

# La Carte de menu

## Les entrées froides

La salade paysanne aux lardons et croûtons

La salade de crottin de Chavignol gratiné

La salade du pêcheur

La salade de tomate mozzarella avec son émulsion au basilic

la salade Niçoise du chef

## Les soupes

La crème de légumes

La crème de tomate au basilic

## Les entrées chaudes

Les scampis poêlés à l'ail

La quiche Lorraine maison et sa petite salade

## Les pâtes

Les spaghettis bolognaise

Les fusilli au gratin et ses dés de jambon cuit

Les tagliatelles aux deux saumons et fines herbes

Les linguini à la carbonara

## Les plats végétariens

La lasagne de légumes

Le risotto crémeux primavera

## **Les classiques**

La bouchée à la reine, pommes frites, salade verte

Le jambon cru et cuit, pommes frites, salade verte

Le cordon bleu pané, pommes frites, salade verte

## **Les poissons**

Le filet de bar grillé et son huile vierge et sa polenta aux olives

Le filet de dorade royale rôti aux herbes de Provence et son beurre blanc

## **Les viandes**

Le faux filet de bœuf et sa sauce au Poivre vert ou beurre maître d'hôtel

L'escalope de veau viennoise et ses pommes sautées

Le magret de canard et sa sauce à l'orange

## **Les plats enfants**

L'escalope de dinde panée et ses pommes frites

L'émincé de dinde et ses pâtes au beurre

Les spaghettis Bolognaise enfants

## **Les suggestions**

Les rognons de veau à la moutarde

La tranche de gigotin d'agneau grillé et son jus

la piccata de veau et sa sauce au vin rouge

Le tartare de boeuf avec ses pommes frites et salades verte du marché

L'assiette de saumon fumé maison avec son toast brioché et sa crème de raifort

## **Les desserts**

La crème brûlée à la vanille

Le tiramisu maison

La tarte du jour

La coupe de glaces et sorbets, coulis et crème chantilly

la salade de fruits frais minute (7 minutes d'attente)

Created by [www.menu.lu](http://www.menu.lu)