

Le Bouche à Oreille



Nous vous accueillons dans le cadre du restaurant pour les réservations à partir de 10 personnes pour :

- notre menu 3 services « Le Bouche à Oreille »
- des repas à la carte
- des banquets et des menus réservés à l'avance

Wij heten uw welkom in ons restaurant voor reserveringen vanaf 10 personen voor :

- het 3 gangen diner „Le Bouche à Oreille“
- à la carte gerechten vanaf 2 gangen
- banketten en gereserveerde menu's

Gerne begrüßen wir Sie im Restaurant für Buchungen ab 10 Personen für :

- das 3 gängige Menu « Le Bouche à Oreille »
- à la carte Gerichte ab 2 Gäng
- Bankette und im Voraus gebuchte Menüs

We are happy to welcome you in our restaurant for bookings, 10 persons minimum. We serve :

- the 3 course menu « Le Bouche à Oreille »
- à la carte from 2 courses on
- banquet and in advance booked menus



Le Bouche à Oreille
Restaurant Le Bouche à Oreille

Liebe Gäste,

herzlich willkommen im Restaurant Le Bouche à Oreille. Schön dass Sie da sind!

Das Herz eines jeden Restaurants ist seine Küche. Da wir darum wissen, sind wir ständig bemüht, dass dieses Herz richtig schlägt und zwar für die traditionelle, aber kreative Luxemburger Kochkunst. Die absolute Frische aller verwendeten Zutaten und Produkte steht an erster Stelle.

Wir setzen nicht nur qualitative Maßstäbe, sondern möchten auch ein besonderes Lebensgefühl und eine unkomplizierte Gastfreundschaft vermitteln. Einzigartige Wohlfühlmomente, jene Mischung aus liebenwürdiger Bodenständigkeit, kompromissloser Qualität und ländlichem Flair versuchen wir überzeugend umzusetzen.

Sollten Sie einmal nicht zufrieden sein, dann zögern Sie bitte nicht, uns dies zu sagen.

GENIEßEN UND SICH WOHLFÜHLEN SOLLTE DAS MOTTO IN UNSEREM RESTAURANT SEIN.

Danke für Ihren Besuch.

Wir freuen uns, Sie recht bald wieder begrüßen zu dürfen.

Ihre Gastgeber, Isabelle Winkin und Tim Eitjes

Lieve gasten,

hartelijk welkom in Restaurant Le Bouche à Oreille. Fijn dat u er bent!

Het hart van ieder restaurant is de keuken. Omdat wij dit als geen ander weten zijn wij steeds bezig om dit hart gezond te laten kloppen, niet alleen voor de traditionele, maar ook voor de creatieve Luxemburgse kookkunst, Bij ons staat voorop, dat alle producten vers zijn.

Wij hanteren niet alleen kwalitatieve maatstaven, maar willen ook een bijzonder levensgevoel en een ongecompliceerde gastvrijheid overbrengen. Unieke momenten van „zich goed voelen“, een mengeling van continuïteit, en kwaliteit zonder enige compromis en een landelijke flair is ons doel.

Mocht het zo zijn dat u niet tevreden bent, laat het ons dan weten.

GENIETEN EN ZICH LEKKER VOELEN IS HET MOTTO IN ONS RESTAURANT.

Dank voor uw bezoek.

Wij hopen u snel weer te mogen begroeten.

Uw gastvrouw en gastheer, Isabelle Winkin en Tim Eitjes



Menu Le Bouche à Oreille à € 36.-

Rosace de saumon fumé maison, crème au raifort et toast
Huisgerookte zalm met mierikswortelsaus en toast

Croustillant de noisettes d'agneau au chèvre Bio,
sauce crème à l'estragon
Lamsfilet met geitekaas in krokant deeg
geserveerd op een dragonsausje

Tarte aux pommes à la Normande
et sa boule de glace vanille
Appeltaart met een bolletje vanille ijs



Entrées / Voorgerechten

| | |
|--|---------|
| Soupe de poisson de roche, fromage, rouille, croûtons Huisgemaakte vissoep met kaas, rouille en croûtons | € 7.00 |
| R Soupe aux haricots verts, saucisse Luxembourgeoise Luxemburgse bonensoep met snijbonen, aardappel en slagersworst | € 7.00 |
| V Salade de blé, artichauts, poireaux, asperges vertes, aubergines et fêta Veldsla met artisjok, prei, groene asperges, auberginen en feta kaas | € 9.00 |
| Rosace de Saumonée fumé maison, sauce au raifort et toast Huisgerookte zalm met een mierikswortelsaus, geserveerd met toast | € 11.80 |
| Escalopes de foie gras poêlé sur brioche aux fruits, salsa de mangue mesclun avec sa vinaigrette à la fruit de passion Gebraden foie gras, mango salsa, fruit brioche en salade met passie vrucht dressing | € 21.00 |
| R + V Croustillant de chèvre Bio de la ferme Baltes et rosace de tête de moine Bio geitekaas in een krokant jasje geserveerd met een roosje « monikkenkaas » | € 11.80 |



