



BRASSERIE DES JARDINS

La cuisine est ouverte

Le midi

- ◆ En semaine
de 12 h à 14 h
- ◆ les samedi, dimanche
& jours fériés :
de 12 h à 14 h 30

Le soir

- de 18 h 30 à 21 h 30
22 h le vendredi et le samedi.
- ◆ Si vous êtes tenus par un timing précis, n'hésitez pas à nous le faire savoir 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.

CHAMPAGNES

Champagne Colin "Blanc de Blanc"	90,00 €
Champagne Bruno Paillard	100,00 €
Taittinger Brut Réserve	115,00 €
Ruinart Blanc de Blancs	160,00 €

APÉRITIFS

Apéritif Maison	11,50 €
<i>Crémant millésimé & Crème de Pêche</i>	
Coupe de Crémant	11,00 €
<i>Bernard Massard Millésimé</i>	
Coupe de Champagne	14,00 €
<i>Collin Blanc de Blanc</i>	
Kir Luxembourgeois	11,50 €
<i>Crémant millésimé & Crème de Cassis</i>	
Kir Royal	14,50 €
Kir Vin Blanc	7,50 €
Muscato de Frontignan	7,90 €
<i>Cuvée Prestige Château de la Peyrade</i>	
Pineau des Charentes	8,50 €
Picon Vin Blanc	8,50 €
Picon Bière	7,00 €
Campari	8,50 €
Martini Rouge Blanc	7,50 €
Porto Rouge Blanc	8,50 €
Ricard	8,50 €
Cynar	8,50 €
Apérol Spritz	11,50 €
Cocktail Mojito, Hugo,	13,00 €
Bacardi blanc	9,00 €
Whisky	
J & B	9,00 €
Johnnie Red Label	9,00 €
Jack Daniel's 12 ans d'âge	13,00 €
Gin	
Gordon	9,00 €
Gin Mare	16,00 €
Gin Tanqueray Ten	17,00 €
Gin Bombay Sapphire East	17,00 €
Gin Monkey 47	17,00 €
Gin Hendricks	16,00 €
Cool Feet	14,00 €
Engine	15,00 €
Ginix	14,00 €
Gin Bathub	14,00 €
Supplément pour Accompagnement	
◆ Soft Jus	3,00 €
◆ Fever-Tree tonic	4,50 €
◆ Mediterranean	4,50 €
◆ Ginger Beer	4,50 €

Sans Alcool	
Sanbitter	7,50 €
Crodino	8,50 €
Apérol Spritz	9,50 €
Cocktail	9,50 €
Pamplemousse Tonic	10,10 €

LES VINS AU VERRE

VINS MAISON BLANC ROSÉ ROUGE	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 €
LES BLANCS	15 cl	Les XL 25 cl
Pinot Gris "Domaine Château de Schengen"	9,60	16,00 €
Sancerre "Chemin de Marloup" Domaine J.P. Picard	10,00	16,70 €
Saint Véran Domaine Perraud	11,80	19,70 €
Côtes du Rhône Parallèle 45° "Paul Jaboulet Aîné"	8,20	13,70 €
LE BLANC MOELLEUX	15 cl	Les XL 25 cl
L'entre Deux "Muscat moelleux" Famille Pastourel	7,90	13,20 €
LES ROSÉS	15 cl	Les XL 25 cl
Château Favori BIO	9,40	15,70 €
M de Minuty	10,40	17,40 €
La Bastide Blanche Bandol BIO	11,00	18,40 €
LES ROUGES	15 cl	Les XL 25 cl
♥ L'Incontournable "Collin-Bourisset"	6,80	11,40 €
St-Nicolas de Bourgueil Domaine Laurent Mabileau BIO	7,80	13,00 €
Château Petit Bocq "Saint-Estèphe"	14,60	24,40 €
Château Patache d'Aux "Médoc Cru Bourgeois"	10,20	17,00 €
Solesta Castel di Lama	10,00	16,70 €
Côtes du Rhône "Château Saint-Cosme"	8,20	13,70 €

