

Sur le pouce - Snack

Le croque-monsieur (salade sur demande) Toast with ham and cheese and salad	6,50€
La quiche Lorraine (salade sur demande) Quiche Lorraine Lothringer speckkuchen	7,90€
L'omelette nature, frites (salade sur demande) Omelette (with chips and salad) Omelett (mit Pommes Frites und Salat)	10,90€
L'omelette fromage, frites (salade sur demande) Cheese omelette (with chips and salad) Omelet kaas (frietten en slaatje)	11,50€
L'omelette champignons, frites (salade sur demande) Omelette with mushrooms (with chips and salad) Omelet verse mushroom (frietten en slaatje)	11,50€
L'omelette paysanne lardons, oignon, fromage frites (salade sur demande) The peasant omelet bacon, onion, cheese (fries, salad) De boer omelet spek, ui, kaas (friet, salade)	11,90€
La portion de frites Chips	2,50€
Les oeufs sur le plat, frites (salade sur demande) Fried eggs with chips	8,90€
L'omelette jambon fermier, frites (salade sur demande) Farmhouse omelette (farmhouse ham with chips and salad) Omelet boerenham (frietten en slaatje)	11,50€



Accras de morue, olives Beignets de viande

5,90€



Les toasts au saumon fumé de Norvège

Servi avec câpres, oignons & citron. Idéals pour accompagner votre apéritif

6,90€



L'assiette d'amuses-bouche

Composée de camembert, pâté de campagne, saucisson & olives Idéale pour accompagner votre apéritif

4,90€

Nos potages / Soupes

La bisque de homard Lobster bisque Hummersuppe Kreeftensoep	7,90€
La soupe à l'oignon maison (avec toasts au fromage) Onion soup (with cheese toasts) Zwiebelsuppe (mit Käse Toasts) Uiensoep (met kaastoastjes)	7,90€
Le potage de légumes bio (légumes de saison) Vegetable soup (season's vegetables) Gemüsesuppe (Gemüse der Jahreszeit) Groentesoep (seizoensgroenten)	7,90€

Nos entrées

Les 6 escargots de Bourgogne 6 Bourgogne snails 6 Weinbergschnecken mit Knoblauchbutter	8,90€
Les 6 cuisses de grenouilles 6 frog legs with garlic butter 6 Froschschenkel mit Knoblauchbutter	10,70€
Le cocktail de crevettes Shrimp cocktail / Garnelencocktail / Garnelencocktail	12,90€

La Plancha fontaine

Jambon cru Serrano grande réserve, jambon cuit, rosette au poivre, saucisson piquant, pâté de campagne, toasts au fromage de chèvre et frites.



L'Assiette raclette

Jambon cru Serrano grande réserve, jambon cuit, rosette aux poivres, saucisson piquant, pomme de terre, fromage fondu chaud.

Apéritifs

Crodino ou San Bitter	3,70€	Whisky ou Bacardi Coca	8,10€
Coupe de Champagne Français	9,60€	Gin ou Vodka Tonic	8,10€
Coupe de Crémant Kir Royal	7,90€	Campari Orange ou Soda	8,10€
Kir Vin Blanc	8,60€	Gin ou Vodka Orange	8,10€
Martini rouge ou blanc	6,10€		
Porto rouge ou blanc	6,10€		
Cynar ou Bacardi	6,10€		
Ricard ou Campari	6,10€		
Picon Bière	6,10€		
Gin ou Vodka	6,10€		

Long drink

Whisky ou Bacardi Coca	8,10€
Gin ou Vodka Tonic	8,10€
Campari Orange ou Soda	8,10€
Gin ou Vodka Orange	8,10€

