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

- *le vendredi et le samedi jusqu'à 22 h*

- *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 d'autres produits, notre personnel se tient à votre disposition pour tous renseignements complémentaires.



CHAMPAGNES

Champagne Autréau de Champillon *Réserve Brut Premier Cru*	*75,00 €*
Taittinger Brut Réserve	*110,00 €*
Louis Roederer Brut "Collection"	*110,00 €*
Ruinart Blanc de Blancs	*160,00 €*

APÉRITIFS

Crémant du Luxembourg "Domaine Alice Hartmann"

Apéritif Maison *Crème de Pêche & Crémant*	*14,50 €*
Coupe de Crémant *15 cl*	*13,00 €*
Coupe de Crémant Rosé *15 cl*	*15,00 €*
Kir Luxembourgeois *Crème de Cassis & Crémant*	*14,50 €*
Coupe de Champagne *12 cl* *Champagne Autréau de Champillon Réserve Brut Premier Cru*	*14,00 €*
Kir Royal	*15,50 €*
Kir Vin Blanc	*7,50 €*
Villa Dria "Côtes de Gascogne" *Jardin Secret 100% Gros Manseng*	*7,90 €*
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 €*
Banyuls Vintage	*8,00 €*
Ricard	*8,50 €*
Cynar	*8,50 €*
Apérol Spritz	*13,00 €*
Cocktail Mojito, Hugo	*13,00 €*

Rhum

Bacardi blanc	*9,00 €*
Havana Club 3 ans "Blanc"	*11,00 €*
Havana Club 7 ans "Brun"	*13,00 €*

Whisky

J & B	*9,00 €*
Johnnie Red Label	*9,00 €*
Jack Daniel's 12 ans d'âge	*13,00 €*

Gin

Gin Gordon	*9,00 €*
Gin Marula	*13,00 €*
Gin Arduenna	*12,00 €*
Gin Mare	*14,00 €*
Gin Monkey 47	*13,00 €*
Gin Hendricks	*11,00 €*
Gin Engine	*12,00 €*
Ginix	*11,00 €*

Choix des Accompagnements

Soft | Jus	*3,00 €*
Fever Soda	*4,00 €*
Fever Grapefruit	*4,00 €*
Fever-Tree tonic	*4,00 €*
Mediterranean	*4,00 €*
Ginger Beer	*4,00 €*

Sans Alcool

Gin Copperhead	*10,00 €*
Sanbitter	*7,50 €*
Crodino	*8,50 €*
Apérol Spritz	*13,00 €*
Cocktail	*9,50 €*
Le Chose *Tonic fever-tree et jus de pamplemousse*	*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"	*10,80*	*18,00 €*
Sancerre "Chemin de Marloup" Domaine J.P. Picard	*11,00*	*18,30 €*
Saint Véran Domaine Perraud	*11,80*	*19,70 €*
♥ Secret de Famille "Paul Jaboulet Aîné" 100% Viognier	*6,80*	*11,40 €*
LE BLANC MOELLEUX	*15 cl*	*Les XL 25 cl*
Villa Dria " Côtes de Gascogne" Jardin Secret *100 % Gros Manseng*	*7,90*	*13,20 €*
LES ROSÉS	*15 cl*	*Les XL 25 cl*
Château Favori BIO	*9,00*	*15,00 €*
M de Minuty	*11,40*	*19,00 €*
Bandol "Château de Font-Vive"	*9,40*	*15,70 €*
LES ROUGES	*15 cl*	*Les XL 25 cl*
L'Incontournable "Collin-Bourisset" Gamay - Syrah	*6,80*	*11,40 €*
St-Nicolas de Bourgueil Domaine Laurent Mabileau BIO	*7,80*	*13,00 €*
Bourgogne Pinot Noir La Forêt "Joseph Drouhin"	*13,80*	*23,00 €*
Château Petit Bocq "Saint-Estèphe"	*14,60*	*24,40 €*
Château Patache d'Aux "Médoc Cru Bourgeois"	*11,00*	*18,40 €*
Solesta Castel di Lama	*11,40*	*19,00 €*
Côtes du Rhône "Château Saint-Cosme"	*8,80*	*14,70 €*

