



La Carte

NOS ENTRÉES

VELOUTÉ D'ASPERGES

Asperges blanches & croûtons
7, 14

12

MAKIS DE SCAMPIS À L'AIL

15

Coulis de tomates & bouquet de roquette
8, 14, 27

TARTE FINE PRINTANIÈRE

Ratatouille, chèvre frais & coulis de basilic
1, 7, 14

12

SALADE DE POULPE

15

Tomates cerises, oignons rouges & guacamole
25, 27, 29

CARPACCIO DE COURGETTE

Falafels & émulsion au ras-el-hanout
9

11

ÉMIETTÉ DE CRABE

14

Émulsion au spigol & asperges blanches
8, 9, 25

NOS PÂTES

RISOTTO AUX ARTICHAUTS

Artichauts à la Barigoule
24, 27

24

FETTUCCINE AU RAGOÛT D'AGNEAU

23

Aubergines, tomates & basilic
1, 7, 9, 14, 27

RISOTTO AUX SCAMPIS

22

Ragoût de scampis & bisque de crustacés
7, 8, 14, 24, 27

SPAGHETTI CARBONARA

23

1, 7, 9, 14

LASAGNES AU SAUMON

23

Ricotta & épinards
1, 7, 9, 10, 14

GARGANELLI

25

Crème de morilles, asperges vertes & copeaux de parmesan
1, 7, 9, 14

NOS POISSONS

FILET DE TURBOT

36

Purée de vitelottes, tombée de girolles & coulis de persil
10, 14

LOTTE RÔTIE

29

Écrasé de pommes de terre au basilic, fenouil braisé & crème de gaperon
7, 10, 14, 27

NOS VIANDES

BROCHETTE DE RUMSTEAK 300GR 36

Gratin dauphinois, fricassée d'asperges & sauce béarnaise maison
7, 9, 14, 27

TOMAHAWK DE PORC 600GR 39

Patates douces à la coriandre, lissé de maïs & sauce barbecue
7, 14, 24, 27

RUMSTEAK D'AGNEAU CONFIT 29

Caviar d'aubergines, boulghour aux fruits moelleux & jus réduit
1, 7, 24, 27



La Carte

NOS INCONTOURNABLES DU PRINTEMPS

BURGER DE BŒUF

23

Fondue d'épinards, tomme de chèvre, tomates, mayonnaise à l'ail, frites & salade
1, 7, 9, 14, 25, 27

BURGER DE CABILLAUD

25

Tomates, oignons, sauce gribiche, frites & salade
1, 7, 9, 10, 14, 25, 27

BURGER VEGAN

20

Pain Naan, steak Quorn, houmous, salade de légumes, frites & salade
1, 7, 25, 27

L'OMELETTE

17

Au choix, frites & salade
9, 14

CARPACCIO DE BŒUF

23

Brie pané, confit d'oignons, salade mâche, câpres, émulsion moutarde, frites & salade
1, 7, 9, 14, 25, 27

TARTARE DE BŒUF

26

Rumsteak de bœuf au couteau, œuf dur, émulsion à la truffe, frites & salade
9, 25, 27

SALADE CÉSAR

21

Salade romaine, œuf dur haché, poulet pané au panko, tomates cerises, chapelure de pain & parmesan
1, 7, 9, 10, 14, 25, 27

NOS PLANCHES - À PARTAGER ... OU PAS !

