

Pour nos petits amis

Chicken Nuggets	7 €
Grillwurst	6 €
Pilons de poulet	7 €
Steak (+/- 140g)	12.5 €
Spaghetti	6 €
Bouchée à la reine	8 €
Accompagné de frites, salade, mayonnaise, ketchup ou au choix -	

Carte de menu Cuisine de Zheng

Simple, double, triple, quadruple, scampis, terre mer, océane / Prix idem que
fondues -

Entrées froides

Le cocktail de crevettes grises fraîches à la fleur de piment d'Espelette	9.9 €
Le saumon fumé d'Ecosse et ses accompagnements et pain toast	13.9 €
La salade folle de magret de canard fumé, foie gras d'oie, vinaigrette de framboise, copeaux de parmesan	15.9 €
Le carpaccio de boeuf, rucola et copeaux de parmesan à l'huile de truffes blanches	20.9 €
<small>En entrée: 15.90€</small>	
L'assiette de jambon cru fumé Royal Grand Ducal et ses accompagnements	8.9 €
Le foie gras de canard maison mi-cuit au torchon à l'Armagnac V.S.O.P. et Porto Vintage confit de figue et d'oignons et sa brioche	14.9 €

Entrées chaudes

La bisque de homard maison, croûtons aux herbes et crème à part	8.5 €
Le velouté de potimarron maison, croûtons aux herbes et crème à part	6.5 €
La croquette Ardennaise maison (fromage et jambon fumé)	8.9 €
La croquette au parmesan et emmental maison	8.9 €
Les croustillants de foie gras d'oie et ses confits d'oignons pain d'épices	14.5 €
La poêlée de scampis décortiqués à la crème d'ail et herbes fraîches ou du chef aux épices d'Asie	14.9 €
Les champignons farcis à l'ail gratiné	9.9 €
Les 6 escargots de Bourgogne au bon beurre d'ail	8 €
Les 12 escargots de Bourgogne au bon beurre d'ail	14 €

SALADES

Hostellerie du Nord: Diverses salades, thon sauvage du Pacifique, saumon fumé, crevettes grises, crabe...	19.9 €
Terre & Mer: Diverses salades, émincé de volaille, scampis, poivrons...	18.5 €

"Salade de crevettes grises fraîches" (+/- 200g) et ses garnitures	18.5 €
"Salade Paysanne": Lardons, croûtons, pomme de terre et oeuf poché	13.9 €
La salade folle de magret de canard fumé: foie gras d'oie, vinaigrette de framboises, copeaux de parmesan	21.9 €
Les salades seront servies selon votre désir avec pain et beurre, frites ou pommes grenailles	-

Plats

L'escalope à la viennoise	14.9 €
L'escalope à la crème aux champignons	15.9 €
Le cordon bleu à la viennoise	15.9 €
Le cordon bleu à la crème aux champignons	16.9 €
Les spareribs grillés marinés aux épices et miel d'Acacia	18.5 €
Les fajitas au poulet (Emincé de volaille, poivrons, oignons, épices mexicaines, tortillas, guacamole, fromage, maïs, sauces) composé par vous-même	18.5 €
Les fajitas aux scampis ou mixte	20.5 €
Les cuisses de canette confite à la marinade de miel d'acacias et ses accompagnements	24.9 €
La fondue bourguignonne (min 2 personnes) servie avec cinq sauces: origine: Luxembourg	24.5 €
L'assiette de jambon fumé Royal Grand-Ducal	16.5 €
L'assiette de jambon mixte	16.5 €
Tous les plats sont servis avec salade, frites, croquettes, riz ou pommes au four. Gratin dauphinois: Supplément 1.50€ À votre désir et à volonté.	-

Poissons

La truite meunière	14.9 €
La sole Meunière (+/- 500gr)	25.5 €
La truite "Hostellerie du Nord" scampis, crevettes grises au bon beurre à l'ail, jardinière de légumes frais	17.9 €
Le filet de saumon rôti à l'huile d'olive extra vierge (sauce béarnaise à part, jardinière de légumes frais)	21.9 €
La poêlée de scampis décortiqués à la crème d'ail et herbes fines	20.5 €
La poêlée de scampis du Chef aux fines épices d'Asie	20.5 €
Le poisson sera servi selon votre désir: Riz, pommes grenailles, frites, salade	-

Les Grillades à la pierre de lave

Accompagné de votre sauce au choix: poivre vert flambé crème - champignons flambés crème - provençale - béarnaise maison	-
Faux-filet de boeuf Argentin au beurre Maître d'Hôtel Origine: Argentine (+/- 300gr)	24.5 €

Faux-filet de boeuf Argentin sauce au choix Origine: Argentine (+/- 300gr)	25.5 €
Filet de cheval au beurre Maître d'Hôtel Origine: Luxembourg (+/- 300gr)	26.5 €
Filet de cheval sauce au choix Origine: Luxembourg (+/- 300gr)	28.5 €
Filet de poulet au beurre Maître d'Hôtel Origine: Belgique (+/- 350gr)	14.9 €
Filet de poulet sauce au choix Origine: Belgique (+/- 350gr)	15.9 €
Brochette de boeuf au beurre Maître d'Hôtel Origine: Luxembourg (+/- 450gr)	21.5 €
Brochette de boeuf sauce au choix Origine: Luxembourg (+/- 450gr)	22.5 €
Couronne d'agneau Origine: Nouvelle Zélande (+/- 350gr)	26.5 €
Côte de bouf à l'os Angus au beurre Maître d'Hôtel Origine: Luxembourg (+/- 700gr)	27.9 €
Filet de boeuf au beurre Maître d'Hôtel Origine Luxembourg (+/- 300gr)	27.5 €
Filet de boeuf sauce au choix Origine: Luxembourg (+/- 300gr)	28.5 €
Entrecôte Angus d'Argentine au beurre Maître d'Hôtel Origine: Argentine (+/- 300gr)	25.5 €
Entrecôte Angus d'Argentine sauce au choix Origine: Argentine (+/- 300gr)	26.5 €

