


Mans Kätti

BRASSERIE

CARTE ETÉ - MIDI

SOMMER - MITTAGSKARTE
SUMMER - LUNCH MENU



LES SOFTS · SOFT DRINKS

ROSPORT BLUE 50cl X	5
VIVA 50cl X	5
ROSPORT BLUE 20cl X	3
VIVA 20cl X	3
LIPTON ICE TEA PÊCHE 20cl	3
COCA COLA 20cl	3
COCA ZERO 20cl	3
FANTA 20cl	3
SCHWEPPE'S Tonic · agrumes · lemon 20cl	3.50
SPRITE 20cl	3

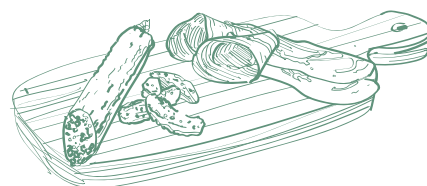


À MONDORF, nous privilégions le fait maison et travaillons exclusivement des produits frais et de saison vous garantissant des plats sains et de qualité. Veuillez nous excuser si certains produits sont temporairement indisponibles. Nous tenons à votre disposition une liste des allergènes.

In MONDORF, bevorzugen wir hausgemachte Produkte und wir arbeiten exklusiv mit frischen saisonalen Produkten, um Ihnen gesunde und hochwertige Gerichte servieren zu können. Wir bitten um Ihr Verständnis, falls manche Produkte zeitweise nicht verfügbar sind. Eine Liste der Allergene steht Ihnen auf Anfrage zur Verfügung.

At MONDORF, we prefer homemade products and work exclusively with fresh, seasonal products to serve healthy, quality fare. We apologize if certain products are temporarily unavailable. A list of allergens is available for your perusal.

JUS D'ORANGE 20cl	3
<i>Orangensaft · orange juice</i>	
JUS D'ANANAS 20cl	3
<i>Ananassaft · Pineapple juice</i>	
JUS DE TOMATE 20cl	3
<i>Tomatensaft · tomato juice</i>	
JUS DE POMME 20cl	3
<i>Apfelsaft · apple juice</i>	
JUS MULTIFRUITES 20cl	3
<i>Multifruchtsaft · multifruit juice</i>	
SUPPLÉMENT SIROP	0.50
<i>SIRUPZUSATZ</i>	
SYRUP SUPPLEMENT	
<i>Fraise · grenadine · menthe · citron</i>	
<i>Erdbeere · Grenadine · Minze · Zitrone</i>	
<i>Strawberry · grenadine · mint · lemon</i>	



GRIGNOTAGE APÉRO KLEINE SNACKS ZUM APERITIF APERITIF TITBITS

FROMAGE DE LA GRANDE RÉGION 40g

Käse aus der Großregion 40g
Cheese from the great region 40g

– 2.50 –

JAMBON CRU 30g, ROSETTE 40g ET CORNICHONS

Rohschinken 30g, Rosette-Salami 40g
und Cornichons

Raw ham 30g, rosette salami 40g
and gherkins

– 4 –

X PRODUITS DU TERROIR · LOKALE PRODUKTE · LOCAL PRODUCTS V PLAT VÉGÉTARIEN · VEGETARISCHES GERICHT · VEGETARIAN DISH
SUGGESTION ÉQUILIBRE · BALANCE EMPFEHLUNG · BALANCED DIET SUGGESTION AB BIO

APÉRITIFS · APERITIF APERITIFS

10cl	
COUPE DE CRÉMANT Krier Frères X	7
COUPE DE CRÉMANT X	7.50
<i>Domaine Saint Martin Rosé</i>	
KIR GRAND DUCAL Krier Frères X	6.70
KIR VIN BLANC Luxembourgeois X	4.50
COUPE DE CHAMPAGNE Étienne Lefèvre	14.50
CRODINO BITTER ROUGE (sans alcool)	3
5cl	
GRAHAM'S PORTO Fine blanc · Tawny rouge	5.90
4cl	
MARTINI blanc · rouge	5.90
RICARD	5.90
CAMPARI	5.90
CYNAR	5.90
GLENFIDDICH 12 ans	9.30
JACK DANIEL'S	8
GIN HENDRIX	8.80
GIN GINIX Luxembourgeois X	8.80
GIN BOMBAY SAPHIR	7
Long drinks	
WHISKY SODA	8.50
CAMPARI SODA	8.50
CYNAR SODA	8.50
APÉRITIF MAISON	8.50
Cocktail	
APÉROL SPRITZ	8.50