ENTRÉES FROIDES

Feiersténgzalot	1.3.7.10.12	16,50 €
<i>Salade de Bœuf Luxembourgeoise, Sauce Moutarde de Cassis</i>		
Tartare de Saumon en Quatuor de Saveurs	1.3.4.10.12	23,50 €
<i>Frais, Fumé, Gravlax, Mi-cuit Mayonnaise Framboise, Chips de Pain</i>		
Tranche de Foie Gras de Canard Maison, Brioche à Tête,	1.3.7.12	25,50 €
<i>Chutney Maison, Croustillant au Spéculoos, Coulis de Figue</i>		
Carpaccio de Bœuf	7	19,00 €
<i>Bruschetta aux Arômes de Mandarine, Pecorino Siciliano Pepato Râpé Minute, Jeunes Pousses</i>		
Vitello Tonnato	3.4.7.10.12	21,50 €
<i>Veau Cuit en Basse Température puis Coupé Fin, Tranches de Thon Cuit, Sauce au Thon, Caprons, Roquette et Parmesan</i>		
Cervelle de Veau - Sauce Tartare Maison	3.10.12	15,50 €
Les Oeufs 'Mimosa' - servis avec leur mayonnaise colorée du terroir	3.10.12	14,50 €

ENTRÉES CHAUDES

Soupe à l'Oignon - Croûtons, Gruyère	1.7	14,50 €
Croquette de Crevettes Grises Maison	1.2.3.7.12 1 pièce	11,00 €
<i>Persil Frit, Citron</i>	2 pièces	22,00 €
Croquette de Fromage Maison	1.3.7 1 pièce	9,00 €
	2 pièces	18,00 €
Soupe de Poissons - Garnitures Adéquates	1.3.4.10.12	16,50 €
Cervelle de Veau Meunière	1.7	15,50 €
L'Oeuf Bénédicte - épinards sautés, sauce hollandaise	1.3.7.10	14,50 €

PLATS ENFANTS

Penne à la Bolognaise	1.3	14,00 €
Steak Haché de Boeuf, Frites Maison		14,00 €
Nuggets de Poulet Maison, Frites Maison	1.3	14,00 €
Cheese Hamburger Pain au Sésame, Frites Maison	1.3.7.11	14,00 €
Fish and Chips, Frites Maison	1.3.4.10.12	14,00 €

LES CLASSIQUES & LES PLATS DE SAISON

Tartare de Bœuf du Terroir	3.4.10.12	26,00 €
<i>Préparé par nos Soins, Salade, Frites Maison</i>		
Carpaccio de Bœuf	1.7	28,50 €
<i>Bruschetta aux Arômes de Mandarine, Pecorino Siciliano Pepato Râpé Minute, Jeunes Pousses</i>		
Tartare de Filet de Bœuf Black Angus Grainfed	1.3.4.10.12	31,50 €
<i>Coupé Minute au Couteau, Frites Maison et Salade Mesclun</i>		
Tartare de Saumon en Quatuor de Saveurs	1.3.4.10.12	36,50 €
<i>Frais, Fumé, Gravlax, Mi-cuit Mayonnaise Framboise, Chips de Pain, Frites Maison et Salade Mesclun</i>		
Jambon Fumé Luxembourgeois	10.12	24,50 €
<i>Salade Mesclun, Frites Maison</i>		
Bouchée à la Reine Contemporaine du Chef, Frites Maison	1.3.7.12	26,50 €
Foie de Veau Poêlé - Sauce à l'Échalote, Frites Maison	12	28,50 €
Magret de Canard Rôti au Miel du Terroir et Thym	6.12	29,50 €
<i>Sauce à l'Orange, Frites</i>		
Véritable Tijuana Caesar Salad	1.3.7.8.10.12.14	25,50 €
Cordon Bleu de Veau du Chef Revisité	1.3.7	34,50 €
<i>Jambon de Bœuf Ibérique Cecina, Mozzarella, Parmesan, Scamorza Fumé, Tomates Séchées, Basilic, Sauce Crème Champignons, Frites Maison</i>		
Ris de Veau Rôti,	1.7.12	39,00 €
<i>Petits Légumes, Sauce aux Champignons Sauvages, Purée de Pommes de Terre</i>		
Vitello Tonnato	3.4.7.10.12	33,50 €
<i>Veau Cuit en Basse Température puis Coupé Fin, Tranches de Thon Cuit, Sauce au Thon, Caprons, Roquette et Parmesan</i>		
Rognons de Veau à la Moutarde en Grains - Frites Maison	1.7.10	27,50 €

LES VIANDES CUITES AU FOUR JOSPER

Les viandes seules n'ont pas d'allergènes

Filet Pur de Bœuf (± 200 g)	32,50 €
Entrecôte de Boeuf - Notre Sélection (± 350 g)	35,50 €
Onglet de Bœuf Black Angus, Sauce Échalotes	7.12 29,50 €
Côte à l'Os (± 500 g) pour 1 Personne	39,50 €
Côte à l'Os (± 1,2 kg) pour 2 Personnes, 2 Sauces au Choix	96,50 €
Châteaubriand de Filet de Boeuf - (± 600 g) 2 Pers. - 2 Sauces au Choix	96,50 €

Garnitures au Choix :

