



*Toute l'équipe de "L'Inconnu"
vous souhaite la Bienvenue
et un Bon Appétit*

*Demandez nos propositions de menus
pour vos fêtes et événements familiaux*

Une carte des allergènes est à votre disposition

ENTRÉES

ENTREES FROIDES / KALTE VORSPEISEN / STARTERS

Cocktail crevettes 18,50 €
Garnelen Cocktail / Shrimps cocktail

Saumon fumé et ses toasts 22,50 €
Geräucherter Lachs mit Toast / Smoked salmon on toast

Terrine de foie gras maison 26,00 €
Gänseleberpastete Hausmacht / Goose liver pate home made

Entrée*

Plat

Jambon mixte 19,50 € 23,50 €
Gemischter Schinken / Mixed Ham

Carpaccio de bœuf au Parmesan 19,50 € 23,50 €
Carpaccio vom Rind mit Parmesan / Beef carpaccio with Parmesan

ENTREES CHAUDES / WARME VORSPEISEN / STARTERS

Potage du jour 9,10 €
Tagessuppe / Soup of the day

Stracciatella 9,10 €
Bouillon mit Ei und Parmesan / Bouillon with egg and Parmesan cheese

Bisque de homard 11,00 €
Hummersuppe / Lobster bisque

Escargots de Bourgogne	demi douzaine 6	13,50 €
Weinbergschnecken mit Knoblauchbutter Snails with garlic butter	douzaine 12	19,90 €

Cuisses de grenouilles 22,50 €
Foschschenkel / Frogs legs

*Uniquement suivi d'un plat principal

SALADES

Assiette de crudités Salatteller / Plate of fresh salad	14,10 €
Salade de chèvre chaud Salat mit warmem Ziegenkäse / Hot goat cheese salad	21,50 €
Salade paysanne Bauernsalat / Farmer's salad	22,10 €
Salade tiède aux scampis Salat mit scampi / Scampi salad	24,50 €
Salade d'Argentine Argentinischer Salat mit Rindfleisch / Argentinian Salad with beef meat	23,10 €
Salade de poulet Geflügelsalat / Chicken salad	23,00 €
Salade Niçoise Salat Nizza / Nizza salad	19,50 €
Tomates Mozzarella au basilic Tomaten mit Mozzarella / Tomatoes with Mozzarella	18,50 €
Salade L'Inconnu Feinschmeckersalat « L'Inconnu » / Gourmet salad « L'Inconnu »	26,50 €

Portion entrée (uniquement suivi d'un plat) = remise 3 €

VIANDES

Bouchée à la Reine Königin pastete / Chicken vol au vent	24,90 €
Escalope crème champignons Schnizel in Champignon-Rahmsosse / Cutlet in mushroom-cream sauce	26,50 €
Cordon bleu crème champignons Cordon bleu in Champignon-Rahmsosse / Cordon bleu in mushroom -cream sauce	27,50 €
Escalope viennoise Wiener Schnizel / Cutlet vienna	25,50 €
Côte de veau grillée Gegrilltes Kalbskotelett / Grilled veal chop	31,50 €
Côte de veau sauce aux morilles Kalbskotelett an Morchelrahmsauce / Veal chop in a morel mushroom cream sauce	33,50 €
Mignon de veau moutarde Mignon vom Kalb in Senfsosse / Mignon of veal in mustard sauce	36,50 €
Rognons de veau à l'ancienne Nierchen mit Körnersenf-Sosse / Veal kidneys with mustard	31,90 €
Osso Bucco Milanaise Osso Bucco milanaise	35,50 €
Filet de bœuf luxembourgeois aux 3 poivres Luxemburger Rinderfilet an Pfeffersosse / Luxembourg beef tenderloin in pepper sauce	42,50 €
Entrecôte beurre Maître d'hôtel <i>Bœuf luxembourgeois</i> Zwischenrippensteak mit Kräuterbutter / Grilled sirloin steak with herb butter	37,00 €
Steak de cheval Pferdesteack / Horse steack	32,10 €
Magret de canard à l'orange Entebrust mit Orangen / Duck breast with oranges	32,50 €
Chateaubriand béarnaise (2pers. 30min.) Doppeltes Rindfilet Chateaubriand mit Bearnaise Sosse Filet of beef Chateaubriand with Bearnaise sauce	110,00 €