FROMAGES

20

13, 14, 17, 25

MIXTE

21

Mélange de charcuteries & fromages
14, 25

CHARCUTERIE

20

14, 25

DE LA MER

21

Duo de saumon & tempura de scampis
7, 8, 10

NOS DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT

10

Glace Fior di Latte
1, 7, 9, 14

TIRAMISU

10

Compotée de fraises au poivre Timut
1, 7, 9, 14

TARTE TATIN AUX POMMES

10

Glace vanille
7, 9, 14

GASPACHO DE FRUITS ROUGES

10

Sorbet cacao 

BABA AU RHUM

10

Chantilly au mascarpone à la vanille, sorbet citron vert & menthe
1, 7, 9, 14

ASSIETTE DE GLACES ET SORBETS

10

Sorbets maison 
9, 14, 21

ASSIETTE DE FROMAGES

14

13, 14, 17, 25



La Carte

OUR STARTERS

ASPARAGUS CREAM SOUP

White asparagus and croutons
7, 14

12

GARLIC SCAMPI MAKIS

Tomato coulis & arugula
8, 14, 27

15

FINE SPRING TART

Ratatouille, fresh goat cheese & basil coulis
1, 7, 14

12

OCTOPUS SALAD

Cherry tomatoes, red onions & guacamole
25, 27, 29

15

ZUCCHINI CARPACCIO

Falafels & ras-el-hanout emulsion
9

11

CRUMBLIED CRAB

Spigol emulsion & white asparagus
8, 9, 25

14

OUR PASTA

ARTICHOKE RISOTTO

Artichokes cooked in "barigoule"
24, 27

24

FETTUCCINE WITH LAMB STEW

Eggplant, tomato & basil
1, 7, 9, 14, 27

23

SCAMPI RISOTTO

Scampi stew & shellfish bisque
7, 8, 14, 24, 27

22

SPAGHETTI CARBONARA

1, 7, 9, 14

23

SALMON LASAGNA

Ricotta cheese & spinach
1, 7, 9, 10, 14

23

GARGANELLI

Morel cream, green asparagus & parmesan shavings
1, 7, 9, 14

25

OUR FISHES

TURBOT FILLET

Mashed vitelottes potatoes, chanterelles & parsley coulis
10, 14

36

ROASTED MONKFISH

Mashed potatoes with basil, braised fennel & gaperon cheese cream
7, 10, 14, 27

29

OUR MEATS

RUMP STEAK SKEWER 300GR

Potato gratin, asparagus fricassee & homemade béarnaise sauce
7, 9, 14, 27

36

PORK TOMAHAWK 600GR

Sweet potatoes with coriander, mashed corn & barbecue sauce
7, 14, 24, 27

39

CONFIT LAMB RUMP STEAK

Eggplant caviar, soft fruit boughour & cooking juice
1, 7, 24, 27

29



La Carte

OUR SPRING "MUST-HAVE"

BEEF BURGER

23

Melted spinach, goat cheese, tomatoes, garlic mayonnaise, French fries & salad
1, 7, 9, 14, 25, 27

CODFISH BURGER

25

Tomatoes, onions, gribiche sauce, French fries & salad
1, 7, 9, 10, 14, 25, 27

VEGAN BURGER

20

Naan bread, Quorn steak, hummus, vegetable salad, French fries & salad
1, 7, 25, 27

OMELET

17

At your liking, French fries & salad
9, 14

BEEF CARPACCIO

23

Breaded brie cheese, onion confit, lamb's lettuce, capers, mustard emulsion, French fries & salad
1, 7, 9, 14, 25, 27

BEEF TARTAR

26

Knife-cut beef rump steak, hard-boiled egg, truffle emulsion, French fries & salad
9, 25, 27

CAESAR SALAD

21

Romaine lettuce, hard-boiled egg, panko breaded chicken, cherry tomatoes, breadcrumbs & parmesan cheese
1, 7, 9, 10, 14, 25, 27

OUR PLANCHES - TO SHARE ... OR NOT !

CHEESES

20

13, 14, 17, 25

MIX

21

Assortment of cheeses & cold cuts
14, 25

COLD CUTS

20

14, 25

FROM THE SEA

21

Gravlax and tartar of salmon & scampis tempura
7, 8, 10

OUR DESSERTS

CHOCOLATE CAKE

10

Fior di Latte ice cream
1, 7, 9, 14

TIRAMISU

10

Strawberry compote with Timut pepper
1, 7, 9, 14

APPLE TART TATIN

10

Vanilla ice cream
7, 9, 14

RED FRUIT GAZPACHO

10

Cocoa sorbet 

RUM BABA

10

Vanilla mascarpone whipped cream, lime & mint sorbet
1, 7, 9, 14

ICE CREAMS AND SORBETS PLATE

10

Vegan sorbets 
9, 14, 21

CHEESE PLATE

14

13, 14, 17, 25



Les Boissons

LES BIÈRES/BEERS

	30CL	50CL
Diekirch pression	5	8.30
Picon bière	7	9.50
Diekirch 0%	5.50	
Bofferding	6	
Leffe blonde / brune	6.50	
Corona	8	
Franziskaner Weissbier		7.50

LES APÉRITIFS

Crodino	10CL	5.50
Ricard	4CL	6
Martini bianco/rosso	6CL	6.50
Porto rouge	6CL	6.50
Campari soda / orange	6CL	7.50
Kir vin blanc	14CL	7.50
Kir Grand-Ducal	12CL	8.50
Kir Royal	12CL	15
Lillet Blanc	5CL	6

