



**BRASSERIE  
DES JARDINS**

OUVERT 7 JOURS / 7

- La cuisine est ouverte de 11 h 30 à 14 h 15 et de 18 h 30 à 22 h 15.
- Si vous êtes tenus par un timing précis, n'hésitez pas à nous le faire savoir et ce afin de vous servir dans les meilleures conditions.
- Tout changement apporté aux plats proposés sera susceptible d'une augmentation de prix.
- Dans la mesure du possible, nos produits sont issus d'une agriculture raisonnée et du Terroir Luxembourgeois.

**Si vous êtes allergique à certains produits,  
notre personnel se tient à votre disposition  
pour tous renseignements complémentaires.**

## LES CHAMPAGNES

Champagne Colin "Blanc de Blanc"	75 cl	85,00 €
Champagne Bruno Paillard	75 cl	95,00 €
Taittinger Brut Réserve	75 cl	105,00 €
Ruinart Blanc de Blancs	75 cl	160,00 €

## APÉRITIFS

Apéritif Maison "Crème de Pêche - Crémant millésimé"	10,50 €
Coupe de Crémant Bernard Massard Millésimé	10,00 €
Coupe de Champagne "Collin Blanc de Blanc"	13,00 €
Kir Luxembourgeois "Crème de Cassis - Crémant millésimé"	10,50 €
Kir Royal	13,50 €
Kir Vin Blanc	6,50 €
Muscat de Frontignan "Cuvée Prestige", Château de la Peyrade	7,60 €
Pineau des Charentes	7,50 €
Picon Vin Blanc	7,50 €
Picon Bière	6,00 €
Campari	7,50 €
Martini Rouge ou Blanc	6,50 €
Porto Rouge ou Blanc	7,50 €
Ricard	7,50 €
Cynar	7,50 €
Sanbitter	5,00 €
Crodino sans Alcool	7,00 €
Apérol Spritz	10,50 €
Cocktail sans Alcool	8,00 €
Cocktail Mojito, Hugo, ...	12,00 €
Jack Daniel's 12 ans d'âge	12,00 €
Gin Gordon, Bacardi blanc, J&B, Johnnie Red Label	8,00 €
Supplément pour Accompagnement Soft ou Jus	2,50 €
Fever-Tree tonic ou Mediterranean ou Ginger Beer	3,50 €

## LES VINS AU VERRE

<b>VINS MAISON Blanc • Rosé • Rouge</b>	15 cl	Les XL 25 cl
Maison Fortant "Le Littoral" Cabernet Sauvignon	6,00	10,00 €
Maison Fortant "Le Littoral" Gris de Grenache	6,00	10,00 €
Maison Fortant "Le Littoral" Sauvignon	6,00	10,00 €
<b>LES BLANCS</b>	15 cl	Les XL 25 cl
Pinot Gris "Domaine Château de Schengen"	8,40	14,00 €
Sancerre "Les Perriers" Domaine Reverdy Ducroux	9,60	16,00 €
Saint Véran Domaine Perraud	11,40	19,00 €
Côtes du Rhône Parallèle 45° "Paul Jaboulet Aîné"	7,80	13,00 €
<b>LE BLANC MOELLEUX</b>	15 cl	
Muscat de Frontignan "Cuvée Prestige", Château de la Peyrade	7,60 €	
<b>LE ROSÉ</b>	15 cl	Les XL 25 cl
M de Minuty	8,80	14,70 €
La Bastide Blanche Bandol <b>BIO</b>	9,60	16,00 €
<b>LES ROUGES</b>	15 cl	Les XL 25 cl
Saint-Nicolas de Bourgueil Domaine Laurent Mabileau	7,60	12,70 €
Château Petit Bocq "Saint-Estèphe"	12,80	21,30 €
Château Patache d'Aux "Médoc Cru Bourgeois"	9,00	15,00 €
Barbera d'Alba Piemont	11,60	19,40 €
Côtes du Rhône "Château Saint-Cosme"	7,80	13,00 €

