





entrées APPETIZERS O VORSPEISEN

Carpaccio de bœuf façon classique Classic beef carpaccio Klassisches Carpaccio vom Rind		18.00
Carpaccio de thon au citron et paprika Tuna carpaccio with lemon and paprika Thunfisch-Carpaccio mit Zitrone und Paprika		18.50
Scampis rôtis avec risotto aux noisettes et jus de viande perlé Roasted scampi on a risotto with hazelnuts and topped with gravy Gebratene Scampi auf Haselnuss-Risotto mit Bratensaft verfeinert		19.50
Velouté de potimarron à l'huile de courge et vanille Pumpkin cream with pumpkin seed oil and vanilla Kürbiscreme mit Kürbiskernöl und Vanille		10.50
Tiramisu de saumon d'Écosse fumé au wasabi Smoked Scottish salmon tiramisu with wasabi Tiramisu vom geräucherten schottischen Lachs mit Wasabi		17.50

salades SALADS O SALATE

Salade gourmande façon César Caesar Salad Knackiger Caesar-Salat		19.50
Salade de tofu aux noix de cajou et petits poivrons Tofu salad with cashew nuts and small peppers Tofu-Salat mit Cashewkernen und kleinen Paprika		18.50
Salade de chèvre à l'huile de sésame Goat cheese salad with sesame oil Ziegenkäsesalat mit Sesamöl		19.00

poissons FISH O FISCH

Saumon d'Écosse avec sa sauce au poivre de Sansho Salmon with Sansho pepper sauce Lachs mit Sansho-Pfeffer-Soße		26.50
--	--	--------------

Bar entier au four et beurre aux arômes nordiques 29.50
 Whole sea bass with Nordic flavors and butter
 Ganzer Wolfsbarsch mit nordischen Aromen und Butter

Filet de dorade à l'huile vierge et vinaigre de soja 26.50
 Sea bream with olive oil and vinegar of soybean
 Filet von der Dorade mit Olivenöl und Sojasoße



viandes MEAT O FLEISCH

Steak tartare 200 g 23.00
 Steak Tartare
 Tartar vom Rind

Fine escalope de veau viennoise 200 g 27.50
 Veal escalope „Viennese Style“
 Wiener Schnitzel

Aiguillettes de volaille marinées au yaourt et à la menthe 200 g 23.00
 Fried strips of poultry marinated with yogurt and mint
 Gebratene Streifen vom Geflügel mariniert mit Joghurt und Minze

Tagliata de bœuf du terroir épicée 200 g 27.50
 Spicy sliced beef from Luxembourg
 In Scheiben serviertes feuriges Rumpsteak vom Rind aus Luxemburg



Tajine de souris d'agneau 500 g 24.00
 Tagine of lamb shanks
 Tajine von der Lammkeule

Faux-filet de bœuf du terroir avec sa béarnaise à la coriandre 300 g 29.50
 Sirloin of Luxembourgish beef with a coriander béarnaise
 Lendenfilet vom luxemburgischen Rind mit einer Koriander-Béarnaise


Côte de veau aux shiitakes et jus épicé 300 g 34.00*
 Veal chops with shiitake and a spicy broth
 Kalbskotelett mit Shiitake und einer würzigen Brühe

Steak de kangourou au poivre vert et chocolat 200 g 32.00*
 Kangaroo steak with green pepper and chocolate
 Steak vom Känguru mit grünem Pfeffer und Schokolade



Steve's Tasty Burger 250 g 24.00
 Double Cheese Burger avec bacon, oignons confits au vin rouge et Comté
 Double Cheese Burger with bacon, onion confit with red wine and Comté cheese
 Double Cheese Burger mit Speck, Zwiebel-Confit mit Rotwein und Comté Käse

pâtes PASTA O PASTA

- Raviolis épinards et ricotta à la sauce pesto et tomates séchées**  **19.50**
Spinach and ricotta ravioli in a pesto sauce with sun-dried tomatoes
Spinat-Ricotta-Ravioli in Pestosoße, abgerundet mit getrocknenen Tomaten
- Spaghetti Chitarra et fondue de veau au basilic et piment d'Espelette** **18.50**
Chitarra Spaghetti in a veal broth with basil and Espelette pepper
Chitarra Spaghetti an Kalbsbrühe mit Basilikum und Espelette-Pfeffer

desserts DESSERTS O NACHSPEISEN

- Moelleux au cœur de chocolat noir intense**  **10.50**
Dark chocolate dream with a liquid heart
Zartbitterer Schokoladentraum mit flüssigem Herzen
- Crème brûlée à la vanille Bourbon** **10.50**
Creme brulee with vanilla bourbon
Crème brûlée mit Bourbon-Vanille
- Poêlée de figes au balsamique et glace macadamia** **10.50**
Fried figs with balsamic and macadamia ice cream
Gebratene Feigen mit Balsamico und Macadamia-Eis
- Dame Blanche**   **10.50**
Dame Blanche
Dame Blanche
- Variation de sorbets** **10.50**
(fraise-framboise, citron, cassis, passion et mangue)
Refreshing variation of sorbets (strawberry-raspberry, lemon, blackcurrant, mango and passion fruit)
Erfrischende Sorbet-Variation (Erdbeere-Himbeere, Zitrone, schwarze Johannisbeere, Mango und Maracuja)
- Variation de glaces** **10.50**
(macadamia, crème brûlée, vanille, chocolat, fraise et pistache)
Variation of ice-cream (macadamia, creme brulee, vanilla, chocolate, strawberry and pistachio)
Cremige Eis-Variation (Macadamia, Crème Brûlée, Vanille, Schokolade, Erdbeere und Pistazie)



LOUNGE & RESTAURANT

Nos délices culinaires ...

Enjoy culinary highlights ...

Für kulinarische Verwöhnmomente ...

menu LEGERE

3 Plats à 48.50 € par personne

Faites-vous plaisir en dégustant un menu composé selon vos goûts et envies du moment !
Choisissez une entrée, un plat et un dessert dans notre carte et partagez un agréable moment de détente et de plaisirs gustatifs...

3 Courses for 48.50 € per person

Compose your own delicious menu by selecting a starter,
a main course and dessert of your choice.

3 Gänge für 48.50 € pro Person

Stellen Sie einfach ganz nach Ihren Wünschen, aus jeweils einer Vorspeise,
einem Hauptgang sowie einem Dessert Ihr Menü zusammen.

Un supplément de 9 € vous sera appliqué pour les plats marqués d'un *.

A supplement of 9 € will be charged for courses marked with an asterisk *.

Für alle mit einem * markierten Speisen fällt im Rahmen des Menüs ein Aufpreis von 9 € an.

Plat végétarien
Suitable for vegetarians
Vegetarisches Gericht



Certains produits utilisés dans nos recettes sont

Some of the products used in our recipes are

Einige der Produkte in unseren Rezepten sind