BIÈRES · BIER · BEER

BELGIQUE

LEFFE BLONDE 6,6° 33cl	4.10
LEFFE BRUNE 6,5° 33cl	4.10
KRIEK BELLEVUE 4,1° 25cl	4
CHIMAY TRIPLE 8° 33cl	5

LUXEMBOURG

SIMON RÉGAL 5,5° 33cl X	3.50
OKULT BLANCHE 4,5° 33cl X	4

ALLEMAGNE

FRANZISKANER WEISSBIER 50cl	5
FRANZISKANER WEISSBIER Sans Alcool 50cl	5

PRESSION

WELLEN OURDALLER 30cl X	3.30
SIMON X	25cl 3.50 50cl 6
SIMON PANACHÉ	25cl 3.50 50cl 6
AMER PICON	3cl 2
BIÈRE PICON	25cl 4.80 50cl 8.80

X PRODUITS DU TERROIR · LOKALE PRODUKTE · LOCAL PRODUCTS V PLAT VÉGÉTARIEN · VEGETARISCHES GERICHT · VEGETARIAN DISH
SUGGESTION ÉQUILIBRE · BALANCE EMPFEHLUNG · BALANCED DIET SUGGESTION AB BIO

Nos suggestions de midi du lundi au vendredi,
hors jours fériés.

Unsere Mittagsempfehlungen von Montag bis Freitag,
außer an Feiertagen.

Our lunch suggestions from monday to friday,
except bank holidays.

EXPRESS LUNCH

FÜR EILIGE GÄSTE

PLAT LUNCH OU PLAT ÉQUILIBRE + CAFÉ

TAGESGERICHT + CAFÉ

Klassisches oder leichtes Mittagsgericht

DISH OF THE DAY + COFFEE

Lunch dish or balanced diet dish

– 14,90 –

NOTRE SUGGESTION DE PÂTES DE LA SEMAINE

Unsere Pasta-Wochenempfehlung

Our pasta suggestion of the week

– 14,50 –

CHAQUE SEMAINE À LA DÉCOUVERTE DE L'ÉTAL DE NOTRE BOUCHER

Pièce du boucher (Frites fraîches/salade)

WOCHENANGEBOT UNSERES METZGERS

Empfehlung des Metzgers, Frisch zubereitete

Pommes frites und Salat

EVERY WEEK:

EXPLORING OUR BUTCHER'S STALL

Butcher's choice cut, Fresh chips, salad

– 18,50 –

GRANDE SALADE DE LA SEMAINE (ardoise)

GROSSER SALAT DER WOCHE

(siehe Angebot auf der Schiefertafel)

LARGE SALAD OF THE WEEK (slate)