Jus de fruits

Tomate, Pomme, Ananas, Orange, Fraises, Multivitamines	3,50€
---	-------

Cocktails	Aperol Spritz (Aperol, crémant, orange fraîche)	10,90€
	Hugo (fleur de sureau, crémant, Citron vert, menthe fraîche)	10,90€
	Mojito (sucre de canne, Bacardi, Seven Up, Citron vert, menthe fraîche)	10,90€
	Pina colada (batida de coco, ananas, Rhum)	10,90€
	Mojito (sans alcool) (citron vert pressé, menthe fraîche et mélange mojito)	4,90€
	Le cendrillon (sans alcool)	10,90€
	orange fraîche, ananas, jus de citron frais, sirop de canne, grenadine, rondelle de pomme.	
	Gin Russchian (Gin, citron vert pressé, schwepes Fruits Rouges, sirop de framboise)	10,90€
	Vodka Russchian (Vodka, citron vert pressé, schwepes Fruits Rouges, sirop de framboise)	10,90€

Nos salades et carpaccios

La salade Caprese (tomates, mozzarella, basilic, huile d'olive)	14,50€
La salade Luxembourgeoise (pommes de terre, oeuf dur, mettwurst, lardons, oignons) Luxembourgish salad (potatoes, hard boiled egg, sausage, diced bacon, onions) Luxemburgse salade (aardappelen, hardgekookt ei, mettwurst, spekjes en ui)	14,50€
La salade de thon et oignons (thon, oignons, tomates, câpres, œufs) Tuna salad with onions (tuna, onions, tomatoes, capers, eggs) Salade met tonijn en ui (tonijn, ui, tomaten, kapperfjes, ei)	14,50€
La salade de chèvre chaud (serve avec toasts gratinés, pomme, noix) Goat cheese salad (served with toasts au gratin) Salade met warme geitenkaas (geserveerd met gegratineerde toasts)	14,50€
Le melon au jambon de Parme (en saison) Melon with Parma ham (in season) Meloen met parmaham (seizoensgebonden)	16,90€
La salade Niçoise (thon, poivrons, pommes de terre, olives, anchois, oeuf dur) Niçoise salad (tuna, peppers, potatoes, olives, anchovies, hard boiled egg) Salade Niçoise (tonijn, paprika, aardappelen, oliven, anchovies, hardgekookt ei)	14,70€
La salade paysanne (lardons, croûtons, gruyère, oeuf sur le plat) Farmhouse salad (diced bacon, croutons, Gruyère cheese, fried egg) Salade Paysanne (spekjes, korstjes, gruyère, spiegelei)	14,70€
La grande salade panachée (diverses crudités, salade mixte) Big mixed salad (various vegetables, season's salad)	11,90€
La salade de poulet Chicken salad / Kipsalade	15,40€
La salade Grecque (feta, olives noires, salade) Greek salad (feta, black olives and salad) Griekse salade (feta, zwarte oliven, en slaatje)	14,50€
La salade Toscane (melon, jambon cru, mozzarella, tomates, salade verte, poivrons) Tuscan salad (melon, raw ham, mozzarella, tomatoes, green salad, peppers) Toscaanse salade (meloen, rauwe Ham, mozzarella, tomaten, groene Sla, paprika)	16,90€
La salade de gambas (salade verte, gambas, tomates concassées, thon, oignons) Prawn salad (green salad, large prawns, melted tomatoes, tuna, onions)	18,90€
Le carpaccio de boeuf et lamelles de parmesan, frites Beef carpaccio with parmesan slices, chips Rundscarpaccio met parmezaanschijfers en frieten	18,90€
Le carpaccio de saumon (pointes d'asperges, frites) Salmon carpaccio (asparagus, chips) Lachs-carpaccio (Spargel, pommes frite)	18,90€

