

# Carte des vins

## PROPOSITIONS

### PINOT GRIS

0,75 l Stadtbredimus Primerberg 2020

Bouteille	Verre
37,50€	11,50€

Il séduit son public avec son bouquet d'une belle rondeur et ses arômes prononcés. Lui aussi, étant faible en acidité, est très agréable à boire et plait aussi aux dames.

### PINOT GRIS

0,75 l Greiveldange 2020

Bouteille	Verre
37,50€	11,00€

Aux arômes de citrons et autres agrumes répond un bon équilibre entre la matière mure et l'acidité. Le nez livre des arômes intenses caractéristiques du cépage. Son acidité lui confère une bonne longueur en bouche.

### PINOT NOIR ROSÉ

0,75 l Bech Kleinmacher 2020

Bouteille	Verre
37,50€	9,50€

Ce rosé clair qui met en valeur les notes florales du Pinot Noir. Il gagne à s'aérer pour laisser s'exprimer les petits fruits rouges comme la groseille, la fraise fraîche mais la pêche de vigne ou la pomme bien mure.

### PINOT NOIR ROUGE

0,75 l Cotes de Remich 2020

Bouteille	Verre
41,50€	10,50€

Ce Pinot Noir présente une belle robe rubis, marqué par le fruit mur. Il exprime une grande finesse aromatique ample, aux tannins bien présents en fin de bouche. Superbe robe rouge, reflets violacés.

### PINOT BLANC

0,75 l Machtum Goellebour 2019

Bouteille	Verre
31,50€	11,50€

Ce Pinot Blanc « Kolteschberg » sec, racé, délicatement fruité offre un bouquet d'une grande finesse avec des nuances parfois minérales ou florales.

### CHARDONNAY

0,75 l Machtum Hohfels 2016

Bouteille	Verre
39,50€	11,50€

Grand Cépage des bourgognes blanc, donne des arômes de fut neuf. La bouche pleine de vivacité et d'ampleur dues à la vinification sans fermentation malo-lactique.

# Carte de semaine

## DU MERCREDI AU SAMEDI

### ENTRÉES

Salade de chèvre chaud, mesclun et magret fumé <sup>1/5/7</sup> 16,50€

Salade de légumes confit et feta <sup>5/6/11</sup> 15,50€

Jambon- asperges/ Saumon-asperges <sup>1/3/7</sup> 17,50€

Carpaccio de bœuf, roquette et mozzarella <sup>5/7</sup> 13,50€

### PLATS PRINCIPAUX

Supreme de volaille jaune aux tagliatelle sauce morilles <sup>1/3/5/7/12</sup> 25,50€

Pièce de boucher avec pommes de terre grenailles <sup>5/7/12</sup> 36,50€

Pavé saumon rôti sauce vierge – pilat d' ébly <sup>3/1/2</sup> 26,50€

Dorade à la planche – légumes de saison – sauce pesto <sup>1/4/8/11</sup> 24,50€

Carpaccio de Bœuf, roquette et mozzarella avec frites <sup>5/7</sup> 26,50€

### DESSERTS

Fraises melba <sup>3/7</sup> 9,50€

Café glacé <sup>3/7</sup> 9,50€

Dame blanche <sup>3/7</sup> 9,50€

Fondant chocolat <sup>1/3/7</sup> 11,50€

Cheese cake caramel speculoos <sup>1/6/7</sup> 11,50€

*Bon Appetit*