Frites Maison, Pommes de Terre Sautées (oignons & lardons), Purée de Pommes de Terre | 7 |

Sauces au Choix :

Beurre Maître d'Hôtel	7	3,00 €
Poivre Vert Crème, Poivre Noir Concassé Crème, Archiduc	7.12	4,50 €
Béarnaise, Échalotes	3.7.12	5,00 €

Suppléments :

Salade de Laitue, Vinaigrette	10.12	7,00 €
Salade de Tomates, Vinaigrettes et Échalotes	10.12	7,00 €
Bouquetière de Légumes		10,00 €
Changement de Garniture de Légumes		2,80 €

LES 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>		
Duo de Solettes 'Meunière'	1.4.7	Prix du Jour
<i>Purée de Pommes de Terre - Arrivage Journalier et Limité</i>		
Pavé de saumon cuit à l'unilatéral,	4.7.8.12	31,50 €
<i>Demi Courgette Farcie aux Légumes du Soleil, Noisettes, Sauce Safranée</i>		
Filet de Bar Grillé au Four Josper,	4.8	29,00 €
<i>Poêlée de Légumes, Noix de Cajoux Toastées</i>		
Dos de Cabillaud (± 250 g) Cuit Vapeur,	3.4.7.12	38,50 €
<i>Purée de Pommes de Terre, Poêlée de Légumes, Sauce Hollandaise</i>		
Fish and Chips	1.3.4.10.12	33,50 €
<i>Dos de Cabillaud Pané au Panko, Sauce Tartare, Frites Maison</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	90,00 €
Champagne Bruno Paillard	75 cl	105,00 €
Taittinger Brut Réserve	75 cl	115,00 €
Ruinart Blanc de Blancs	75 cl	160,00 €

LE TERROIR LUXEMBOURGEOIS

LES BLANCS

Pinot Blanc "Domaine Clos des Rochers"	75 cl	39,00 €
Riesling Ahn Vogelsang Maison Schmit Fohl	75 cl	46,00 €
Riesling "Domaine Clos des Rochers"	75 cl	48,00 €
	37,5 cl	26,00 €
Pinot Gris "Domaine Château de Schengen"	75 cl	48,00 €
	37,5 cl	27,00 €
Pinot Gris Ahn Goellebour Maison Schmit-Fohl	75 cl	47,00 €

LES CRÉMANTS

Crémant de Luxembourg Millésimé	75 cl	49,00 €
"Maison Bernard-Massard"		

LES VINS EUROPÉENS

LES BLANCS

Italie		
Imago Chardonnay	75 cl	36,00 €
Portugal		
Espora Reserva Alentejo BIO	75 cl	41,00 €

LES ROUGES

Italie		
"Governo", San Leonino, Sangiovese-Toscana	75 cl	44,00 €
Curious Donkey Susumaniello IGP Salento	75 cl	44,00 €
Barbera d'Alba Piemont	75 cl	62,00 €
Solesta Castel di Lama	75 cl	50,00 €
Cum Laude Toscana	75 cl	56,00 €
Le Difese San Guido 3 ^{ème} vin de Sassicaia Toscana	75 cl	73,00 €
Guidalberto 2 ^{ème} vin de Sassicaia Toscana	75 cl	107,00 €
Ornellaia 2014 Bolgheri	37,5 cl	135,00 €

Espagne

Zinio Vendimia Seleccionada Rioja Crianza	75 cl	37,00 €
Enate Crianza Tempranillo & Cabernet	75 cl	42,00 €
Conde de San Cristobal Do Ribera del Duero	75 cl	58,00 €

Portugal

Espora Reserva Alentejo BIO	75 cl	51,00 €
--	-------	---------

NOS VOISINS FRANÇAIS

LES BLANCS

Loire

Sancerre "Chemin de Marloup"	75 cl	50,00 €
Domaine Jean Paul Picard	37,5 cl	28,00 €
Pouilly Fumé "Argile à Silex"	75 cl	56,00 €
Domaine Bouchié Chatellier		
Sancerre La Pousie	75 cl	75,00 €
Pouilly Fumé Baron de L	75 cl	180,00 €

Bourgogne

Macon "La Roche Vineuse" Domaine Perraud	75 cl	49,00 €
Petit Chablis "Château de Maligny"	75 cl	49,00 €
Saint Véran Domaine Perraud	75 cl	59,00 €
Pouilly Fuissé "Terroirs" Sangouard-Guyot	75 cl	59,00 €
Mercurey "Clos Rochette" Domaine Faivelet	75 cl	73,00 €
Clos du Château	75 cl	95,00 €
"Mise en bouteille au Château de Meursault"		
Chablis Grand Régnard	75 cl	95,00 €
	37,5 cl	48,00 €
Pernand Vergelesses "Maison Champy"	75 cl	95,00 €