Boeuf / Beef / Rind / Rund

L'émincé de boeuf Stroganoff, frites (sauté de boeuf avec oignons, poivrons, champignons, vin rouge, crème) Beef Stroganoff (beef with onions, peppers, mushrooms, red wine and cream) Geschnetzeltes Rind Stroganoff (Rindfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Pilze, Rotwein und Sahne)	20,50€
Le rumsteack de boeuf (250 g) Servi avec frites et légumes	18,90€
Le filet de boeuf (280 g) Servi avec frites et légumes Beef fillet / Rinderfilet / Rundsfillet	26,50€
La grillade mixte : Boeuf/Porc/Poulet/Saucisse Servi avec frites et légumes / Gemischten grill	23,90€
Le filet américain ou steak tartare, frites (viande fraîche, hachée crue, assaisonnement maison) Steak tartar (minced raw fresh meat, dressed) Tatar Beef Steak (rohes, frisch gehacktes Rindfleisch, nach Art des Hauses gewürzt)	18,90€
Le Double steak haché nature, frites (salade sur demande) The double Minced steak (with chips and salad) Hackfleischsteak (mit Pommes Frites und Salat) Gehakte biefstuk (geserveerd met frieten en een slaatje)	11,90€
Le Double steak haché royal, frites (salade sur demande) (poêlé, jambon et oeuf sur le plat) The double Royal minced steak (chips with ham and egg, chips and salad) Hackfleischsteak royal (gebr. mit Schinken und Spiegelei, Pommes frites und Salat) Gehakte biefstuk royal (gebakken, met ham, spiegelei, frieten en een slaatje)	13,90€

Volaille / Poultry / Geflügel / Gevogelte

La bouchée à la Reine, frites (salade sur demande) Chicken vol-au-vent / Königinpastete / Königinnehapje	17,90€
Le suprême de poulet grillé, frites, légumes Grilled chicken escalope / Gegrilltes Hühnerschnitzel / Gegrilte Kippenschnitzel	16,90€

Agneau / Lamb / Lamm / Lam

Les côtes d'agneau grillées au beurre d'ail Grilled lamb chops (with garlic butter) Gegrillte lammkoteletts (mit knoblauchbutter) Gegrilde lamsribbelfjes (met lookboter)	22,90€
---	--------

Les sauces proposées

Sauce au poivre, Sauce beurre maître d'Hôtel, Sauce crème champignons	1,00€
Petite salade de crudités	1,00€

Nos bières

Diekirch (33 cl. pression)	3,70€	Jus de fruits pressés	7,90€
Diekirch (50 cl. pression)	6,20€	Orange, Citron Lemon	
Diekirch Grand Cru (Ambré) (33 cl)	4,80€	Le cidre	7,90€
Panaché / Shandy (30 cl. pression)	3,70€	bouteille de 33 cl	
Corona (Mexique)	5,50€	Ramborn	
Diekirch 0/0 - non-alcoholic (30 cl)	4,50€	CIDRE CO	
Carlsberg (25 cl)	4,80€	(Cidre luxembourgeois)	
Lefte Blonde/Brune (33 cl)	4,80€		
Hoegaarden (blanche) (25 cl)	4,70€		
Franziskaner (blanche) (50 cl)	6,20€		
Lefte Ruby (fruits rouge) (33 cl)	4,80€		

Eaux minérales

Spa Reine 20cl (eau non-gazeuze)	3,00€
Spa Reine 50cl (eau non-gazeuze)	4,40€
Spa Fitness 50cl (eau gazeuze)	4,40€
Bru 20cl (eau gazeuze)	3,00€

Limonades

Schwepes Tonic / Bitter Lemon / Agrume	3,50€
Schwepes Fruits Rouges (Russchian)	3,50€
Ice Tea pêche (non pétillant)	3,50€
Orangina / Pepsi / Pepsi Light / Seven Up	3,50€
Pepsi / Seven Up (50 cl)	6,90€
Red Bull	4,10€

Nos HamBurgers

	Single	Double
The French Burger, frites (jambon cuit, hamburger, camembert, tomate, concombre, laitue, sauce barbecue, pain tradition)	10,90€	15,90€
The Swiss Burger, frites (jambon cuit, hamburger, fromage raclette, tomate, concombre, laitue, sauce tartare, pain tradition)	10,90€	15,90€
The Texas Burger, frites (bacon, hamburger, cheddar, tomate, concombre, laitue, sauce barbecue, pain tradition)	10,90€	15,90€
The Mexican Burger, frites (hamburger, cheddar, salami piquant, tomate, concombre, laitue, sauce andalouse, pain tradition)	10,90€	15,90€
The Original CheeseBurger, frites (hamburger, cheddar, oignons, tomate, cornichon, ketchup, laitue, pain tradition)	10,90€	15,90€
The Royal Burger, frites (hamburger, cheddar, tomate, concombre, laitue, sauce tartare, pain tradition)	10,90€	15,90€