– 15 –

LES ENTRÉES VORPEISEN · STARTERS

CARPACCIO DE BŒUF DU TERROIR

aux copeaux de parmesan et pesto

CARPACCIO VOM HEIMISCHEN RIND

mit gehobeltem Parmesan und Pesto

LOCAL BEEF CARPACCIO

with parmesan shavings and pesto

– 14,50 –

ŒUF MIMOSA

MIMOSA-EI

MIMOSA EGG

– 5,80 –

POIREAUX VINAIGRETTE

LAUCH MIT VINAIGRETTE

LEEKs WITH VINAIGRETTE

– 5,50 –

TARTARE DE SAUMON ÉCOSSAIS

à l'aneth et huile d'olive citron

TARTAR VORM SCHOTTISCHEN LACHS

mit Dill und Zitronen-Olivenöl

SCOTTISH SALMON TARTAR

with dill and lemon olive oil

– 16 –

SALADE VOSGIENNE

Salade, œuf dur, lardons, croûtons, crème fraîche

VOGESEN-SALAT

Salat, hartgekochtes Ei, Speckstreifen,

Croûtons, Crème fraîche

VOSGES SALAD

Lettuce, hard-boiled egg, bacon bits,

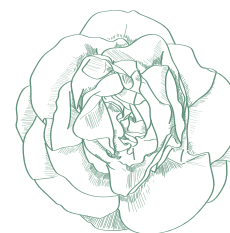
croutons, fresh cream

PETITE KLEINE PORTION SMALL

– 10,80 –

GRANDE GROÙE PORTION LARGE

– 18,80 –



SALADE CAESAR SAUMON

Salade romaine, œuf dur, tomate cerise,

croûtons, parmesan, vinaigrette Caesar,

saumon frais écossais snacké

THERMEN-SALAT

Grüne Bohnen, Dinkel, Rettich, Blumenkohl, Brokkoli,

geröstete Kerne

THERMAL BATHS' SALAD

Green beans, spelt, radish, cauliflower, broccoli,

roasted seeds

PETITE KLEINE PORTION SMALL

– 14 –

GRANDE GROÙE PORTION LARGE

– 21,80 –

SALADE WELLNESS

Haricots verts, épeautre, radis, choux fleur, brocolis,

graines torréfiées, haloumi grillé

WELLNESS-SALAT

Grüne Bohnen, Dinkel, Radieschen, Blumenkohl,

Brokkoli, geröstete Samen, gegrillter Haloumi

WELLNESS SALAD

Green beans, spelt, radish, cauliflower, broccoli,

roasted seeds, grilled haloumi cheese

PETITE KLEINE PORTION SMALL

– 9,50 –

GRANDE GROÙE PORTION LARGE

– 17 –

SALADE GRECQUE

Salade, tomate, olives, croustillant de Feta,

concombre, poivron

GRIECHISCHER SALAT

Salat, Tomate, Oliven, knuspriger Feta, Gurke, Pfeffer

GREEK SALAD

Salad, tomato, olives, crispy Feta, cucumber, pepper

PETITE KLEINE PORTION SMALL

– 11,80 –

GRANDE GROÙE PORTION LARGE

– 19,60 –

LES INCONTOURNABLES DAS WESENTLICHE · ESSENTIALS

SALADE CAESAR POULET

Salade romaine, œuf dur, tomate cerise, croûtons,

parmesan, vinaigrette Caesar, filet de poulet

CAESAR SALAD

Römersalat, hartgekochtes Ei, Kirschtomaten, Croûtons,

Parmesan, Caesar-Vinaigrette, Hähnchenfilet

CAESAR'S SALAD

Romain lettuce, hard-boiled egg, cherry tomato,

croutons, parmesan, Caesar dressing, chicken fillet

PETITE KLEINE PORTION SMALL

– 11,80 –

GRANDE GROÙE PORTION LARGE

– 19,60 –

TARTARE DE BŒUF DU TERROIR 200g

Condiments, Frites fraîches, salade

TARTAR VOM RIND AUS DER REGION

Tartar-Beilagen, Frisch zubereitete Pommes frites

und Salat

REGIONAL STEAK TARTARE (raw meat)

Condiments, Fresh chips, salad

– 19,20 –

BOUCHÉE DE LA PETITE SOURIS

Frites fraîches et salade verte

KÖNIGSPASTETE

Frisch zubereitete Pommes frites und grüner Salat

VOL-AU-VENT

Fresh chips, green salad

– 18 –

CORDON BLEU (PORC)

sauce champignons, Frites fraîches, salade verte

CORDON BLEU (SCHWEINEFLEISCH)

Pilzsauce, Frisch zubereitete Pommes frites

und grüner Salat

CORDON BLEU (PORK)

mushroom sauce, Fresh chips, green salad

– 21 –

 PRODUITS DU TERROIR · LOKALE PRODUKTE · LOCAL PRODUCTS  PLAT VÉGÉTARIEN · VEGETARISCHES GERICHT · VEGETARIAN DISH

 SUGGESTION ÉQUILIBRE · BALANCE EMPFEHLUNG · BALANCED DIET SUGGESTION  BIO

LES INCONTOURNABLES
DAS WESENTLICHE · THE CLASSIC'S

BURGER MAUS KÄTTI ✕

Steak haché du terroir (200gr), salade, tomate, compotée d'oignons au jus de veau, pavé des grands vents (fromage du terroir), Frites fraîches, salade verte

