

ENTREES

CARPACCIO DE FILET DE BŒUF
Crema de moutarde - Roquette - Parmesan 22,00€

SAUMON FUMÉ de notre fumoir
& son tartare - Mesclun de salade - Oignons - Toast 23,50€ / 29,50€

COCKTAIL CREVETTES 19,00€

CARPACCIO DE BETTERAVES
Jus aux agrumes - Noix - Raisins - Parmesan 21,50€



RAVIOLIS MAISON A LA MASCARPONE
*Sauce Tomate fraîche à la Sicilienne
Roquette - Parmesan 24,50*



CRÈME DU JOUR 12,50€



CONSOMME A L'ANCIENNE
Œuf - Brunoise de légumes - Vermicelles 14,50 €

SALADES

SALADE DE SCAMPIS
& lamelles de Saumon fumé maison 23,90€ / 33,00€

SALADE DU BERGER
*Crottin de Chavignol - Croquette au fromage
Tomate Mozzarella - Dés de Feta 23,50€ / 28,90€*



«FEIERSTÈNGSZALOT»
Lentilles - Mesclun de salade 17,50€ / 24,50€

POISSONS

DOS DE CABILLAUD
*Beurre aux pignons de pin - Tomates - Basilique
Lentilles - Purée de pomme de terre Grand-mère 38,00€*

POELEE DE SCAMPIS
*Sauce au Curry Thai façon " Pot au feu "
Riz sauvage 34,50€*

VIANDES

ROGNONS DE VEAU à L'ANCIENNE

Purée de pomme de terre Grand-mère – Haricots 37,50€

LAPIN À LA LUXEMBOURGEOISE

Variation de Légumes – Tagliatelles 37,50€

ESCALOPE DE VEAU VIENNOISE

Frites – Salade – Airelles 29,50€

CORDON BLEU DE VEAU

Crème Champignons – Frites - Légumes 33,90€

TOURNEDOS DE FILET DE BŒUF

Sauce au poivre - Croquettes - Légumes 41,00€

ENTRECOTE DE BŒUF

*«Dry-aged 6 semaines» - Beurre maître d'hôtel
Pommes de terre en robe des champs 39,50€*

VOL AU VENT DE VOLAILLE

Frites – Salade 31,50€

JAMBON CRU ET CUIT Ferme Weicherding

Frites – Salade 29.50€

PATES

SPAGHETTI BOLOGNESE / CARBONARA 21,50€

LASAGNE MAISON 23,50€

RAVIOLIS MAISON A LA MASCARPONE

*Sauce Tomate fraîche à la Sicilienne
Roquette - Parmesan 24,50€ / 29,50€*



KIDS

ESCALOPE DE VEAU VIENNOISE

Frites - Légumes 17,50€

SPAGHETTI BOLOGNESE / CARBONARA 12,50€

FILET DE BŒUF

Frites -Légumes 21,00€

VOL AU VENT DE VOLAILLE

Frites 19,00€

DESSERTS

CHARLOTTE RUSSE

& Sorbet cerise 14,50€

CREME BRULEE

& Sorbet Mandarine 14,50€

DUO DE MOUSSES AU CHOCOLAT

Noir & blanc 13,50€

TIRAMISU

& Glace Espresso 13,50€

LA DAME BLANCHE 12,50€

LE CAFÉ GLACÉ 11,50€

GLACES ET SORBETS MAISON - La BOULE 3,75€

Vanille – Chocolat – Espresso – Fraise – Framboise -

Mangue – Citron – Cerise - Mandarine

+ suppl. Chantilly 1,50€

LA VARIATION DE FROMAGES 15.50€

SUGGESTIONS DU MOMENT

LES HUITRES FINES DE BRETAGNE

6 pièces 23€ - 12 pièces 45€

Sancerre 2022 Domaine Gérard Bouley 13,25€

LE DUO D'ESCARGOTS

Feuilleté d'Escargots à la crème

& Poêlé d'Escargots au beurre d'ail au parfum d'anis 24,90 / 30,90€

Pinot Blanc 2022 "élevé en fût de chêne" Domaine H. Ruppert 12,50€

LA TRANCHE DE FOIE GRAS D'OIE

Poire infusé à la vanille - Gelée au Porto - Toast Brioché 29,90€

Riesling Kabinett 2022 Morzinger Emrich Schönleber 11,90€

L'ONGLET DE BOEUF

Aux oignons et poivre noir - Sauce Marchand de vin - Frites 38,90€

Château Tour Baladoz 2019 St- Emilion 15,50€

LE DUO DE ROULADES DE BOEUF

Oeuf - Cornichons - Purée de pomme de terre Grand-mère 36,90€

Syrah Vieilles Vignes 2020 Quintessence Domaine Pesquié 11,90€

PAVE DE SAUMON BRAISE

Sauce à la nage - Mousseline de Panis -

Fenouil glissé - Riz sauvage 38,90€

Bourgogne Blanc 2022 Chardonnay Domaine Fournier BIO 14,50€