POISSONS

Sole meunière (500 – 600 gr.) <i>Pêchée à la ligne</i> Seezunge in Butter / Sole grilled in butter	54,00 €
Dorade royale grillée (600 – 800 gr.) Königsdorade gegrillt / Grilled silver kingfish	35,50 €
Filet de saumon au beurre citronné Lachsfilet mit Zitronenbutter / Filet of salmon with lemon butter	31,50 €
Friture de la Moselle Fritierte Moselfische / Fried fish from the river Moselle	36,50 €
Gambas géantes grillées Riesengambas gegrillt / Giant gambas grilled	55,00 €
Scampis flambés à la crème d'ail Scampi flambiert in Knoblauchcreme / Scampi flamed in garlic cream	34,00 €
Roulades de filet de sole et scampis <i>sauce homardine</i> Seezungenfilet-Scampi-roulade an Hummersauce / Sole and scampi roulade in lobster sauce	36,00 €

PÂTES

Spaghetti Bolognaise	18,90 €
Spaghetti Carbonara	18,90 €
Spaghetti aglio, olio e pepperoni	16,10 €
Spaghetti « L'Inconnu »	25,50 €

(Viande de bœuf, jambon, champignons, crème, tomate, flambé Cognac)

Penne Bolognaise	18,90 €
Penne 4 fromages	20,00 €
Penne Arrabiata	16,50 €
Penne du chef	21,10 €

(Beurre, jambon, ail, persil, tomate, crème, flambé Vodka)

Tagliatelles aux scampis	23,50 €
Tagliatelles pesto	18,90 €
Tagliatelles Boscaïola	21,00 €

(Lardons, champignons des bois, ail, crème, tomate concassée)

Tagliatelles au saumon flambées Vodka	24,20 €
---------------------------------------	---------

Linguine océane	25,50 €
Linguine au bœuf sauce au poivre	24,30 €

Tortellini crème jambon	19,00 €
-------------------------	---------

Raviolis truffe et fromage	25,50 €
Raviolis Ricotta épinard	21,00 €

Gnocchi Gorgonzola	19,90 €
Gnocchis Bolognaise	19,90 €
Gnocchis alla Messicana	26,50 €

(Scampis, crème, sauce tomate piquante)

GRATINEES

Penne gratinés	19,00 €
Lasagne Bolognaise	21,00 €
Cannelloni Ricotta épinard	21,00 €
Cannelloni à la viande	21,00 €
Trio de pâtes gratinées (Lasagne, tortellini, cannelloni)	22,50 €

Portion enfant pâtes et pizzas : -3,00 €

PIZZAS

Margarita	12,50 €	Jambon	15,90 €
<i>Tomates, Mozzarella</i>		<i>Tomates, Mozzarella, jambon</i>	
Napolitaine	17,50 €	Proscuitto Funghi	17,50 €
<i>Tomates, Mozzarella, anchois, Câpres, olives noires</i>		<i>Tomates, Mozzarella, Jambon, champignons</i>	
Hawaï	16,90 €	Végétarienne	16,50 €
<i>Tomates, Mozzarella, jambon, ananas</i>		<i>Tomates, Mozzarella, légumes de saison</i>	
Quatre fromages	19,00 €	Pizza Sofia Loren	19,50 €
<i>Tomates, Mozzarella, Taleggio, Gorgonzola, chèvre, Parmesan</i>		<i>Tomates, Mozzarella, salami piquant, Oignons, œufs</i>	
Milano	17,10 €	Diavola	17,10 €
<i>Tomates, Mozzarella, salami doux</i>		<i>Tomates, Mozzarella, salami piquant</i>	
Bella	18,50 €	Flamme	18,00 €
<i>Tomates fraîches, Mozzarella, Bocconcini, roquette</i>		<i>Mozzarella, crème fraîche, lardons, Oignons</i>	
Italia	18,00 €	Funghi	15,90 €
<i>Tomates fraîches, Ricotta, épinard</i>		<i>Tomates, Mozzarella, champignons</i>	
Quatre saisons	19,20 €	Carpaccio	24,50 €
<i>Tomates, Mozzarella, jambon champignons, Artichaut, olives noires, anchois</i>		<i>Tomates, Mozzarella, carpaccio de bœuf, Roquette, écailles de Parmesan</i>	
Tonno	21,00 €	Salmone	22,00 €
<i>Tomates, Mozzarella, thon, câpres, oignons</i>		<i>Tomates, Mozzarella, saumon, câpres, oignons</i>	
Ricotta Epinard	19,00 €	Spéciale	19,10 €
<i>Tomates, Mozzarella, Ricotta, épinard</i>		<i>Tomates, Mozzarella, ail, jambon, mascarpone</i>	
Al Sole	24,50 €	L'Inconnu	20,00 €
<i>Tomates, Mozzarella, Parme, roquette, Ecailles de Parmesan</i>		<i>Tomates, Mozzarella, jambon, champignons, salami piquant</i>	
Capricciosa	17,50 €	Royale	26,50 €
<i>Tomates, Mozzarella, jambon, Champignons, artichaut</i>		<i>Tomates, Mozzarella, scampis, saumon, Crevettes, câpres, oignons</i>	
Calzone	17,80 €	Fruits de mer	24,00 €
<i>Tomates, Mozzarella, jambon, Champignons</i>		<i>Tomates, Mozzarella, fruits de mer</i>	