## ENTRÉES FROIDES

Gravelax de Saumon écossais Label Rouge	3.4.10.12	21,50 €
<i>Sauce Miel Moutarde</i>		
Feiersténgzalot	7.10.12	15,50 €
<i>Salade de Bœuf Luxembourgeoise, Sauce Moutarde</i>		
Terrine de Foie Gras de Canard Maison,	1.3.7.12	Prix du Jour
<i>Brioche à Tête, Chutney Maison de Saison</i>		
Carpaccio de Bœuf aux Saveurs de Saison	1.7	18,00 €
<i>Roquette, Parmesan</i>		
Tartare de Saumon Label rouge	1.3.4.6.10	19,50 €
<i>Servi avec sa Mayonnaise à l'Orange, Houmous de Saison, Chips de Pain</i>		
Cervelle de Veau, Sauce Tartare Maison	3.10.12	15,50 €
Jambon Bellota	1.3	31,00 €
<i>et Focaccia aux Tomates Cerises et Basilic</i>		
Vitello Tonnato	3.4.7.10.12	19,50 €
<i>Veau Cuit en Basse Température Coupé Finement, Tranches de Thon Cuit, Caprons, Roquette, Parmesan, Sauce au Thon</i>		

## ENTRÉES CHAUDES

Velouté de Saison aux Légumes Bio (Végétarien)	1	13,50 €
Croquette de Crevettes Grises Maison	1.2.3.7.12	
<i>Persil frit, citron</i>		
	1 pièce	9,50 €
	2 pièces	19,00 €
Croquette de Fromage Maison	1.3.7	
	1 pièce	8,50 €
	2 pièces	17,00 €
Soupe de Poissons	1.3.4.10.12	15,00 €
<i>Garnitures Adéquates</i>		
Scampis de Mer Cuits au Four	2	21,50 €
<i>Agljo, Olio, Peperoncino</i>		
Cervelle de Veau Meunière	1.7	16,50 €
Pépites de ris de veau pané au Panko,	1.7.12	23,50 €
<i>Houmous de Saison, Elixir du Moment, Sauce Tartare</i>		

## PLATS ENFANTS

Penne à la Bolognaise	1.3	13,00 €
Steak Haché de Boeuf, Frites Maison		13,00 €
Nuggets de Poulet Maison, Frites Maison	1.3	13,00 €
Cheese Hamburger Pain au Sésame	1.3.7.11	13,00 €
Fish and Chips	1.3.4.10.12	13,00 €

## LES CLASSIQUES & LES PLATS DE SAISON

Tartare de Bœuf du Terroir	3.4.10.12	25,00 €
<i>Préparé par nos Soins, Salade, Frites Maison</i>		
Carpaccio de Bœuf aux Saveurs de Saison	7.12	26,50 €
<i>Roquette, Parmesan</i>		
Tartare de Filet de Bœuf Simmental	1.3.4.10.12	28,50 €
<i>Coupé Minute au Couteau et Préparé par nos Soins, Frites Maison, Salade Mesclun</i>		
Tartare de Saumon Label rouge	1.3.4.6.10	31,50 €
<i>Servi avec sa Mayonnaise à l'Orange, Houmous de Saison, Chips de Pain, Salade, Frites Maison</i>		
Jambon Fumé Luxembourgeois	1.3.10.12	22,50 €
<i>Salade Mesclun, Frites Maison</i>		
Jambon Bellota	1.3.7.12	48,00 €
<i>et Focaccia aux Tomates Cerises et Basilic</i>		
Bouchée à la Reine Contemporaine du Chef	1.3.7.12	25,50 €
<i>Frites Maison</i>		
Foie de Veau Poêlé,	1.12	27,50 €
<i>Sauce à l'Echalote, Frites Maison</i>		
Rognons de Veau	1.7.10	24,50 €
<i>à la Moutarde en Grain, Frites</i>		
Tête de Veau Grand-Mère	1.3.10.12	25,50 €
<i>Sauce Gribiche, Pommes de Terre Naturelles et Légumes</i>		
Magret de Canard Rôti au Miel du Terroir	1.6.12	28,50 €
<i>Sauce à l'Orange et Miel de Fleurs</i>		
Véritable Tijuana Caesar Salad	1.3.7.8.10.12.14	24,50 €
Cordon Bleu de Veau Revisité	1.3.7	32,50 €
<i>Jambon de Bœuf, Mozzarella, Parmesan, Tomates Confites, Thym Sauce Crème Champignons, Frites Maison</i>		
Ris de Veau Rôtis,	1.7.12	37,00 €
<i>Purée de Pommes de Terre, Petits Légumes, Sauce Crème Champignons</i>		
Tagliatelle Fraîches aux Scampis de Mer	1.3.7.12	29,50 €
<i>Sauce Aurora, Spaghetti de Légumes, Roquette et Parmesan</i>		
Vitello Tonnato	3.4.7.10.12	32,50 €
<i>Veau Cuit en Basse Température Coupé Finement, Tranches de Thon Cuit, Caprons, Roquette, Parmesan, Sauce au Thon</i>		

