

## 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€*



**«FEIERSTËNGSZALOT»**  
*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€**