MAUS KÄTTI-BURGER

Hackfleisch aus der Region, Salatblatt, Tomate, Zwiebelkompott mit Kalbsjus, "Pavé des Grands Vents", (Käse aus der Region), Frisch zubereitete Pommes frites, grüner Salat

MAUS KÄTTI BURGER

Regional minced meat, lettuce, tomato, onion compote with veal juice, "pavé des grands vents" (regional cheese), Fresh chips, green salad

– 22,50 –

***ENTRECÔTE DE BŒUF DU TERROIR 300g** ✕

Frites fraîches, salade verte

*** ENTRECÔTE VOM RIND AUS DER REGION 300g**

Frisch zubereitete Pommes frites, grüner Salat

*** REGIONAL SIRLOIN STEAK 300g**

Fresh chips, green salad

– 27 –

PIÈCE DE BOEUF MATURÉ ✕

Garniture et sauce au choix

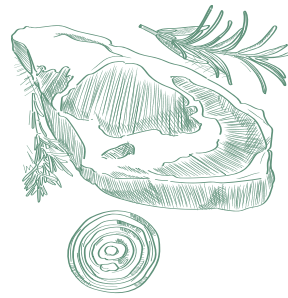
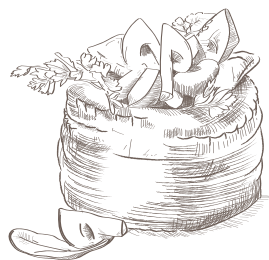
STÜCK GEREIFTES RINDFLEISCH (Preis pro kg)

Topping und Sauce nach Wahl

MATURED PIECE OF BEEF (Price per kg)

Sides orders and sauce of your choice

– Prix au kg –



LES PLATS
DIE GERICHTE · MAIN COURSES

CARPACCIO DE BŒUF DU TERROIR ✕

copeaux de parmesan et pesto, Frites fraîches

CARPACCIO VOM HEIMISCHEN RIND

mit gehobeltem Parmesan, Pesto und

Frisch zubereitete Pommes frites

LOCAL BEEF CARPACCIO

with parmesan shavings and pesto, Fresh chips

– 18,50 –

+6€ OPTION 2° ASSIETTE

*** BŒUF BLACK ANGUS DE CASTILLE**

(200g), finition aux grains 300 jours,

Frites fraîches, salade verte

*** STÜCK VOM KASTILLISCHEN**

BLACK ANGUS-RIND

(200 g), 300 Tage mit Getreide gefüttert,

Frisch zubereitete Pommes frites, grüner Salat

*** ANGUS BLACK BEEF FROM CASTILLIA**

(200g), grain-fed the last 300 days,

Fresh chips, green salad

– 28,60 –



*** TOUTES NOS VIANDES ROUGES SONT SERVIES**
AVEC UN OS À MOELLE

*Alle unsere Fleischstücke werden mit einem Markknochen serviert

*All our meats are served with roasted bone marrow



BURGER VEGAN ✓

Flaguette tomate et olive, steak d'haricots rouges, tomates confites, salade, confit d'oignons

VEGANER BURGER

Tomaten-Oliven-Flaguette, Kidneybohnen-Steak,

Tomaten-Confit, Salat, Zwiebel-Confit

VEGAN BURGER

Tomato and olive flaguette bread, kidney bean steak, tomato confit, salad, onion confit