## VIANDES CUITES AU FOUR JOSPER

Filet Pur de Boeuf (± 200 g)		31,50 €
Entrecôte Simmenthal (± 350 g)		32,50 €
Côte à l'Os (± 500 g) pour 1 Personne		38,50 €
Côte à l'Os (± 1,2 kg) pour 2 Personnes, "2 Sauces au Choix"		92,00 €
Châteaubriand de Filet de Boeuf (± 600 g) 2 Pers.		92,00 €
<i>2 Sauces au Choix</i>		
<b>Garnitures au Choix :</b> Frites Maison, Pommes au Four, Pommes de Terre Sautées, Purée de Pommes de Terre,  7		
<b>Sauces au Choix :</b>		
Poivre Vert Crème, Poivre Noir Concassé Crème, Archiduc	1.7.12	4,50 €
Béarnaise, Echalotes	3.7.12	5,00 €
<b>Suppléments :</b>		
Salade de Laitue, Vinaigrette	10.12	6,00 €
Salade de Tomates, Vinaigrettes et Echalotes	10.12	6,00 €
Bouquetière de Légumes		8,00 €
Changement de Garniture de Légumes		2,50 €

## POISSONS

Sole 'Meunière' (Entière ou "en Filet à la demande")	1.4.7	Prix du Jour
<i>Purée de Pommes de Terre - Arrivage Journalier et Limité</i>		
Tataki de Thon Rouge	4.6.11	36,50 €
<i>aux Sésames, Poêlée de Légumes de Saison, Sauce Teriyaki Maison</i>		
Filet de Bar Grillé au Four Josper,	4.7.8	27,50 €
<i>Poêlée de Légumes, Noix de Cajoux Toastées</i>		
Dos de Cabillaud (± 250 g) cuit vapeur,	3.4.7.12	34,50 €
<i>Purée de Pommes de Terre, Sauce Hollandaise</i>		
Fish and Chips	1.3.4.7.12	32,50 €
<i>Dos de Cabillaud Pané au Panko, Sauce Tartare, Frites Maison</i>		
Pavé de Saumon Écossais Label Rouge	1.3.4.7.12	32,50 €
<i>Cuit à l'Unilatérale, Gratin Dauphinois, Sauce Crème Basilic, Poêlées de Légumes</i>		

**Les millésimes changeant souvent,  
n'hésitez pas à nous les demander,  
nous vous les communiquerons avec plaisir.**

## LES CHAMPAGNES

Champagne Colin "Blanc de Blanc" _____	75 cl	85,00 €
Champagne Bruno Paillard _____	75 cl	95,00 €
Taittinger Brut Réserve _____	75 cl	105,00 €
Ruinart Blanc de Blancs _____	75 cl	160,00 €