Menus

Le Menu Hostellerie du Nord

Les croquettes Ardennaises maison (jambon fumé - fromage) ***** Les Spareribs grillés marinés aux épices et miel d'Acacia et 2 sauces Frites, salade ***** La mousse au chocolat noir maison	22.5 €
--	--------

Carte de la Maison de la Fondue

ENTREES

	-
Le Saumon fumé d'Ecosse et ses accompagnements pain toast	13.9 €
Le Cocktail de crevettes grises fraîches de la mer du nord	11.9 €
Le Carpaccio de bœuf, rucola, et copeaux de parmesan à l'huile de truffe blanche	15.9 €
La bisque de homard maison, croûtons aux herbes et crème a part	9.9 €
Les champignons à l'ail gratiné	10.9 €
La poêlée de scampis décortiquée à la crème d'ail et herbes fraîches	14.9 €

LES FONDUES

Pas de secret entre nous, qualité, quantité, et transparence de mon mélange fait MAISON

Pour la Fondue au fromage : 30% de Conté AOC fruité 18 mois d'affinage (Fromagerie Mare (39) Jura) / 30% Beaufort AOC (ferme Verdandet (74) Haute Savoie) / 30% Emmenthal AOC fermier au lait cru (fromagerie Verdannet (73) / 10% Raclette (Fromagerie Poulet	-
La fondue au fromage et ses accompagnements / Min 2 pers.	23.5 €
La fondue provençale et ses accompagnements / Min 2 pers.	24.5 €
La fondue tomatée et ses accompagnements / Min 2 pers.	24.5 €
La fondue truffée (copeau de truffes) et ses accompagnements / Min 2 pers.	28.9 €
La fondue aux champignons de Paris et ses accompagnements / Min 2 pers.	25.5 €
La fondue à la bière (Leffe blonde) / Min 2 pers.	25.5 €
Vous êtes servis à volonté avec le pain et mixte de salades fraîches / Sur demande des pommes grenailles sans supplément	-

Si vous désirez un Ardoise de Charcuterie mixtes 5 sortes AOC (Jura) 9.90€/pp
/ L'Ardoise de viandes des grisons AOC (Suisse) 14.90€/pp -

Toujours accompagnée d'oignons et cornichons

LES FONDUES VIANDES, MIN 2 PERS.

Accompagnée de frites, croquettes, riz, pâtes, pommes au four et mixtes de salades. Servi avec cinq sauces, oignons et cornichons. Gratin dauphinois sup: 2.00€ -

Simple : Bœuf, le morceau du boucher (poire de bœuf) 25.5 €

Double : Bœuf, filet de Poulet 25.5 €

Triple : Bœuf, poulet, filet mignon de porc 26.5 €

Quadruple : Bœuf, poulet, porc, filet mignon de veau 26.5 €

Chasse (en saison): Chevreuil et garnitures sauce grand-veneur 28.5 €

Marcassin : et garnitures sauce grand-veneur 28.5 €

Scampis min 400gr 25.5 €

Bordelaise : au vin rouge et légumes (bœuf) 28.5 €

Alléchante: Bouillon de volaille et légumes (poulet) 27.5 €

Terre Mer : Bœuf et scampis 27.5 €

Océane : bouillon de poisson et légumes (selon arrivage frais) 29.5 €

Bacus : filet mignon de Veau 26.5 €

Véritable Raclette savoyarde AOC (fromage Poulet (Granger sur baumes 38)) 23.5 €

Toujours accompagné de pommes grenailles, d'oignons et cornichons, mixte de salades, et au choix de ardoises de charcuterie artisanale en sup. Pp

Véritable Raclette de fromage chèvre (Ferme Jackson Va-d'Illicz, Valais Suisse) 25.5 €

Toujours accompagné de pommes grenailles, d'oignons et cornichons, mixte de salades, et au choix de ardoises de charcuterie artisanale en sup. Pp

LES PLANCHA

Plaque en acier 250 degrés chauffée par dessous. Cuisson saine et sans graisses -

Simple, double, triple, quadruple, scampis, terre mer, océane / Prix idem que fondues -

Filet pur de bœuf / Min 350gr 28.9 €

Entrecôte Angus d'Argentine 26.9 €

LE CHAPEAU TATARE

Forme de chapeau avec pic chauffé par dessous Cuisson saine et sans graisses -

Le Chapeau tatar mixte : idem plus raclette en tranche 9.9 €

LA CLOCHERADE

Forme de cloche Suisse avec pic chauffée par le dessous. Cuisson saine et sans graisses -

Simple, double, triple, quadruple, scampis, terre mer, océane / Prix idem que fondues -

Même accompagnements que les fondues

DESSERTS

Fontaine au chocolat et fruits de saison 12.9 €

Assortiment de Fromages 9.9 €

Girolle au fromage de tête de moines 8.9 €

Created by www.menu.lu