DESSERTS

Café gourmand	11,50 €
Tiramisu maison Tiramisu hausgemacht / Tiramisu home made	11,50 €
Mousse au chocolat Schokoladenmousse / Chocolate mousse	11,00 €
Crème brûlée Crème brûlée	11,00 €
Crème caramel Karamellcreme / Caramel-cream	11,00 €
Panna Cotta Panna Cotta	11,00 €
Moelleux au chocolat Moelleux au chocolat	11,50 €
Parfait Grand Marnier Parfait mit Grand Marnier / Parfait cake with Grand Marnier	10,50 €
Cassata Cassata	10,50 €
Nougat glacé Eis-Nougat / Frozen Nougat	10,00 €

GLACES

Coupe panachée Gemischtes Eis / Mixed ice-cream	8,00 €
Coupe sorbets Sorbet Eisbecher / Mixed sorbet	9,50 €
Café glacé Eiscafé / Ice coffee	10,50 €
Chocolat glacé Eisschokolade / Ice chocolate	10,50 €
Coupe Dame blanche Dame blanche	10,50 €
Coupe Banana split Banana split	11,00 €
Coupe Colonel (Vodka, sorbet citron) Coupe colonel	11,50 €
Poire Belle Hélène Birne « Belle Hélène » / Pear « Belle Hélène »	10,90 €
Tutti Frutti de fruits frais et glaces Tutti Frutti mit frischen Früchten / Tutti Frutti with fresh fruits	11,50 €
Coupe fraises sucre chantilly Erdbeerbecher / Strawberries with sugar and cream	12,00 €
Pêche melba Pfirsich Melba / Peach Melba	10,50 €
Fraise melba Erdbeer Melba / Strawberry Melba	13,50 €

BOISSONS CHAUDES

Café	3,80 €
Décaféiné	3,80 €
Espresso	3,80 €
Double espresso	4,80 €
Cappuccino	4,10 €
Infusion camomille	3,80 €
Infusion églantier	3,80 €
Infusion menthe	3,80 €
Infusion tilleul	3,80 €
Infusion verveine	3,80 €
Thé nature – citron	3,80 €
Thé vert	3,80 €
Chocolat chaud	4,80 €
Lait russe	4,80 €
Irish Coffee	11,50 €

BIERES

PRESSION

Bofferding 30 cl	4,80 €
Bofferding 50 cl	7,50 €
Panaché sprite / cola 30cl	4,90 €
Monaco 30 cl	4,90 €

BOUTEILLE

Bofferding bouteille 33 cl	4,80 €
Battin 33 cl	4,90 €
Clausthaler (sans alcool)	4,50 €
Erdinger Weissbier 50cl	6,10 €
Leffe blonde 33 cl	5,50 €
Leffe brune 33 cl	5,50 €