– 21 –

SPAGHETTI VEGAN BOLOGNAISE ✓

SPAGHETTI BOLOGNESE VEGAN

ohne Ei und glutenfrei

VEGAN SPAGHETTI BOLOGNAISE

egg and gluten free

– 13 –

RISOTTO DE FRÉGOLA SARDA ✓

et légumes de saison

FREGOLA SARDA-RISOTTO

mit Gemüse der Saison

FREGOLA SARDA RISOTTO

and season vegetables

– 18 –

PLANCHA DE POISSONS

Scampi King size (1 pce), St-Jacques (2 pces),

truite saumonée (100g), taglioni et légumes

FISCHPFANNE

King size-Scampi (1 Stck.), Jakobsmuscheln (2 Stck.),

Lachsforelle (100 g), Taglioni und Gemüse

FISH PLANCHA

King size scampi (1 piece), scallops (2 pieces),

salmon trout (100gr), taglioni pasta and vegetables

– 28 –

TARTARE DE SAUMON FRAIS 200g

saumon écossais, Frites fraîches et salade verte

TARTAR VOM FRISCHEN SCHOTTISCHEN LACHS

(200 g), Frisch zubereitete Pommes frites

und grüner Salat

FRESH SCOTTISH SALMON TARTAR 200 g,

Fresh chips and green salad

– 28 –

MENU ENFANTS

— 13 —

NUGGETS DE POULET
HÄHNCHEN-NUGGETS
CHICKEN NUGGETS

FISH AND CHIPS
FISH & CHIPS
FISH AND CHIPS

STEAK HACHÉ
HACKSTEAK
GROUND BEEF

ACCOMPAGNEMENT · BEILAGEN · SIDE ORDERS

Frites fraîches ou riz ou légumes du jour
ou tagliatelles

Frisch zubereitete Pommes frites oder Reis oder
Gemüse des Tages oder Tagliatelle

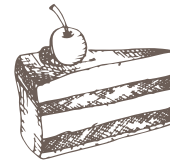
Fresh chips or wild rice or vegetables of the day
or tagliatelle

DESSERT

COUPE DE GLACE 2 BOULES
EISBECHER MIT ZWEI KUGELN EIS
2 SCOOPS OF ICE-CREAM

CRÊPE AU SUCRE
CRÊPE MIT ZUCKER
CRÊPE WITH SUGAR

MENÜ FÜR KINDER · CHILDREN'S MENU



LES DESSERTS · DESSERTS

TARTE DU JOUR

TORTE DES TAGES
TART OF THE DAY

— 6,40 —

ENTREMETS DU PÂTISSIER

SÜSSE ÜBERRASCHUNG AUS DER PÂTISSERIE
PASTRY COOK'S ENTREMETS

— 7,40 —

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE

VANILLE-CRÈME BRÛLÉE
VANILLA CRÈME BRÛLÉE

— 7 —

MOUSSE AU CHOCOLAT

SCHOKOLADEN-MOUSSE
CHOCOLATE MOUSSE

— 8 —

PAVLOVA FRUITS ROUGES

PAVLOVA MIT ROTEN FRÜCHTEN
PAVLOVA WITH RED FRUITS

— 8,50 —

SALADE DE FRUITS FRAIS

OBSTSALAT
FRUIT SALADS

— 8,50 —

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 4 pièces
Dacquoise noisette et praliné, gaspacho de fraise et
fraise fraiche, madeleine pistache, mini mousse chocolat

**KAFFEE ODER TEE MIT VIER SÜSSEN
KÖSTLICHKEITEN**

Haselnuss-Nougat-Dacquoise, Erdbeer-Gaspacho
und frische Erdbeeren, Pistazien-Madeleine,
Mini-Mousse au chocolat

GOURMET COFFEE OR TEA 4 pieces
Hazelnut and praline dacquoise, strawberry gaspacho
and fresh strawberry, pistachio madeleine,
mini chocolate mousse

— 10 —

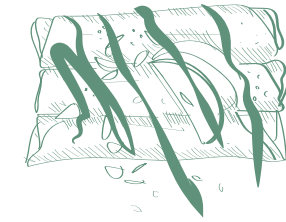
CAFÉ OU THÉ GOURMAND 2 pièces
Dacquoise noisette et praliné, gaspacho de fraise
et fraise fraiche