Côtes du Rhône

Domaine de Saint Cosme "Les deux Albion" BIO	75 cl	44,00 €
Côtes du Rhône Parallèle 45° "Paul Jaboulet Aîné" BIO	75 cl	41,00 €
Chateaneuf du Pape Domaine "Roger Perrin"	75 cl	73,00 €
Condrieu Invitare Maison Chapoutier	75 cl	135,00 €

Languedoc Roussillon

Domaine de l'Aigle Chardonnay BIO	75 cl	65,00 €
Gérard Bertrand		

LES ROSÉS

Château Favori BIO	75 cl	47,00 €
Château La Tour l'Evêque Pétale de Rose BIO	75 cl	47,00 €
M de Minuty	75 cl	52,00 €
	Magnum	104,00 €
La Bastide blanche Bandol BIO	75 cl	55,00 €

LES ROUGES

Loire

Saint-Nicolas de Bourgueil BIO	75 cl	39,00 €
"Domaine Laurent Mabileau"		
Chinon Vieilles Vignes "Domaine de la Perrière" BIO	75 cl	43,00 €
Bourgueil "Cuvée des Chesnaies" BIO	75 cl	45,00 €

Bordeaux

Ronan By Clinet	75 cl	39,00 €
"élaboré par le Château Clinet à Pomerol"		
Château Peybonhomme les Tours "Blaye" BIO	75 cl	41,00 €
Château Patache D'Aux "Médoc Cru Bourgeois"	75 cl	51,00 €
	50 cl	38,00 €
	37,5 cl	28,00 €

Château Patris "Saint-Emilion Grand Cru"	75 cl	51,00 €
Château La Commanderie Lalande de Pomerol	75 cl	54,00 €
Château Petit Bocq "Saint-Estèphe"	75 cl	73,00 €
	37,5 cl	39,00 €
	Magnum	146,00 €
Lacoste Borie	75 cl	85,00 €
2 ^{ème} Vin Château Grand-Puy-Lacoste Pauillac		
Fiefs de Lagrange	75 cl	89,00 €
2 ^{ème} Vin Château Lagrange		
Pavillon de Poyferré (second vin) Saint Julien	75 cl	95,00 €
Moulin Riche "Saint-Julien"	75 cl	95,00 €
Château Phélan-Ségur	75 cl	115,00 €
Château Chasse Spleen Haut Médoc	75 cl	125,00 €
Château la Marzelle "Saint-Emilion Grand Cru"	75 cl	115,00 €
Château Léoville Poyferré "Saint Julien" 2018	75 cl	195,00 €
Château La Fleur Petrus 2015	75 cl	315,00 €

Sud-Ouest

La gloire de mon père BIO	75 cl	45,00 €
"Château Tours des Gendres"		

Bourgogne

Savigny Les Beaune "Maison Champy"	75 cl	98,00 €
Pommard "Château de la Charrière"	75 cl	115,00 €
Domaine Girardin		
Corton Grand Cru "Le Rognet" 2021	75 cl	185,00 €
Domaine Arnoux Père & Fils		
Gevrey Chambertin La Justice	75 cl	185,00 €
Maison Charlopin		
Charmes Chambertin Grand Cru 2017	75 cl	255,00 €
Domaine Philippe Charlopin		

Beaujolais

Morgon Château Grange-Cochard	75 cl	61,00 €
-------------------------------------	-------	---------

Côtes du Rhône

Côtes du Rhône "Château Saint-Cosme"	75 cl	41,00 €
Côtes du Rhône Parallèle 45° "Paul Jaboulet Aîné" BIO	75 cl	41,00 €
Crozes Hermitage "Les Jalets" BIO	75 cl	54,00 €
Vacqueyras "Mas des Restanques" BIO	75 cl	54,00 €
Saint Joseph "Caroline"	75 cl	68,00 €
Cuvée Prestige Louis Cheze		
Gigondas "Mas des Restanques" BIO	75 cl	62,00 €
Cornas "Les Grandes Terrasses"	75 cl	90,00 €
Paul Jaboulet Aîné		
Côte-Rôtie "Les Bécasses" M. Chapoutier	75 cl	150,00 €

Languedoc Roussillon

♥ L'Incontournable "Collin-Bourisset"	75 cl	34,00 €
Les Clefs de Terre Dieu Syrah Vieilles Vignes	75 cl	35,00 €
Pic Saint Loup " Les Domaines Robert Vic "	75 cl	49,00 €
Les Davids-Les dernières Terres BIO	75 cl	53,00 €