ENTRÉES FROIDES

Feiersténgzalot *Salade de Bœuf Luxembourgeoise, Mayonnaise Maraichère*	|1.3.7.10.12|	*16,50 €*
Poireaux Rôti à la Braise *Vinaigrette Maraîchère à l'Huile de Noisettes, Œuf Mollet*	|3.6.7.8.9.10.12|	*13,00 €*
Gravlax de Saumon *Quenelle d'Herbes Fraîches, Raifort, Blinis*	|1.3.4.7.12|	*21,00 €*
Crevettes 'Bouquet' *Avocat, Céléri, Estragon & Sauce Cocktail*	|2.3.5.9.10.12|	*22,00 €*

ENTRÉES CHAUDES

Croquette de Crevettes Grises 'Maison' *Persil Frit, Citron*	|1.2.3.7.12|	1 pièce 2 pièces	*11,00 €* *22,00 €*
Fondus au Fromage 'Maison'	|1.3.7|	1 pièce 2 pièces	*9,00 €* *18,00 €*
Soupe de Poissons des Roches *Rouille, Croûtons à l'Ail, Emmental Râpé*	|1.3.4.7.9.10.12|		*16,50 €*
Couteaux Grillés *Beurre Café de Paris, Fenouil Confit*	|1.4.6.7.9.10.12|		*18,00 €*
Cervelle de Veau Meunière *Beurre Persillé & Sauce Remoulade*	|1.3.7.10.12|		*18,50 €*
Cuisses de Grenouilles *(4 pièces)* *Sautées au Beurre d'Ail & Persil Plat et Leurs Toasts*	|1.4.12|		*16,50 €*

PLATS ENFANTS

Penne à la Bolognaise	|1.3|	*15,00 €*
Steak Haché de Boeuf, Frites Maison		*15,00 €*
Nuggets de Poulet, Frites Maison	|1.3|	*15,00 €*
Cheese Hamburger Pain au Sésame, Frites Maison	|1.3.7.11|	*15,00 €*
Fish and Chips, Frites Maison	|1.3.4.10.12|	*15,00 €*

LES CLASSIQUES & LES PLATS DE SAISON

Sauf indications contraires, nos plats sont servis avec Frites 'Maison'

Tartare de Bœuf Signature 'Brasserie des Jardins' *Pickles d'Oignons, Mesclun, Mayonnaise Citron*	|1.3.6.10.12|	*28,00 €*
Carpaccio de Bœuf du Terroir Luxembourgeois *Huile d'Olive Extra Vierge, Roquette et Parmesan*	|1.7.12|	*28,50 €*
Tartare de Saumon *Citron Confit, Chantilly à l'Huile de Ciboulette*	|1.3.4.10.12|	*35,50 €*
Jambon Cru Fumé Luxembourgeois *& Salade Mesclun*	|10.12|	*25,50 €*
Escalope à la Milanaise *~ Tagliatelles à la Sauce Tomates ou Frites*	|1.3|	*32,00 €*
Bouchée à la Reine du Chef	|1.3.7.9|	*27,00 €*
Foie de Veau grillé à l'Échalote - *Pousse de Moutarde, Vinaigrette Framboise Fraiche*	|1.9.10.12|	*28,50 €*
Magret de Canard Rôti à l'Orange *Poivre Timut, Purée à l'Huile d'Agrumes*	|1.6.7.9.10.12|	*29,50 €*
La Salade César	|1.3.4.7.9.10.12|	
Au Poulet		*26,50 €*
Au Saumon		*32,00 €*
Cordon Bleu de Veau *Jambon Bellota, Scarmoza, Mozzarella, Tomates Confites, Basilic, Sauce Archiduc*	|1.3.7|	*35,50 €*
Ris de Veau braisés et Gromperekichelcher *Crème de Pleurotes, Jus Corsé au Thym, Huile de Ciboulette*	|1.7.9|	*39,00 €*
Boulettes de Veau à l'Orval *Lard Fermier & Purée Grand-Mère*	|1.3.6.7.9.12|	*27,50 €*
Rognons de Veau *Rôtis au Genièvre, Lard Fermier & Petits Légumes Persillés*	|9.12|	*29,50 €*
Tagliata de Boeuf *Tomates confites, parmesan reggiano, roquette, caramel balsamique*	|9.12|	*37,50 €*
Vitello Tonnato *Veau Cuit en Basse Température puis Coupé Fin, Tranches de Thon Cuit, Sauce au Thon, Câprons, Roquette & Parmesan*	|3.4.7.10.12|	*34,50 €*
Potiron Rôti au Four *Chataignes, Mousseline de Panais, Salade de Poires, Graines de Courges, Brie AOC*	|7.8.9.12|	*25,50 €*

