

Entrées chaudes et froides

Foie gras de canard mariné au vieux Porto, toast de pain de campagne	18.5 €
Tartare de saumon frais de Norvège	15.5 €
Cocktail de crevettes roses, sauce aurora	13 €
Salade de cailles désossées et scampis, jus de viande à la framboise	16.5 €
Les escargots au beurre d'ail - les 6	9 €
Les escargots au beurre d'ail - les 12	16.5 €
Les cuisses de grenouilles provençale	18.9 €
Le trio de Noix de St Jacques, chips de pancetta sur lit de patate douce	18 €
Bisque de homard maison	9 €
Crème de légumes de saison	5.5 €

Les poissons

Dos de cabillaud aux petits lagumes en papillote, pommes de terre persillées	19 €
Scampis à l'ail, riz	27 €
Cassolette de la mer en surprise, pommes de terre natures	27 €
Scampis flambés, frites et salade	21.5 €
Gambas "Black Tiger" grillées, frites et salade	36 €
Morue "Lagareiro, pommes explosée à l'ail	19 €
Risotto aux pleurotes et scampis	24 €

Les viandes

Noix d'entrecôte de boeuf Irlandais grillée et sa fricassée de champignons de saison (+/- 300gr)	25.1 €
Escalope de veau viennoise, frites et salade	18 €
Cordon bleu de veau, frites, légumes et salade	19.5 €
Steak tartare coupé au couteau	22 €
Hamburger 100% Angus "My' Li"	17.5 €
Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne	19 €
Suprême de poulet fermier, réduction d'échalote confite au porto	24 €

Spécialités du terroir

LES ENTREES	-
Bouneschlupp	7.5 €
Feierstengsalot	11.5 €
Mielkniddelen mat speck	8 €
LES PLATS	-
Aigle fin frit, sauce Gibiche	19.5 €
Friture de la Moselle	19 €
Judd mat Gaardebounen an gebooschte Gromperen	17.5 €
Treipen mat Puree an Appelmarmelade	17 €

Les Desserts

Crème brûlée à la vanille	7 €
Moelleux au chocolat	9 €
Café gourmand	9.5 €
Nougat glacé maison	9.5 €
Dame Blanche	7 €
Café glacé	7.5 €
Île flottante, crème anglaise	7.5 €
Poêlée de fruits de saison et sa boule de glace	9.5 €
Tarte aux pommes minutes (20mn d'attente)	9.5 €