

Nos idées du moment

LES ENTRÉES	-
Gambas au four façon Tapas	10.5 €
Salade de rucola au balsamique avec copeaux de parmesan et tomates	8 €
Salade de bœuf façon Thai <small>(bœuf sautés, tomates, concombre, citron, coriandre et oignons rouges)</small>	12.5 €
Carpaccio aux deux poissons (saumon et dorade)	14.5 €
Carpaccio de poulpe et rucola	14.5 €
LES PÂTES	-
Tagliatelle Végétarienne <small>(petit-pois mange-tout, fèves, poireaux et crème)</small>	13.5 €
Linguini « Caldo e Freddo » <small>(sauce froide à la tomate et à la menthe)</small>	13.5 €
Tagliatelle à la crème au citron, crevettes et saumon fumé	15.8 €
LES VIANDES	-
Grillade Mixte façon « Menhir » <small>(Spareribs, côte de Porc, Steak de boeuf et Agneau, « +/-550gr de viandes »)</small>	27.5 €
Brochette de poulet et sa sauce aux poivrons rouges	19.8 €
Pavé de bœuf à la salsa verte et sa boule de glace ricotta et poivre rose	22.8 €
Tagliata de bœuf au parmesan et rucola	23.5 €

Entrées

Soupe du jour	4.8 €
Soupe de poisson maison maison accompagnée de rouille maison, pain grillé à l'ail et fromage	8.3 €
Assiette d'éperlans en friture accompagné de sauce aïoli maison	7.6 €
Scampis flambés au Ricard	10.5 €
Champignons frais croustillant et son dip à la moutarde	6.8 €
Salade au saumon fumé et son toast grillé (en plat) <small>En Entrée: 9.50€</small>	15.5 €
Salade de scampis <small>En Entrée: 10.50€</small>	16.5 €
Salade de scampis (en plat)	14.3 €
Escargots à l'ail (les 6)	8.5 €
Escargots à l'ail (les 12)	16 €
Salade du Chef: (poulet pané aux épices, carottes et basilic) <small>En Entrée: 8.90€</small>	14.9 €
Salade « César » : salade romaine, vinaigrette à l'oeuf et huile d'olive, croûtons, lardons et parmesan <small>En Entrée:8.90€</small>	14.9 €
Salade « César avec poulet et anchois » <small>En Entrée: 9.50€</small>	15.5 €

Nos Suggestions de Moules

Moules au vin blanc	17.5 €
Moules à la crème	18 €
Moules à la crème et à l'ail	18 €
Moules Menhir (moutarde, ail, oignons, tomates et vin blanc)	18.5 €
Moules au Roquefort et à la crème	18.5 €
Moules au curry rouge et lait de coco (piquant)	19 €

Nos suggestions de Poissons

Selon Arrivage	-
Filet de Dorade à la confiture d'oignons rouge et son crumble au parmesan	19.8 €
Brochettes de Gambas grillées et son pesto de coriandre et citron vert	23.8 €
Tranche de Saumon à la crème de basilic et aux olives noires	20.5 €
St Pierre et son jus à la vanille	19.8 €
Tous nos poissons sont accompagnés de légumes du marché, riz nature ou pomme de terre vapeur	-

Viandes

Cordon bleu	15.8 €
Escalope de veau panée	17.5 €
Bouchée à la Reine	14.6 €
Faux-filet de cheval	17.3 €
Entrecôte	19.5 €
Filet de boeuf	23.8 €
Jambon, frites, salade	15.8 €
Pavé de bœuf en croûte de poivre et sa sauce au Cognac	21.8 €
Chateaubriand sauce béarnaise (pour 2 personnes)	51.9 €
Toutes nos viandes sont grillées et accompagnées de frites, spaetzle maison ou galettes de pommes de terre et salade	-
Sauces au choix : crème champignons, poivre, béarnaise, provençale, beurre maître d'hôtel, à l'ail, sauce marchand de vin	-

Tartes flambées maison

Vous pouvez déguster nos tartes en entrée ou en plat	-
Traditionnelle (crème, lard, oignons)	10.5 €
Au saumon et poireaux (crème, saumon fumé et poireaux)	11.5 €
A l'escargots (crème, beurre à l'ail, escargots)	11.5 €
Au Chèvre (crème, chèvre, lardons et ail)	12 €
A la Ruccola et saumon fumé (crème, Ruccola et saumon fumé)	12.5 €
A la Ruccola et copeaux de jambon cru (crème, Ruccola et jambon cru)	12.5 €

Menu Menhir

La maison vous propose son « Menu Menhir » uniquement le vendredi et samedi soir (Possible sur commande le reste de la semaine)	32 €
En entrée buffet froid à volonté	-
Saucisses diverses	-
Assortiment de salades	-
Pâtés ou terrines maison	-
En suite une viande grillée au choix	-
Entrecôte	-
Faux-filet de boeuf	-
Cordon bleu	-
Faux-filet de cheval	-
Sauces au choix: crème champignons, poivre, béarnaise, provençale, beurre maître d'hôtel, à l'ail, sauce marchand de vin	-
Toutes nos viandes sont grillées et accompagnées de frites, spaetzle maison ou galettes de pommes de terre et salade.	-
Dessert maison	-
Vin à discrétion rouge ou rosé (compris dans le menu)	-

Menu enfants

Spaghetti ou Penne au beurre	6.5 €
Spaghetti ou Penne alla bolognese	7.5 €
Bouchée à la reine avec frites	8.5 €
Cordon bleu avec frites	8.5 €
Fish- Sticks maison	8.5 €
Escalope panée avec frites	8.5 €
Nuggets de poulet	8.5 €

Desserts

Crème brûlée	6.5 €
Dame blanche	6 €
Café glacé	6 €
Boule de glace digestive (glace au rhum-raisin et sa goutte de rhum)	5.5 €
Coupe Caramel (2 boules caramel, 1boule vanille, napées de crème caramel et couronnées de chantilly)	6 €
Mousse au chocolat	6.5 €
Composez votre coupe glacée selon vos envies : chocolat, vanille, pistache, café, fraise, noix, caramel, citron, ananas, framboise	-

La boule	2 €
Chantilly	0.5 €
Sauce au chocolat chaud	0.5 €
Sauce au caramel	0.5 €
Created by www.menu.lu	