LES VIANDES CUITES AU FOUR JOSPER

Les viandes seules n'ont pas d'allergènes

Filet Pur de Bœuf *(± 200 g)*	*34,50 €*
Entrecôte de Boeuf - Notre Sélection *(± 350 g)*	*37,50 €*
Côte à l'Os *(± 500 g) pour 1 Personne*	*39,50 €*
Châteaubriand de Filet de Boeuf - *(± 600 g) 2 Pers. - 2 Sauces au Choix*	*103,50 €*

Garnitures au Choix :

Frites Maison,
Pommes de Terre Sautées (oignons & lardons), Purée de Pommes de Terre \|7\|
Sauté d'épinards à l'ail

Sauces au Choix :

Beurre Maître d'Hôtel	|7|	*3,00 €*
Poivre, 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) *Purée de Pommes de Terre - Arrivage Journalier et Limité*	|1.4.7|	*Prix du Jour*
Duo de Solettes 'Meunière' *Purée de Pommes de Terre - Arrivage Journalier et Limité*	|1.4.7|	*Prix du Jour*
Pavé de Saumon *Beurre Blanc aux Fines Herbes, Concassée de Tomate et Caviar Rouge, Purée au Beurre*	|4.7.9.12|	*35,00 €*
Filet de Bar Grillé au Four Josper, *Poêlée de Légumes, Noix de Cajou Torréfiées*	|4.8|	*29,00 €*
Dos de Cabillaud *(± 250 g)* Grillé ou Vapeur, *Tombée de Pousses d'Épinards, Sauce Hollandaise*	|3.4.7.12|	*38,50 €*
Le 'Fish and Chips' *Sauce Tartare*	|1.3.4.10.12|	*34,50 €*

Concept : Imagiprint +32 85 25 36 31 • 2026.10

Les millésimes changeant souvent,
n'hésitez pas à nous les demander,
nous vous les communiquerons avec plaisir.

Les Champagnes

Champagne Autréau de Champillon Réserve Brut Premier Cru	75 cl	75,00 €
Taittinger Brut Réserve	75 cl	110,00 €
Louis Roederer Brut "Collection"	75 cl	110,00 €
Ruinart Blanc de Blancs	75 cl	160,00 €

Le Terroir Luxembourgeois

Les blancs

Pinot Blanc "Domaine Clos des Rochers"	75 cl	48,00 €
Riesling Ahn Vogelsang Maison Schmit Fohl	75 cl	51,00 €
Riesling "Domaine Clos des Rochers"	75 cl	52,00 €
	37,5 cl	26,00 €
Pinot Gris "Domaine Château de Schengen"	75 cl	54,00 €
Pinot Gris Ahn Goellebour Maison Schmit-Fohl	75 cl	58,00 €

Les crémants

Crémant du Luxembourg "Domaine Alice Hartmann"	75 cl	65,00 €
Crémant du Luxembourg "Domaine Alice Hartmann" Rosé	75 cl	75,00 €