## LE TERROIR LUXEMBOURGEOIS

### LES BLANCS

Pinot Blanc "Domaine Clos des Rochers" _____	75 cl	35,00 €
Riesling Ahn Vogelsang Maison Schmit Fohl _____	75 cl	43,00 €
Riesling "Domaine Clos des Rochers" _____	75 cl	43,00 €
	37,5 cl	23,00 €
Pinot Gris "Domaine Château de Schengen" _____	75 cl	42,00 €
	37,5 cl	23,00 €
Pinot Gris Ahn Goellebour Maison Schmit-Fohl _____	75 cl	44,00 €

### LES CRÉMANTS

Crémant de Luxembourg Millésimé _____ "Maison Bernard-Massard"	75 cl	47,00 €
---	-------	---------

## LES VINS EUROPÉENS

### LES BLANCS

#### Italie

Imago Chardonnay _____	75 cl	34,00 €
------------------------	-------	---------

#### Portugal

Espora Reserva Alentejo <b>BfO</b> _____	75 cl	39,00 €
--	-------	---------

### LES ROUGES

#### Italie

"Governo", San Leonino, Sangiovese-Toscana _____	75 cl	42,00 €
Curious Donkey Susumaniello IGP Salento _____	75 cl	42,00 €
Barbera d'Alba Piemont _____	75 cl	58,00 €
Le Difese San Guido 3 <sup>ème</sup> vin de Sassicaia Toscana _____	75 cl	70,00 €
Guidalberto 2 <sup>ème</sup> vin de Sassicaia Toscana _____	75 cl	107,00 €
Ornellaia 2014 Bolgheri _____	37,5 cl	135,00 €

#### Espagne

Zinio Vendimia Seleccionada Rioja Crianza _____	75 cl	35,00 €
Enate Crianza Tempranillo & Cabernet _____	75 cl	40,00 €
Conde de San Cristobal DO Ribera del Duero _____	75 cl	48,00 €

#### Portugal

Espora Reserva Alentejo <b>BfO</b> _____	75 cl	49,00 €
--	-------	---------

## NOS VOISINS FRANÇAIS

### LES BLANCS

#### Loire

Sancerre "Les Perriers" Domaine Reverdy Ducroux _____	75 cl	48,00 €
	37,5cl	25,00 €
Pouilly Fumé "Argile à Silex" _____ Domaine Bouchié Chatellier	75 cl	54,00 €
Sancerre La Poussie _____	75 cl	72,00 €
Pouilly Fumé Baron de L _____	75 cl	155,00 €

#### Bourgogne

Macon "La Roche Vineuse" Domaine Perraud _____	75 cl	49,00 €
Petit Chablis "Château de Maligny" _____	75 cl	48,00 €
Saint Véran Domaine Perraud _____	75 cl	57,00 €
Pouilly Fuissé <b>BfO</b> _____ Domaine "Dominique Cornin"	75 cl	66,00 €
Mercurey "Clos Rochette" Domaine Faivelet _____	75 cl	70,00 €
Clos du Château _____ "Mise en bouteille au Château de Meursault"	75 cl	90,00 €
Chablis Grand Régnard _____	75 cl	80,00 €
	37,5 cl	43,00 €
Pernand Vergelesses "Maison Champy" _____	75 cl	90,00 €
Saint-Aubin L'Ebaupin Domaine "Roux" _____	75 cl	94,00 €
Chassagne Montrachet _____ "Domaine de la Maltroye"	75 cl	120,00 €

#### Côtes du Rhône

Domaine de Saint Cosme "Les deux Albion" <b>BfO</b> _____	75 cl	40,00 €
Côtes du Rhône Parallèle 45° "Paul Jaboulet Aîné" _____	75 cl	39,00 €
Chateauneuf du Pape Domaine "Roger Perrin" _____	75 cl	68,00 €
Condrieu Invitare Maison Chapoutier _____	75 cl	120,00 €

#### Languedoc Roussillon

Domaine de l'Aigle Chardonnay <b>BfO</b> _____	75 cl	52,00 €
Gérard Bertrand _____		

