



ENTRÉES

The original Caesar salad	sucrine salad, parmesan, croutons, caesar sauce...	13
Extra chicken		3
BIO Beef tartar	starter 16... or dish with french fries...	26
Smoked salmon toast	cucumber & radishes salad...	12
Heritage tomatoes salad	bufala mozzarella & raw ham...	14

PLATS

Daily special		20
Cassoulet from Toulouse		29
tarbais beans Red Label, duck confit, Toulouse sausage, rind sausage, spare ribs & pork belly.		20
Please allow 25minutes or upon reservation.		
Grilled Luxembourgish matured beef		28
chef's sauce©, homemade french fries, salad		
Fabrice's burger©, 180gr Luxembourgish ORGANIC beef		26
bun, secret sauce, dried tomatoes, lettuce, French fries		
Extra bacon & cheese, crispy farm bacon, aged comté cheese		1,50
Spaghetti alla chitarra with zucchini cream & farm St Nectaire cheese		19

DESSERTS maison

Fairtrade Chocolate fondant (10 minutes of preparation)		8
Adeline's tart of the day		8
Italian style ice cream	small cornet 5,5... large cornet...	8
Ice cream cup of the day		8,50
Homemade crepe	Chocolate spread, homemade jam, sugar & lemon	7
Crepe with sugar		5



Café de Paris

BOOKINGS - 26 20 31 10

Fabrice has selected the best seasonal products, from the organic or sustainable agriculture for a walk in the countryside.

LITTLE HUNGERS

Flambeed tart (smoked bacon, cream, onions & munster cheese)	17
Vegetarian tart (olive spread, basilic, tomatoes, smoked totu)	17
Gourmet toasted sandwich (with artisan products)	16

BOARDS*

Artisanal cold cuts selection	20
Selection of refined cheeses	20
Cold cuts & cheeses platter	25

*all our boards are served with butter, bread, gherkins and sweet onions.

FABRICE'S TOASTS

to share... or not !

Seasonal toast spreads selection	9,50
----------------------------------	------

A menu listing all the allergens in our dishes is available upon request.

Net prices in euros, taxes and service included.



THE CELLAR

wines & bubbles

WINES

	15cl...	25cl...	46cl...	75cl
White				
2019 Languedoc • Galets Dorés • Mourgues du gré	ORG. 6...	11...	20...	28
2018 Bergerac • Cuvée des Contis	ORG.	7,5...		35
2018 Languedoc • Chardonnay • Solas		7...		32
2015 Pinot Blanc • Grand Premier cru • L. & R. KOX		7...		32
2018 Auxerrois • Krier-Welbes		7...		32
2017 Coteaux de l'Aubance • Moelleux • Montgilet		11...		50
Rose				
2019 Faugères • Frou Frou • Ancienne Mercerie	ORG. 8...	13...	23...	38
2019 M De Minuty		9...		43

Red

2016 Côtes Du Rhône • Guigal	6...	10...	17...	28
2017 Dogajolo Rosso • Toscano • Domaine Carpineto	7...			32
2016 Saumur Champigny • Source du Rouault	ORG. 8...			38
2015 Côtes de Castillon • Château La Gasparde	8...			38
2019 Pinot noir • Schmit Fohl • Alm Goellebour		110...		48

BUBBLES

	12.5cl	75cl
Crémant du Luxembourg - Gales Jubilé Riesling	8...	45
Crémant du Luxembourg - Alice Hartmann	14...	75
Champagne Brut - Maison Deux	17...	95



ENTRÉES

La véritable salade Caesar sucrine, parmesan, croûtons, sauce caesar...	13
Supplément poulet.....	3
Tartare de boeuf BIO	16
ou plat avec frites maison...	26
Toast de saumon fumé, salade de concombre & radis.....	12
Salade de tomates anciennes, mozzarella bufala & jambon de pays.....	14

PLATS

Plat du jour.....	20
Cassoulet toulousain recette familiale de Fabrice.....	29
haricots tarbais Label Rouge, confit de canard, saucisse de Toulouse, saucisse de couennes, travers de porc & poitrine salée, 25min de préparation ou sur réservation.	25
Pièce de boeuf Luxembourgeois mûr	28
grillée, sauce du Chef©, frites maison, salade	
Burger de Fabrice©, boeuf haché BIO Luxembourgeois 180gr.....	26
bun, sauce secrète, tomates séchées, laitue, frites maison	
Supplément bacon & fromage, bacon fermier croustillant, comté affiné...	1,50
Spaghetti alla chitarra à la crème de courgette & St Neclaire fermier...	19

DESSERTS maison

Moelleux au chocolat Fairtrade (10 minutes d'attente).....	8
Tarte du jour d'Adeline.....	8
Glace à l'italienne maison.....	5,5
Petit cornet.....	8
Grand cornet.....	8,50
Coupe de glace du moment.....	8,50
Crêpe maison Pâte à tartiner au chocolat, confiture maison, sucre/citron.....	7
Crêpe au sucre.....	5

Café de Paris
RÉSERVATIONS RU 26 20 37 70

Fabrice a sélectionné les meilleurs produits du moment, issus d'une agriculture bio ou raisonnée.

PETITES FAIMS

Flammekueche (lardons fumés, crème, oignons, munster).....	17
Flammekueche végétarienne (tapenade, basilic, tomates, tofu fumé)...	17
Croque gourmand (produits artisanaux).....	16

LES PLANCHES*

Sélection de charcuteries artisanales.....	20
Sélection de fromages affinés.....	20
Assortiment de charcuteries et fromages.....	25

*Toutes nos planches sont servies avec du beurre, du pain, des cornichons et des petits oignons.

LES TARTINES DE FABRICE

à partager... ou pas !

Déclinaison de tartinades de saison.....	9,50
--	------

Une carte répertoriant les allergènes présents dans nos plats est disponible sur simple demande
Prix en euros nets, taxes & service compris.

LA CAVE

à vins & bulles

VINS

Blancs

2019 Languedoc • Galets Dorés • Mourgues du gré BIO ..	6	11	20	28
2018 Bergerac • Cuvée des Conti BIO	7,5			35
2018 Languedoc • Chardonnay • Solas.....	7			32
2015 Pinot Blanc • Grand Premier cru • L. & R. KOX..	7			32
2018 Auxerrois • Krier-Welbes.....	7			32
2017 Coteaux de l'Aubance • Moelleux • Montgillet...	11			50

Roses

2019 Faugères • Frou Frou • Ancienne Mercerie BIO ..	8	13	23	38
2019 M De Minuty.....	9			43

Rouges

2016 Côtes Du Rhône • Guigal.....	6	10	17	28
2017 Dogajolo Rosso • Toscano • Domaine Carpineto..	7			32
2016 Saumur Champigny • Source du Rouault BIO	8			38
2015 Côtes de Castillon • Château La Gasparde.....	8			38
2019 Pinot noir • Schmit Fohl • Alin Goellebour.....	10			48

BULLES

Crémant du Luxembourg - Gales Jubilé Riesling.....	8			45
Crémant du Luxembourg - Alice Hartmann.....	14			75
Champagne Brut - Maison Deutz.....	17			95