Les Vins Européens

Les blancs

Italie

Imago Chardonnay, Salento, Leone De Castris	75 cl	44,00 €

Portugal

Esporao Reserva Alentejo BIO	75 cl	56,00 €

Les rouges

Italie

"Governo", San Leonino, Sangiovese-Toscana	75 cl	48,00 €
Curious Donkey Susumaniello IGP Salento	75 cl	47,00 €
Solesta Rosso Piceno DOC Supiero "Maison Velenosi"	75 cl	57,00 €
Barbera d'Alba Piemont DOC "Pio Cesare"	75 cl	61,00 €
Cum Laude Toscana, IGT, Castello Banfi	75 cl	73,00 €
Le Difese San Guido 3ème vin de Sassicaia Toscana	75 cl	77,00 €
Ornellaia *2014* Bolgheri	37,5 cl	135,00 €
Sassicaia Bolgheri DOC Sassicaia ~ *2019*	75 cl	385,00 €

Espagne

Zinio Vendimia Seleccionada Rioja Crianza	75 cl	44,00 €
Enate Crianza Tempranillo & Cabernet	75 cl	46,00 €
Conde de San Cristobal Do Ribera del Duero	75 cl	66,00 €

Portugal

Esporao Reserva Alentejo BIO	75 cl	59,00 €

Nos Voisins Francais

Les blancs

Loire

Saumur "Cuvée Elégance" Domaine Le Vieux Pressoir	75 cl	47,00 €
Sancerre "Chemin de Marloup" - Domaine Jean Paul Picard	75 cl	55,00 €
Pouilly Fumé "Argile à Silex" - Domaine Bouchié Chatellier	75 cl	64,00 €
Sancerre La Poussie	75 cl	71,00 €
Pouilly Fumé Baron de L	75 cl	144,00 €

Beaujolais

Beaujolais-Villages "Nos 2 Elles" Domaine Jean-Luc Longère	75 cl	47,00 €

Bourgogne

Petit Chablis "Château de Maligny"	75 cl	54,00 €
Saint Véran Domaine Perraud	75 cl	59,00 €
Pouilly Fuissé "Terroirs" Sangouard-Guyot	75 cl	65,00 €
Chablis Grand Régnard	75 cl	91,00 €
	37,5 cl	46,00 €
Mercurey "Clos Rochette" Domaine Faiveley	75 cl	91,00 €
Clos du Château *"Mise en bouteille au Château de Meursault"*	75 cl	93,00 €
Pernand Vergelesses "Maison Champy"	75 cl	89,00 €

Bordeaux

Château Carbonnieux AOC Pessac-Léognan	75 cl	92,00 €

Côtes du Rhône

♥ Secret de Famille "Paul Jaboulet Aîné"	75 cl	34,00 €
Belleruche "Michel Chapoutier"	75 cl	47,00 €
Chateauneuf du Pape Domaine "Roger Perrin"	75 cl	82,00 €
Condrieu Invitare Maison Chapoutier	75 cl	108,00 €

Languedoc Roussillon

Domaine de l'Aigle Limoux Chardonnay BIO Gérard Bertrand	75 cl	67,00 €

Les rosés

Château Favori BIO	75 cl	45,00 €
Bandol "Château de Font-Vive"	75 cl	47,00 €
Château La Tour l'Evêque Pétale de Rose BIO	75 cl	50,00 €
M de Minuty	75 cl	57,00 €
	Magnum	114,00 €
Château Minuty Rosé et Or ~ *2025*	75 cl	79,00 €
Château Minuty 281 ~ *2024*	75 cl	139,00 €

Les rouges

Loire

Saint-Nicolas de Bourgueil BIO "Domaine Laurent Mabileau"	75 cl	39,00 €
Saumur-Champigny "Les Poyeux" Domaine La Bonnelière	75 cl	44,00 €
Bourgueil "Cuvée des Chesnaies" BIO	75 cl	45,00 €
Chinon Vieilles Vignes "Domaine de la Perrière" BIO	75 cl	47,00 €