### LES ROSÉS

Château La Tour l'Evêque Pétale de Rose <b>BfO</b> _____	75 cl	44,00 €
M de Minuty _____	75 cl	44,00 €
	Magnum	88,00 €
La Bastide blanche Bandol <b>BfO</b> _____	75 cl	48,00 €
Château Barbeyrolles <b>BfO</b> Régine Sumeire _____	75 cl	62,00 €

### LES ROUGES

#### Loire

Saint-Nicolas de Bourgueil _____ "Domaine Laurent Mabileau"	75 cl	38,00 €
Chinon Vieilles Vignes "Domaine de la Perrière" _____	75 cl	42,00 €
Bourgueil "Cuvée des Chesnaies" _____	75 cl	43,00 €
Sancerre La Croix du Roy - Lucien Crochet _____	75 cl	59,00 €

## Bordeaux

Ronan By Clinet _____ "élaboré par le Château Clinet à Pomerol"	75 cl	37,00 €
Château Peybonhomme les Tours "Blaye" <b>BfO</b> _____	75 cl	38,00 €
Château Patache D'Aux "Médoc Cru Bourgeois" _____	75 cl	45,00 €
	50 cl	33,00 €
	37,5 cl	25,00 €
Château Patris "Saint-Emilion Grand Cru" _____	75 cl	49,00 €
Château La Commanderie Lalande de Pommerol _____	75 cl	52,00 €
Château Petit Bocq "Saint-Estèphe" _____	75 cl	64,00 €
	37,5 cl	33,00 €
	Magnum	128,00 €
Lacoste Borie _____ 2 <sup>ème</sup> Vin Château Grand-Puy-Lacoste Pauillac	75 cl	77,00 €
Fiefs de Lagrange _____ 2 <sup>ème</sup> Vin Château Lagrange	75 cl	85,00 €
Pavillon de Poyferré (second vin) Saint Julien _____	75 cl	82,00 €
Moulin Riche "Saint-Julien" _____	75 cl	82,00 €
Château Phélan-Ségur _____	75 cl	110,00 €
Château Chasse Spleen Haut Médoc _____	75 cl	120,00 €
Château la Marzelle "Saint-Emilion Grand Cru" _____	75 cl	110,00 €
Château Léoville Poyferré "Saint Julien" _____	75 cl	185,00 €
Château La Fleur Petrus 2012 _____	75 cl	235,00 €

## Sud-Ouest

La gloire de mon père <b>BfO</b> _____ "Château Tours des Gendres"	75 cl	44,00 €
---	-------	---------

## Bourgogne

Savigny Les Beaune "Maison Champy" _____	75 cl	96,00 €
Pommard "Château de la Charrière" _____ Domaine Girardin	75 cl	110,00 €
Corton Grand Cru "Le Rognet" _____ Domaine Arnoux Père & Fils	75 cl	155,00 €
Gevrey Chambertin La Justice _____ Maison Charlopin	75 cl	175,00 €
Charmes Chambertin Grand Cru _____ Domaine Philippe Charlopin	75 cl	245,00 €

## Beaujolais

Morgon "Vieilles Vignes" _____ Château Grange-Cochard	75 cl	59,00 €
--	-------	---------

## Côtes du Rhône

Côtes du Rhône "Château Saint-Cosme" <b>BfO</b> _____	75 cl	39,00 €
Crozes Hermitage "La Maurelle" _____ Maison "Bouachon"	75 cl	48,00 €
Vacqueyras "Mas des Restanques" <b>BfO</b> _____	75 cl	52,00 €
Saint Joseph "La Grande Pompée" _____ Maison Paul Jaboulet	75 cl	59,00 €
Gigondas "Mas des Restanques" <b>BfO</b> _____	75 cl	59,00 €
Cornas "Les Grandes Terrasses" _____ Paul Jaboulet Aîné	75 cl	85,00 €
Côte-Rôtie "Les Bécasses" M. Chapoutier _____	75 cl	140,00 €

## Languedoc Roussillon

Les Clefs de Terre Dieu Syrah Vieilles Vignes _____	75 cl	30,00 €
Les Davids-Les dernières Terres <b>BfO</b> _____	75 cl	42,00 €