½ COCKEREL ROASTED WITH, MUSTARD, PAPRIKA
AND ROSEMARY, FRESH FRIES & MARKET VEGETABLES
* 7-12

JAMBON DE PORCELET LAQUÉ AU MIEL, 18 €
ÉCRASÉE DE POMMES DE TERRE, LÉGUMES DU MARCHÉ
HONEY GLAZED PIGLET HAM, POTATO PURÉE
& MARKET VEGETABLES
* 1-7-9-12

SELLE D'AGNEAU AU THYM ET PIQUILLOS, 24 €
RIZ PILAF, LÉGUMES DU MARCHÉ
SADDLE OF LAMB WITH THYME & PIQUILLO PEPPERS,
PILAF RICE & MARKET VEGETABLES
* 1-7-9-12



PIÈCES DE VIANDE

MEAT PIECES



BAVETTE D'ALLOYAU, 19 €
FRITES FRAÎCHES ET LÉGUMES DU MARCHÉ
FLANK SIRLOIN, FRESH FRIES & MARKET VEGETABLES
* 7-12



CŒUR D'ENTRECÔTE DE BŒUF LUXEMBOURGEOIS, 25 €
GRATIN DAUPHINOIS ET LÉGUMES DU MARCHÉ
LOCAL RIB-EYE STEAK, GRATIN DAUPHINOIS
& MARKET VEGETABLES
* 7-12



PLUMA IBÉRIQUE MARINÉE, 23 €
POLENTA CRÉMEUSE ET LÉGUMES DU MARCHÉ
MARINATED « PLUMA » FROM IBERIAN PIG,
CREAMY POLENTA & MARKET VEGETABLES
* 3-7



CÔTE DE VEAU FAÇON GREMOLATA, 24 €
GUACAMOLE ET POMME GRENAILLE
GRILLED VEAL CHOP WITH GREMOLATA SAUCE,
GUACAMOLE & NEW POTATOES
* 7

SAUCES AUX CHOIX

CHOICE OF SAUCES



BÉARNAISE MAISON
HOMEMADE BEARNAISE
* 3-7-12



RÉDUCTION DE JUS DE CUISSON
REDUCTION OF COOKING JUICES
* 1-9-12



SAUCE PORTO
PORT SAUCE
* 1-12



BEURRE À LA TRUFFE
BUTTER WITH TRUFFLE
* 7



BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL
MAÎTRE D'HÔTEL BUTTER
* 7





DESSERTS

- 
CRÈME BRÛLÉE À LA VRAIE CASSONADE 9 €
 CRÈME BRÛLÉE PREPARED WITH TYPICAL
 CANDIED BROWN SUGAR
*3-7
-  
SALADE DE FRUITS FRAIS 9 €
 FRESH FRUITS SALAD
- TARTE CITRON MERINGUÉE** 10 €
 LEMON MERINGUE PIE
*1-3-6-7-8
- CAFÉ GOURMAND ET SES 3 GOURMANDISES SUCRÉES** 9 €
 GOURMET COFFEE (ACCOMPANIED BY 3 DELICIOUS
 SWEET TREATS)
*1-3-6-7-8
- MISTER BANANE-PERSIL** 9 €
 UN DESSERT INATTENDU AUTOUR DE LA BANANE ET
 DU PERSIL, UNE ALLIANCE DE SAVEURS SURPRENANTE
 A SURPRISING DESSERT PAIRING THE FLAVOURS
 OF BANANA AND PARSLEY
*1-3-6-7-8-12
- COMME UN DUPLO AU CHOCOLAT** 9 €
 CHOCOLATE ENTREMET WITH CHOCOLATE AND NUTS
*1-3-6-7-8
- BABA COCO/ANANAS** 8 €
 AU SIROP À L'ANANAS, CŒUR FRUITÉ ET
 CHANTILLY LÉGÈRE À LA NOIX DE COCO
 PINEAPPLE BABA FILLED WITH FRESH EXOTIC FRUIT
 AND COCONUT FLAVOURED WHIPPED CREAM
*1-3-7
- BABA AU SIROP DE RHUM VANILLÉ, CHANTILLY LÉGÈRE** 8 €
 CLASSICAL BABA WITH IT'S LIGHT RUM-VANILLA SYRUP,
 WHIPPED CREAM
*1-3-7-12
- 
FINGER GIANDUJA ET NOISETTE 9 €
 CREAMY GIANDUJA AND NUT DESSERT
*3-6-7-8

FROMAGE

CHEESE

- 
ASSIETTE DE TROIS FROMAGES AFFINÉS 10 €
 ET SES GARNITURES
 PLATE OF THREE CHEESES & ITS GARNISHES
*7-8-9-10-12

GLACES

ICE CREAM

- TRIO DE SORBETS** 10 €
 TRIO OF SORBETS
*1-3-7-8
- 
DAME BLANCHE 9 €
*6-7
- 
CAFÉ GLACÉ 8 €
 ICED COFFEE
*7
- 
COUPE COLONEL 9 €
*7

* 1 Gluten - 2 Crustacés - 3 Œufs - 4 Poissons - 5 Arachide - 6 Soja
 7 Lait - 8 Fruits à coques - 9 Céleri - 10 Moutarde - 11 Sésame - 12 Sulfites
 13 Lupin - 14 Mollusques

* 1 Gluten - 2 Shellfish - 3 Eggs - 4 Fish - 5 Peanut - 6 Soy - 7 Milk - 8 Nuts
 9 Celery - 10 Mustard - 11 Sesame - 12 Sulphites - 13 Lupin - 14 Mollusk



0% GLUTEN 0% LACTOSE





3

WWW.LEQUAISTEFFEN.LU

 myclimate
neutral
imprint | myclimate.org
01-14 561533

 RECYCLÉ
Papier
FSC® C004990

RE  PRINTED IN
LUXEMBOURG