Beaujolais

Morgon Château Gaillard	75 cl	47,00 €

Bourgogne

La Forêt "Joseph Drouhin"	75 cl	69,00 €
Rully "Chaponnière" Domaine Ninot	75 cl	78,00 €
Chorey-Lès-Beaune Domaine Arnoux	75 cl	82,00 €
Pommard "Château de la Charrière" Domaine Girardin	75 cl	91,00 €
Savigny Les Beaune "Maison Champy"	75 cl	94,00 €
Marsannay "En Montchenevoy" Maison Philippe Charlopin	75 cl	98,00 €
Gevrey Chambertin La Justice Maison Charlopin	75 cl	136,00 €
Corton Grand Cru "Le Rognet" Domaine Arnoux Père & Fils	75 cl	177,00 €

Bordeaux

Ronan By Clinet *"élaboré par le Château Clinet à Pomerol"*	75 cl	39,00 €
Château Patris "Saint-Emilion Grand Cru"	75 cl	53,00 €
Château Patache D'Aux "Médoc Cru Bourgeois"	75 cl	55,00 €
Château La Commanderie Lalande de Pommerol	75 cl	59,00 €
Les Chênes de Bouscaut "Pessac-Léognan"	75 cl	67,00 €
Château Grand Pey Lescours "Saint-Emillion Grand Cru" ~ *2016*	75 cl	69,00 €
Château Petit Bocq "Saint-Estèphe"	75 cl	73,00 €
	37,5 cl	39,00 €
	Magnum	146,00 €
Lacoste Borie *2ème Vin Château Grand-Puy-Lacoste Pauillac*	75 cl	79,00 €
Fiefs de Lagrange *2ème Vin Château Lagrange*	75 cl	89,00 €
Pavillon de Poyferré (second vin) Saint Julien	75 cl	95,00 €
La Réserve de Léoville-Barton "Saint-Julien" ~ *2020*	75 cl	95,00 €
Château la Marzelle "Saint-Emilion Grand Cru" ~ *2021*	75 cl	116,00 €
Château Phélan-Ségur "Sant-Estèphe"	75 cl	133,00 €
Château Léoville Poyferré "Saint Julien" ~ *2018*	75 cl	215,00 €
Château La Fleur Petrus ~ *2015*	75 cl	325,00 €
Château La Fleur Petrus ~ *2018*	75 cl	443,00 €

Côtes du Rhône

Côtes du Rhône "Château Saint-Cosme"	75 cl	44,00 €
Vacqueyras "Mas des Restanques" BIO	75 cl	58,00 €
Crozes Hermitage "Les Jalets" BIO	75 cl	63,00 €
Gigondas "Mas des Restanques" BIO	75 cl	65,00 €
Saint Joseph "Caroline" Cuvée Prestige Louis Cheze	75 cl	76,00 €
Cornas "Les Grandes Terrasses" Paul Jaboulet Aîné	75 cl	94,00 €
Côte-Rôtie "Les Bécasses" M. Chapoutier	75 cl	154,00 €

Languedoc Roussillon

L'Incontournable "Collin-Bourisset" Gamay - Syrah	75 cl	34,00 €
♥ Château Martinolles, Limoux Domaine Paul Mas	75 cl	39,00 €
Les Clefs de Terre Dieu Syrah Vieilles Vignes	75 cl	40,00 €
Grand Détour AOP Terrasses du Larzac	75 cl	49,00 €
Pic Saint Loup " Les Domaines Robert Vic "	75 cl	49,00 €

Provence

Les Davids - Les dernières Terres BIO	75 cl	51,00 €
Minuty Prestige ~ *2023*	75 cl	65,00 €
Château Minuty Rouge et Or ~ *2024*	75 cl	79,00 €
Château Minuty Gabriel ~ *2021*	75 cl	139,00 €