LES DIGESTIFS/DIGESTIVES

	4CL
Limoncello, Amaretto, Bailey's, Grand Marnier, Cointreau, Get 27, Sambuca	7.50
Cognac Frapin xo	20
Jägermeister, Averna, Fernet Branca	7
Calvados Père Magloire vsop	9
Rémy Martin vsop	11
Armagnac Saint-Vivant vsop	11
Grappa Nonino Chardonnay	11
Eau de vie Poire / Mirabelle / Kirsch	10

FROIDES & CHAUDES SOFTS & HOT DRINKS

	25CL	50CL	1L
Rosport Bleu	3.50	5.60	
Vittel	3.50	5.60	7.50
San Pellegrino		5.60	7.50
Perrier		33CL	4
Coca-Cola / Coca Zero		20CL	4.50
Fanta Orange / Sprite			
Jus d'orange, ananas, pomme, tomate, pêche		20CL	5
Schweppes tonic, ice tea		25CL	4.80
Red Bull		25CL	6
Jus d'orange pressé		20CL	8
Café Espresso, allongé, décaféiné			3.50
Thé, infusion			
Double espresso, chocolat chaud			4.50
Cappucino			4.50

SPIRITIEUX/SPIRITS

	4CL
Rhum Havana Club	7.50
Rhum Havana Especial	8
Rhum Pacto Navio	12
Rhum Havana Club seleccion de maestros	15
Whisky Aberlour "A'bunadh" 60%	18
Whisky Glenfiddich 12 ans	10
Whisky Chivas Regal	12
Whisky Jameson	12
Whisky Jack Daniels	10
Whisky Four Roses	8
Whisky Johnnie Walker	8
Tequila Olmeca	7.50
Vodka Absolut	7.50
Gin Beefeater	7.50
Gin Hendrick's	10
Gin Opyos	15
Gin Monkey 47	15
Supplément soft	2.80



Les Boissons

VINS ROUGES/RED WINES

	14CL	75CL
Domaine Canet Merlot	8	32
Zaccagnini Montepulciano d'Abruzzo	8	38
	150CL	70
Valpolicella, Paolo Cottini	10	48
Tellus, Syrah Falesco, Lazio	9.50	43
Côtes du Rhône "Mon Coeur"	10	45
Château Pitray, Castillon Côtes de Bordeaux	9.50	43
Pinot noir AOP, Bernard Massard	10	46
Mercurey, Buissonier de Buxy		70
Saint Nicolas de Bourgueil, Cuvée Dyonisos, Dom. Mortier		70



VINS BLANCS/WHITE WINES

	14CL	75CL
Domaine Canet Chardonnay	8	35
Chardonnay, Les Ronçes	8.50	36
Riesling Wormeldange, Nussbaum Clos des Rochers	9.50	43
Pinot gris Wormeldange, Nussbaum Clos des Rochers	9.50	45
Chardonnay, Mas Andes Reserva Baron Philippe de Rothschild	9	39
Grillo, Sicilia, Feudo Arancio	8	34
Chablis Terre & Secrets		70

VINS ROSÉS/ROSE WINES

	14CL	75CL
Domaine Canet Syrah	8	32
Pesque Lune, Vin de pays d'Argens	8	35
Estandon Héritage, Provence	9.50	43



CHAMPAGNES ET CRÉMANTS

	12CL	75CL
Crémant Millésimé Bernard Massard	12	55
Champagne Brut Tradition Girost Moussy	15	70
Laurent Perrier "La Cuvée"		100

COCKTAILS

IRISH COFFEE	11
Café, sucre roux, Whisky Jameson, crème	

MOJITO	11
Rhum Havana, menthe, citron vert, cassonade, eau pétillante	

HUGO	11
Sirop de sureau, menthe, citron vert, eau pétillante, spumante	

APEROL SPRITZ	11
Apérol, orange, eau pétillante, crémant	

LILLET TONIC	11
Lillet, Schweppes tonic, concombre	

HENDRICKS TONIC	12.50
Gin Hendricks, Fever tree tonic, concombre	

CAÍPIRINHA	11
Cachaça, citron vert, cassonade, sucre de canne	

NEGRONI	11
Campari, Gin Beefeater, Martini rouge, rondelle d'orange	

BLOODY MARY	11
Vodka, jus de tomate, jus de citron, sel de céleri, tabasco, sauce anglaise	

CUBA LIBRE	11
Rhum Havana, Coca-Cola, tranche de citron vert	

VIRGIN MOJITO (SANS ALCOOL)	9
------------------------------------	---

VIRGIN GIN FIZZ (SANS ALCOOL)	9
--------------------------------------	---

THÉ GLACÉ MAISON	5
Home made iced tea	