Plats / Hoofdgerecht

| | |
|--|---------|
| Filet de bar aux coquillages, purée, asperges vertes, fricassé de champignons Baarsfilet met schelpdiertjes, aardappelpuree, groene asperges en champignons | € 21.50 |
| R Filet de truite saumonée de l'Our, sauce au Riesling, crevettes grises, purée Gebakken zalmforel in een Rieslingsaus met griize garnalen en aardappelpuree | € 22.50 |
| R Boudin noir, pommes purée, compote de pommes Luxemburgse bloedworst met aardappelpuree en appelmoes | € 15.00 |
| R Suprême de poulet fermier, purée de céleri et légumes verts Supreme van scharrelkip, selderij purée en groene groenten | € 23.50 |
| Cordon bleu de veau panée, sauce champignons, frites et salade verte Gepaneerde kalfs Cordon bleu met champignonsaus, frietjes en sla | € 18.50 |
| R Croustillant d'agneau au chèvre BIO régional à l'estragon, pommes de terre du terroir rissolées, légumes Lamsfilet in een krokant jasje met regionale BIO geitekaas, een dragonsausje, gebakken aardappels en groenten | € 24.80 |
| Filet de cabillaud sur un lit de lentilles vertes du puy, coulis de crustacés et croustillant de jambon du pays Kabeljauwfilet op een bedje van groene Puy linzen, schelpdierensaus en krokante regionale ham | € 23.00 |
| R Filet de bœuf Wellington, jus de veau corsé, artichauts et purée de pommes de terre au fromage de chèvre frais bio régional Runderfilet in deeg gevuld met gehakte champignons, eenkalfsjus, artisjokken en aardappelpuree met verse bio regionale geitenkaas | € 28.00 |
| V Burger de tofu servi avec salade et soja Tofuburger geserveerd met salade en taugé | € 14.50 |

V = Végan

V = Végétarien

R = Régional

PETITES PORTIONS SUR DEMANDE



Le Bouche à Oreille
DESSERTS

| | |
|--|--------|
| Crème brûlée aux poires et à la cannelle | € 4.80 |
| Moelleux au chocolat fairtrade, glace vanille | € 4.80 |
| Tarte aux pommes avec chantilly, glace vanille, chantilly | € 4.80 |
| Tiramisu au parfum du bonheur | € 4.80 |
| Dame Blanche, chocolat chaud fairtrade | € 6.50 |
| Panna Cotta au café et au Baileys | € 4.80 |
| Tajine de fruits frais de saison, glace au yaourt | € 7.50 |
| Assiette de fromages, roquefort, chèvre Bio, Herve, gouda au cumin | € 8.00 |
| Glace par boule : vanille, moka, fraise, yaourt | € 1.50 |
| Sorbet par boule : citron, fruit de passion, cassis | € 1.50 |



Nos Fournisseurs

Jambon d'Ardenne fumé et pâté de campagne, Schaeffer Léon L 976 Hoscheid

Saucisse Bio, Schanck – Haff L- 9755 Hupperdange

Fromage de chèvre Bio, Bio-Haff Baltes „ a Schiewesch“ L – 9186 Stegen

Œufs au petit déjeuner, Wisen-Eeër, Déieregerecht Naturno
Bob Kaes Meyrishaff 6, rue Mellerbaach L – 9351 Bastendorf

Poulet élevé au sol, et lapin, Arend Robi L – 9672 Niederwampach

Truite saumonée de l'Our, Fischzucht Ourdall B – 4790 Burg Reuland

Fruits et légumes, Walter Heinen B – 4780 St. Vith

Œufs, crème, fromage, Valfrais B – 6640 Vaux-sur-Sûre

Viande de bœuf du terroir, poissons, fromages, Epicerie, La Provençale L – Leudelange

Pain, Boulangerie-Pâtisserie Relles L – 9806 Hosingen

Pomme de terre du terroir, Mergen L -8811 Bilsdorf

Bières Ourdaller, Brasserie Simon L – 9550 Wiltz

Bières Bofferding et Battin, Munhowen S.A. L – 4385 Ehlerange

Boissons Heintz, ZI Hosingen

Nos produits Fair trade,

Café El Mayal et Sidamo, Moulin de Dieschbourg L – 6562 Echternach

Chocolat et riz, Bonbons café, Cacao, Terra Roxa fair & bio L – 4917 Bascharage

Nos Vins Luxembourgeois

Cave Schram et fils L – 5405 Bech-Kleinnmacher

Mathis Bastian L – 5510 Remich

Bernard Massard L – 6773 Grevenmacher

Aly Duhr L-5401 Ahn

Jus de pommes nature, Abbaye de Clervaux

Thé : Têi vum Séi, Naturpark Uewersaur L – 9650 Esch –sur-Sûre