

## Tartines

Tartine de pâté artisanal	11.8 €
<small>la demi tartine : 8.80€</small>	
Tartine de saucisse	10.8 €
<small>la demi tartine: 8.80€</small>	
Tartine de jambon cuit	10.8 €
<small>la demi tartine: 8.80€</small>	
Tartine de jambon cru	11.8 €
<small>la demi tartine: 8.80€</small>	
Tartine de fromage tranché	10.8 €
<small>la demi tartine: 8.80€</small>	
Tartine de jambon mixte	11.8 €
<small>la demi tartine: 8.80€</small>	
Tartine de Kaechkéis (fromage cuit)	9.9 €
Tartine Giedel	12.5 €
Tartine de saumon fumé	13.5 €
Croque Monsieur	10.5 €
Croque Madame	10.9 €
Plat de saumon fumé	19.5 €
Plat Fond de Gras, frites, salade	16.2 €
Plat jambon mixte, frites, salade	15.2 €
Plat jambon cru, frites, salade	15.2 €
Plat jambon cuit, frites, salade	16.2 €
La repasse de charcuterie	6 €

## Omelettes

Au lard fumé	9.9 €
Savoyarde	9.9 €
Aux champignons	9.9 €
Nature	9.5 €

## SALADES

Salade Giedel	11.8 €
<small>pommes de terre sautées aux lardons et fromage</small>	
Salade aux deux saumons	17.8 €
Salade paysanne aux lardons	11.8 €
Salade aux scampis	17.8 €
Salade fermière	12.8 €
<small>blanc de poulet</small>	
Salade de chèvre chaud	13.5 €
Assiette de Fierkelsgelli	9.9 €
Escargots les petits gris de Namur	13 €
<small>6 pièces</small>	
Escargots les petits gris de Namur	19 €
<small>12 pièces</small>	

## Plats chauds

Filet de boeuf	24.8 €
Entrecôte	18.8 €
Filet de cheval	24.8 €
Cordon bleu de veau maison	22 €
Escalope crème champignons	16.8 €

### Les sauces:

poivre vert, crème champignons, roquefort, marchand de vin -

## Le coin des alpes

### La raclette

vous faites fondre du fromage sur des pommes de terre, accompagnés d'une assiette de charcuterie...un vrai délice (pour une personne) 26 €

### La raclettes pour deux personnes

prix par personne

21 €

### La repasse de charcuterie

6 €

### La repasse de fromage

6 €

### La tartiflette Nature

du Reblochon gratiné sur un lit de pommes de terre, avec des oignons, des lardons, et de la crème fraîche. (+/- 30min)

17.5 €

### La Tartiflette végétarienne

17.5 €

### La Tartiflette au blanc de poulet

18.5 €

### La Fondue aux fromages

comme au bon vieux temps +/- 30min

19.5 €

### La Fondue aux fromages

A partir de 2 personnes

35 €

## Spécialités

Gratin de pâtes aux scampis 19.8 €

Gratin de pâtes Stogonof 18.8 €

Gambas à l'ail flambées au Pastis 22 €

## Banquets et Evénemets

### Menu à 36€uros

1 - Carpaccio de Boeuf au Basilic, Roquette et Copeaux de parmesan OU 2 - Crème de Potiron OU 3 - Crème d'Asperges, Chips de pancetta OU 4 - Tomates mozzarella et aubergines croustillantes OU 5 - Crème de Volaille aux champignons  
\*\*\*\*\* 1 - Croustillant de Dorade, écrasée de pommes de terre aux herbes, bouquet de légumes OU 2 - Ragoût de marassin, spätzle, choux rouge OU 3 - Filet mignon de porc et croute d'herbes, gratin dauphinois, fagot de haricots et tomates provençale OU 4 - Filet mignon de porc laqué au miel, éclat de noisettes, tian de légumes et gromperekichelcher OU 5 - Filet mignon de porc à l'extragon, quenelle de coing, bouquet de légumes \*\*\*\*\* 1 - Crème brûlée à la vanille OU 2 - Pommes au four, boule de glace, coulis caramel OU 3 - Bavaoise aux deux chocolats OU 4 - Mille feuilles aux fraises OU 5 - Bavaoise poire chocolat parfum de citron vert