**KAFFEE ODER TEE MIT ZWEI SÜSSEN
KÖSTLICHKEITEN**

Haselnuss-Nougat-Dacquoise, Erdbeer-Gaspacho
und frische Erdbeeren

GOURMET COFFEE OR TEA 2 pieces
Hazelnut and praline dacquoise, strawberry gaspacho
and fresh strawberry

— 6 —



LES CRÊPES

CRÊPE AU SUCRE OU CHOCOLAT
CRÊPE MIT ZUCKER ODER SCHOKOLADE
CRÊPE WITH SUGAR OR CHOCOLATE

— 5,80 —

LA BRETONNE
au sucre et citron, beurre demi-sel
CRÊPE NACH BRETONISCHER ART
mit Zucker, Zitrone und leicht gesalzener Butter
BRETONNE
with sugar and lemon, semi-salted butter

— 6 —

SUZETTE
flambée à la Mandarine Napoléon ou Grand Marnier
SUZETTE
mit Mandarine Napoléon oder
Grand Marnier flambiert
SUZETTE
flambee with Mandarine Napoleon or Grand Marnier

— 7 —

LA GOURMANDE
Sauce chocolat chaud, glace vanille, chantilly
FEINSCHMECKER-BECHER
Heiße Schokolade, Vanille-Eis, Schlagsahne
GOURMANDE
Hot chocolate Sauce, vanilla ice-cream, whipped cream

— 8,50 —

LES GLACES

DAME BLANCHE

3 boules vanille, chantilly, sauce chocolat chaud, biscuit cigarette, amandes effilées

3 Kugeln Bourbon-Vanille-Eis, Schlagsahne, Schokoladensauce, Waffelröllchen, Mandelblättchen
3 scoops of vanilla, whipped cream, hot chocolate sauce, cigarette biscuit, slivered almonds

— 9.50 —

LE CAFÉ LIÉGEOIS

1 boule vanille, 2 boules café, café froid, biscuit cigarette, chantilly, amandes effilées

1 Kugel Bourbon-Vanille-Eis, 2 Kugeln Mokka-Eis, gekühlter Kaffee, Waffelröllchen, Schlagsahne, Mandelblättchen
1 scoop of vanilla, 2 scoops of coffee ice-cream, cold coffee, cigarette biscuit, whipped cream, slivered almonds

— 9.50 —

BE FRUIT

1 boule fraise, 1 boule melon, 1 boule vanille, fruits frais, coulis de fruits exotique et biscuit cigarette

1 Kugel Erdbeersorbet, 1 Kugel Melone, 1 Kugel Vanille, frisches Obst, Coulis von exotischen Früchten, Waffelröllchen
1 scoop of strawberry, 1 scoop of melon, 1 scoop of vanilla, fresh fruit, exotic fruit coulis, cigarette biscuit

— 9 —

COUPE VERGER

1 boule pêche de vigne, 1 boule poire, 1 boule melon, coulis de fruits exotique, biscuit cigarette

OBSTGARTEN-BECHER

1 Kugel Weinbergpfirsich, 1 Kugel Birne, 1 Kugel Melone, Coulis von exotischen Früchten, Waffelröllchen

ORCHARD CUP

1 scoop of vine peach, 1 scoop of pear, 1 scoop of melon, exotic fruit coulis, cigarette biscuit

— 9.50 —

FRUITS ROUGES

2 boules fraise, 1 boule framboise, coulis fruits rouges, chantilly, biscuit cigarette,

OTE FRÜCHTE

2 Kugeln Erdbeere, 1 Kugel Himbeere, Coulis von roten Früchten, Schlagsahne, Waffelröllchen

RED FRUITS

2 scoops of strawberry, 1 scoop of raspberry, red fruit coulis, whipped cream, cigarette biscuit

— 9.50 —

BANANA SPLIT

1 boule fraise, 1 boule vanille, 1 boule chocolat, banane, sauce chocolat chaud, chantilly, amandes effilées

1 Kugel Erdbeere, 1 Kugel Vanille, 1 Kugel Schokolade, Banane, Schokoladensauce, Schlagsahne, Mandelblättchen

1 scoop of strawberry, 1 scoop of vanilla, 1 scoop of chocolate, banana, hot chocolate sauce, whipped cream, slivered almonds