SOFT DRINK

Lodyss 25 cl	3,70 €
Lodyss 50 cl	4,80 €
Lodyss 1,00 l	7,40 €
Lodyss pétillant 25 cl	3,70 €
Lodyss pétillant 50 cl	4,80 €
Lodyss pétillant 1,00 l	7,40 €
Cola	3,70 €
Cola zéro	3,70 €
Fanta	3,70 €
Sprite	3,70 €
Schweppes	4,10 €
Bitter lemon	4,10 €
Nestea	4,10 €
Jus de tomate	3,90 €
Jus d'abricot	3,90 €
Jus d'ananas	3,90 €
Jus d'orange	3,90 €
Jus de pomme	3,90 €

Supplément sirop menthe-grenadine-citronz	0,90 €
--	--------

VINS

Verre

Ebling / Rivaner	4,90 €
Auxerrois	4,90 €
Pinot blanc / Pinot gris	5,80 €
Chardonnay	6,80 €
Rosé / Rouge	5,60 €

Pichet 25cl

Blanc / rosé / rouge	9,90 €
Pinot blanc / Pinot gris	9,90 €
Chardonnay	12,50 €

Pichet 50cl

Blanc / rosé / rouge	17,50 €
Pinot blanc / Pinot gris	17,50 €
Chardonnay	18,50 €

APERITIFS

<i>San Bitter</i>	5,80 €
<i>Crodino</i>	5,80 €
<i>Aperol Spritz</i>	11,50 €
<i>Hugo</i>	11,50 €
<i>Picon bière</i>	8,20 €
<i>Campari</i>	7,00 €
<i>Campari soda/orange</i>	9,90 €
<i>Cynar</i>	7,00 €
<i>Cynar soda</i>	9,90 €
<i>Ricard</i>	7,50 €
<i>Martini rouge/blanc</i>	7,50 €
<i>Porto rouge/blanc</i>	7,50 €
<i>Kir au vin</i>	7,10 €
<i>Kir royal</i>	9,50 €
<i>Vin liquoreux 20 cl</i>	7,10 €
<i>Coupe Crémant</i>	7,50 €
<i>Coupe Champagne</i>	16,50 €
<i>Cocktail maison sans alcool</i>	11,50 €
<i>Cocktail maison avec alcool</i>	14,50 €

DIGESTIFS

<i>Averna</i>	6,70 €
<i>Ramazotti</i>	6,70 €
<i>Buff</i>	6,90 €
<i>Fernet branca</i>	6,90 €
<i>Jägermeister</i>	6,40 €
<i>Tequila</i>	7,30 €
<i>Sambucca</i>	6,70 €
<i>Grappa</i>	6,70 €
<i>Armagnac</i>	11,00 €
<i>Calvados</i>	11,00 €
<i>Amaretto</i>	6,90 €
<i>Bailey's</i>	7,60 €
<i>Cointreau</i>	8,20 €
<i>Limoncello</i>	6,70 €
<i>Get 27</i>	7,20 €
<i>Grand Marnier</i>	9,50 €

ALCOOLS

<i>Bacardi</i>	7,50 €
<i>Gin Gordon's</i>	7,50 €
<i>Gin Arduenna / Hendrick's</i>	12,50 €
<i>Vodka</i>	7,50 €
<i>Safari</i>	7,50 €
<i>Pisang</i>	7,50 €
<i>Batida</i>	7,50 €

WHISKY

<i>J&B</i>	8,90 €
<i>Bushmills</i>	9,90 €
<i>Johnnie Walker</i>	9,80 €
<i>Balantines</i>	9,50 €
<i>Glennfiddisch</i>	11,90 €
<i>Four Roses</i>	11,50 €
<i>Chivas Regal</i>	11,50 €
<i>Jack Daniels</i>	11,50 €

COGNACS

<i>Hennessy</i>	12,00 €
<i>Hine</i>	18,50 €
<i>Remy Martini</i>	16,50 €

RHUM

<i>Barcelo Imperial</i>	12,50 €
<i>Diplomatico</i>	14,50 €
<i>Zacapa</i>	22,00 €

EAUX DE VIE

<i>Quetsch</i>	8,50 €
<i>Kirsch</i>	8,50 €
<i>Mirabelle</i>	9,00 €
<i>Framboise</i>	9,00 €
<i>Poire williams</i>	9,00 €
<i>Vieille prune</i>	11,50 €
<i>Marc de Bourgogne</i>	9,90 €
<i>Marc de Champagne</i>	9,90 €