36 €

### Menu à 41€uros

1 - Tartare d'avocat aux crevettes aux senteurs d'orange OU 2 - Terrine de gibier maison OU 3 - Asperges blanches sauce hollandaise OU 4 - Salade de melon et magret fumé OU 5 - Soupe de moules aux pistils de safran \*\*\*\*\* 1 - Filet de Bar, beurre blanc au jambon cru, écrasée de pommes de terre aux herbes, bouquet de légumes OU 2 - Suprême de volaille contisé au chorizo, purée de courge butternut, bouquet de légumes OU 3 - Suprême de volaille, farce parfumé à l'ail aux ourses, pommes de terre gratinée, bouquet de légumes OU 4 - Suprême de volaille à l'estragon et champignons, quenelle de coing, bouquet de légumes \*\*\*\*\* 1 - Tiramisu aux spéculoos OU 2 - Poires pochées et sa boule de glace OU 3 - Panna cotta à la mandarine OU 4 - Soupe de fraises à la menthe et sa boule de glace OU 5 - Carpaccio de manque aux zestes de citron et gingembre

41 €

47 €

## Menu à 47€uros

1 - Brochette de scampis, crème à l'ail, bouquet de salade OU 2 - Carpaccio de biche OU 3 - Flan d'Asperges au Parmesan, saumon fumé, sauce Hollandaise OU 4 - Filet de rouget aux poivrons, huile vierge et bouquet de salade OU 5 - Feuilleté aux champignons de bois, crème d'ail \*\*\*\*\* 1 - Filet de Boeuf aux pleurotes, polenta poêlée et petits légumes OU 2 - Rôti de gigue de chevreuil aux aïelles, spatzle maison, choux rouge OU 3 - Magret de Canard au miel et sauge, gratin dauphinois et bouquet de légumes OU 4 - Magret de Canard aux framboises, gratin dauphinois, bouquet de légumes OU 5 - Filet de Poisson sauce safranée aux moules, écrasée de pommes de terre, bouquet de légumes \*\*\*\*\* 1 - Nougat glacé et son coulis de fruits rouges OU 2 - Carpaccio d'ananas, caramel à l'orange sanguine, sorbet citron OU 3 - Soufflé glacé à la mandarine OU 4 - Soupe de fraises et melon, sorbet citron OU 5 - Coings pochés aux parfums d'agrumes et d'épices

## Formule Apéritif : 8.50€uros

1 Coupe de Crémant + 1 coupe gratuite accompagnée de réductions salées - Raclette, Tarte Maison et Café - 26.00€ - Tartiflette, Tarte Maison et Café - 23.00€ - La Bouchée à la Reine, Tarte Maison et Café - 20.00€ - Duo de Jambon, Tarte Maison et Café - 19.00€ - Assiette du Mineur, Tarte Maison et Café - 23.00€

## Barbecue à 34.00€uros

Côtelette marinée, saucisse blanche, mettwurst, Travers de Porc Rib OU Darne de Saumon, Sardines Salade verte, salade de pommes de terre, carottes, céleri, concombre, tomates, pommes de terre et papillote Forêt Noir

## Barbecue à 44.00€uros

Côtelette marinée, Travers de Porc rib, Entrecôte, Côtes d'Agneau OU Bar, Darne de Saumon Salade verte, salade de pommes de terre, carottes, céleri, concombre, tomates, pommes de terre et papillote Melon Surprise

Si aucun des ces menus ne retient votre attention, n'hésitez pas à nous contacter afin que nous composions ensemble le menu adapté à votre événement Notre personnel reste à votre écoute, Mr Reis Manuel (responsable de salle) pour les vins et organisation de la salle et Mr Schloupt David (Chef de Cuisine) pour vos menus

## Fromages

Assiette de fromages 7.5 €

## Menu enfants

**Chicken Crunch** 11.2 €  
Blanc de poulet, salade, maïs, ananas, frites, glace

**Stramme max** 11.2 €  
Tartine jambon cuit, fromage tranché, oeuf, glace

**Joy brunch** 11.2 €  
2 saucisses, oeuf, frites, salade, glace

## Desserts

Tarte fine aux pommes 7.5 €

Fondant au chocolat 7 €

Crème brûlée 6.5 €

## Glaces

**Coupe fruits rouges** 6.8 €  
fraise, cassis, framboise

**Coupe Dame Blanche** 6.2 €  
chocolat, vanille

**Coupe Brésilienne** 6.2 €  
crème, glace vanille, moka

**Coupe des Iles** 6.8 €  
mangue, noix de coco, fruits de la passion

**Coupe Banana Split** 7.2 €  
banane, chocolat, fraise, vanille

**Coupe Giedel** 7.2 €  
glace vanille, amaretto, cerises

<b>Coupe Colonel</b> sorbet citron, vodka	7.2 €
<b>Milkshake glacé</b> moka, vanille ou fraise	4.5 €
<b>Irish café glace</b> café vanille avec Whisky	7.2 €
<b>Café glacé</b>	6.2 €
<b>Irish Coffee</b>	7.2 €
Created by <a href="http://www.menu.lu">www.menu.lu</a>	