Veau / Veal / Kalb / Kalf

Le cordon bleu crème champignons frais Servi avec frites et légumes Cordon bleu with fresh mushrooms and cream Cordon bleu mit frisher Pilzrahmsöße	19,90€
L'escalope Viennoise escalope panée (poêlée au beurre, frites, légumes) Escalope Viennese way (breaded, fried in butter, chips) Wienschnitzel (paniert, in Butter gebraten, Pommes Frites)	19,90€
L'escalope de veau crème champignons Servi avec frites et légumes Veal escalope with mushroom sauce Kalbssteak mit Pilzrahmsöße	20,90€

Nos poissons

Le saumon au four (sauce au basilic) Baked salmon (basil sauce) Gebackener Lachs (Basilikumsöße) Zalm in de oven (basilicumsaus)	22,90€
Les gambas à l'ail Large prawns with garlic / Riesengarnelen mit Knoblauch / Gamba's me look	22,90€
Les gambas flambées au whisky	22,90€
La brochette de poissons (saumon, gambas et cabillaud, poivrons, sauce aux fines herbes) Fish brochette (salmon, prawns and cod fish, paprika, herb sauce) Fischspieß (Lachs, Kabeljau und Garnelen, Paprika, Kräuter-Sauce) Visbrochette (zalm, gamba's en kabeljauw, paprika, saus met fijne kruiden)	22,90€
Le dos de cabillaud poché, (pommes vapeur, légumes, huile d'olive, citron, tomates concassées) Poached cod fish fillet (olive oil, lemon, melted tomatoes) Kabeljau-rüchenfilet, gedünstet (Olivenöl, Zitronen, geschmolzene Tomaten) Gepocheerde kabeljauwrug (olijfolie, citroen, gehakte tomaten)	21,90€

Ces plats peuvent être accompagnées aux choix avec frites, riz, pommes vapeur et légumes.
Our dishes are served with a choice of chips, rice or boiled potatoes.
Zu den Gerichten servieren wir zur Auswahl, Pommes frites, Reis oder Pellkartoffeln.
Deze gerechten worden naar keuze geserveerd met frieten, rijst, gestoomde aardappelsalade groenten.

Nos spécialités luxembourgeoises

Gromperenzalat mat Wirschtercher Salade de pommes de terre avec saucisses de Francfort / Potatoe salad with boiled sausages / Kartoffelsalat mit Frankfurter / Aardappelsalade met Frankfurter worstjes	14,90€
Judd mat Gaardebounen Collet de porc fumé avec fèves des marais / Smoked pork neck with broad beans / Geräuchertes Schweinefleisch mit Saubohnen / Gerookt varkenshalstuk met tuinbonen	20,90€
Choucroute garnie Choucroute garnie avec pommes persillées / Cabbage with meat and parsley potatoes / Sauerkraut mit Fleisch und Kartoffeln in Petersilie / Zuurkool gegarneerd met vlees, aardappelen en peterselle	20,90€
Schwéngsjarret mat Sauerkraut Jambonneau de porc en choucroute / Roast pork knuckle and Cabbage / Schweinshaxe mit Sauerkraut / Varkenshammetje met zuurkool	20,90€

Vins Rouges, bouteille de 75 cl

Couvent des visitandines Bourgogne (France)	23,90€
Agneau Bordeaux, Château Rothschild (France)	24,90€
Côtes du Rhône (Chapoutier, France)	22,50€
Mas Andes (Chili)	23,50€
Finga Flichmam (Argentine)	23,50€
Pinot Noir (France - Alsace) Servi Frais	21,90€

Vins Rosés, bouteille de 75 cl

Gris Blanc (France - Pays d'Oc)	20,90€
--	--------

Nos Vins blancs luxembourgeois, bouteille de 75 cl

Riesling (Blanc / white wine)	22,90€
Pinot Gris (Blanc / white wine)	22,90€
Pinot Blanc (Blanc / white wine)	22,90€

Nos Vins au verre 20 cl

	Verre	1/2 L
Rivaner (White wine)	3,60€	8,00€
Rosé	3,60€	8,00€
Rouge (Red wine)	3,60€	8,00€