— 9.50 —

LA FORÊT NOIRE

2 boules chocolat, 1 boule amarena, cerises amarena, copeaux de chocolat, Kirsch, chantilly

2 Kugeln Schokoladeneis, 1 Kugel Amarena-Eis, Amarena-Kirschen, Schokoladenstückchen, Kirschwasser, Schlagsahne

2 scoops of chocolate, 1 scoop of amarena, amarena cherries, chocolate shavings, Kirsch, whipped cream

— 12 —



SICILIENNE

2 boules citron, limoncello, biscuit cigarette

2 Kugeln Zitronensorbet, Limoncello, Waffelröllchen
2 scoops of lemon, limoncello, cigarette biscuit

— 10.50 —

COLONEL

2 boules citron, vodka, biscuit cigarette

2 Kugeln Zitronensorbet, Wodka, Waffelröllchen
2 scoops of lemon, vodka, cigarette biscuit

— 10.50 —

GET 27

2 boules menthe chocolat, get 27

2 Kugeln Minze und Schokolade, Get 27
2 scoops of chocolate mint, get 27

— 10.50 —



COMPOSEZ VOTRE GLACE

ERSTELLEN SIE IHR EIS · CREATE YOUR OWN

1 BOULE EISKUGEL · SCOOP	2.50
2 BOULES EISKUGELN · SCOOPS	5
3 BOULES EISKUGELN · SCOOPS	7.20

SUPPLÉMENTS · ERGÄNZUNGEN · SUPPLEMENTS

Chantilly · Sahne · whipped cream	2.50
Sauce chocolat chaud Schokoladensauce · hot chocolate sauce	2.50
Coulis de fruits · Frucht-Coulis · Fruit coulis	2.50

LES PARFUMS DE GLACES

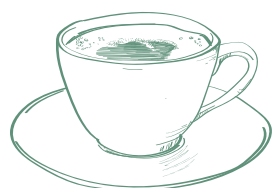
EIS · ICE CREAM FLAVOURS

Vanille bourbon · Bourbon-Vanille · bourbon vanilla
Chocolat Valhrona
Valhrona-Schokolade · Valhrona chocolate
Café · Kaffee · coffee
Menthe chocolat · Minze Schokolade · chocolate mint
Fraise · Erdbeere · strawberry
Amarena

LES PARFUMS DE SORBETS

SORBET · SORBET FLAVOURS

Fraise · Erdbeere · strawberry
Citron · Zitrone · lemon
Framboise · Himbeere · raspberry
Melon · Melone · cantaloupe
Pêche de vigne · Weinbergpfirsich · vine peach
Poire · Birne · pear
Amarena



L'INSTANT CAFÉ

RECETTES NESPRESSO

LUNGO	2.70
ESPRESSO, ESPRESSO MACHIATTO	2.70
RISTRETTO	2.70
DOUBLE ESPRESSO	3.30
CAPPUCCINO ITALIEN ou CHANTILLY	3.60
LATTE MACHIATTO	3.60
CHOCOLAT CHAUD	3.60

RECETTES SPÉCIALES

CAFÉ AFFOGATO	3.60
espresso & boule glace vanille <i>Espresso & Vanilla Eis</i> espresso & vanilla ice-cream	
AMARETTO CON PANNA	5.70
espresso, amaretto, pointe de chantilly <i>Espresso, amaretto & Schlagsahne</i> Espresso, amaretto & whipped cream	

ALCOOLISÉS

IRISH COFFEE	7.90
FRENCH COFFEE	7.90

L'HEURE DU THÉ

SÉLECTION DE THÉS ET TISANES BIO

— 3 —

THÉS NOIRS

SCHWARZER TEE · BLACK TEA

Grand Earl Grey, fruits rouges
Grand Earl Grey, Früchtetee
Grand Earl Grey, red berries

THÉS VERTS

GRÜNER TEE · GREEN TEA

Sencha, menthe
Sencha, Minze
Sencha, mint



THÉ ROUGE ROOIBOS AUX ÉPICES

ROTER TEE · RED TEA

Rooibos mit Gewürzen
Rooibos with spices

TISANES CERTIFIÉES BIO

Camomille, verveine, tilleul, menthe poivrée

Kamille, Verbena, Linde, Pfefferminze
chamomile, verbena, lime tree, peppermint

— 3 —

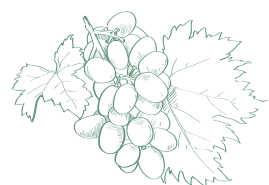
DIGESTIFS · ABSACKER

DIGESTIF 4cl

MIRABELLE Zenner 	7
POIRE WILLIAMS Zenner 	7
FRAMBOISE Zenner 	7
AMARETTO Disaronno	7
SAMBUCCA Molinari	7
GRAPPA Berta Giulia Chardonnay	7
COGNAC VSOP Rémy Martin	7
ARMAGNAC Sempé Fine	7



CALVADOS Père Magloire	7
GET 27	7
LIMONCELLO Di Sorrento	7
COINTREAU	7
GRAND MARNIER	7
BAILEYS	7
AVERNA	7



SÉLECTION DE VINS AU PICHET

	25 cl	46 cl
ROSÉ		
Réserve Languedoc Roussillon · Petit Pont	8	14
BLANC		
Auxerrois · Kelterberg Kohll-Reuland	10	18
ROUGE		
Réserve Languedoc Roussillon · Petit Pont	8	14

CHAMPAGNE & CRÉMANTS

	VERRE	37,5 cl	75 cl
ÉTIENNE LEFÈVRE Carte Blanche	14.50		63
Champagne			
KRIER FRÈRES SAINT CUNIBERT	7		35
Champagne			
DOMAINE SAINT MARTIN ROSÉ	7.50		42
Caves Gales			

VINS ROUGES

	VERRE	37,5 cl	75 cl
PINOT NOIR CEP D'OR		27 50 cl	35
Champagne			
ÉCLIPSE XIV JEFF CARREL	8.50		36
Pays d'Oc			
CÔTES DE VENTOUX	6.50		27
Vallée du Rhône			
SANCERRE CELLIERS DE LA PAULINE		29	49
Loire			
MONTEPULCCIANO D'ABRUZZO	7		28
Italie			
HAUTES CÔTES DE NUIT	33		59
Dame de Vergy · Bourgogne			
CHÂTEAU BEAU RIVAGE			31
Premium Grande réserve · Bordeaux			
CHAPELLE DE LA TRINITÉ			45
Saint-Émilion · Bordeaux			



VINS BLANCS

	VERRE	37,5 cl	75 cl
AUXERROIS KELTERBERG	6.20		27
Caves Kohll Reuland			
PINOT BLANC COTEAUX DE REMICH	8		30
Caves Bastian			
PINOT GRIS KRIER	10		38
BECH KLEINMACHER NAUMBERG			
Caves Krier Welbes			
PINOT GRIS WELLENSTEIN FOULSCHETTE	25		37
Caves Bastian			
RIVANER	4		
CÔTES STADTBREDIMUS			
Caves Krier Welbes			
LA PLUME BLANCHE	5		
Caves Henri Ruppert			
CHARDONNAY CALVET	6		26.90
Calvet · Pays d'Oc			
RIESLING WELLENSTEIN FOULSCHETTE		28 50 cl	37
Caves Bastian			
CÔTES DE GASCOGNE	6.80		31
Soleil Gascon			
RIESLING			38
BECH KLEINMACHER KRIER WELBES			
PINOT BLANC			45
WELLENSTEIN KURSCHELS KRIER WELBES			

VINS ROSÉS

	VERRE	37,5 cl	75 cl
PUJOL	5.50		25
Languedoc			
PERLE DE ROSELINE		20.50	32
Provence			
PINOT GRIS DE GRIS	10		38
Luxembourg · Caves J. Leuck - Thull			





MONDORF Domaine Thermal · Avenue des Bains · L-5601 Mondorf-les-Bains
T (+352) 23 666-666 · domaine@mondorf.lu · www.mondorf.lu   