Les Spares ribs géants (sauce à la diable, frites) 21,90€
Giant spare ribs (Devil sauce, chips)

Nos pâtes / pasta

Les agnolottis farcie aux asperges sauce aux 3 fromages Agnolotti stuffed with asparagus sauce with three cheeses Agnolotti gevuld met asperges sous met drie kazen Agnolotti gefüllt mit Spargel-Sauce mit dreierlei Käse	13,90€
La lasagne maison	13,90€
Les gnocchis au gorgonzola	13,90€
Les tortellinis à la crème et au jambon Tortellini with ham in cream sauce Tortellini mit schinken in rahmsöße Tortellini met ham in roomsaus	13,90€
Les spaghettis bolognaise	12,50€
Les spaghettis carbonara	12,50€
Les spaghettis à l'ail et huile d'olive et basilic Spaghetti with garlic and olive oil and basil Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Basilikum Spaghetti met look en olijfolie met basilicum	12,50€
Les tagliatelles au poulet Tagliatelle with chicken / Tagliatelle mit Geflügel / Tagliatelli met kip	15,90€
Les tagliatelles au saumon Tagliatelle with salmon / Tagliatelle mit Lachs / Tagliatelle met zalm	17,90€
Les linguines aux gambas Linguines with Gambas / Linguinis mit gambas / Linguinis met gamba's	19,90€

Nos pâtes sans gluten et sans lactose

Spaghettis Bolognaise ou Carbonara ou Légumes Pennes Bolognaise ou Carbonara ou Légumes

Nos pizzas

Margherite (tomates, mozzarella)	10,90€
Funghi (tomates, mozzarella, champignons) (tomatoes, mozzarella, mushrooms)	11,70€
Prosciutto (tomates, mozzarella, jambon cuit) (tomatoes, mozzarella, ham) (tomaten, mozzarella, boerenham)	11,70€
Pizzaiola (tomates, mozzarella, jambon, champignons) (tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms) (tomaten, mozzarella, boerenham, mushroom)	12,30€
Piccante (tomates, mozzarella, salami, paprika) (tomatoes, mozzarella, salami, red pepper)	12,20€
Quatre Fromages (tomates, mozzarella, fromages) (tomatoes, mozzarella, cheese)	14,10€
Thon (tomates, mozzarella, thon, olives, oignons) (tomatoes, mozzarella, tuna, olives, onions) (tomaten, Mozzarella, Thunfish, Oliven, Zwiebeln)	13,10€
Luxembourgeoise (tomates, mozzarella, mettwurst, lardons, oignons) (tomatoes, mozzarella, sausage, bacon, onions) (Tomaten, Mozzarella, Mettwurst, Speckwürfel, Zwiebel)	14,90€
Supplément garniture 1€	

Plats enfants

Chicken nuggets, frites	6,90€
Fishstick, frites	6,90€

Nos Vins en 1/4 l (25 cl)

Riesling blanc Luxembourgeois	5,50€
Auxerrois blanc Luxembourgeois	5,50€
Cabernet rouge, (Californie)	5,50€
Pinot Noir rouge Luxembourgeois	5,50€
Merlot rouge (Chili)	5,50€
Rose Syrah français .	5,50€
Chardonnay Blanc (France) (20 cl)	5,50€

Digestifs

Cointreau / Amaretto	5,90€
Avena	5,90€
Baileys / Sambuca	5,90€
Get 27	5,90€
Fernet Branca	5,90€
Buff / Jägermeister	5,90€
Grappa	5,90€
Cognac Bisquit	6,90€
Cognac Remy Martin	6,90€
Calvados / Armagnac	6,90€
Marc de Bourgogne	6,90€

Eaux de vie

Quetsch, Mirabelle, Framboise, Poire Williams	5,90€
--	-------

Whiskys

J&B / Chivas Johnny Walker Red Label Jack Daniel's Glenfiddich	7,90€
---	-------

Café Gourmand

Café / Thé / Espresso	2,80€
Cappuccino	3,70€
Grog	6,50€
Double Espresso	3,00€
Chocolat chaud	3,70€
Irish or French coffee	7,50€