

Entrées

Carpaccio de boeuf à l'huile d'olive, roquette et parmesan

14.00 €

Carpaccio de thon à l'huile d'olive et citron vert

14.00 €

Tartare de boeuf au couteau

14.00 €

Tartare de saumon

14.00 €

Brochette de scampis sauce tartare

14.00 €

Escargots de Bourgogne

14.00 €

Bouillon de boeuf amélioré et mitonné

14.00 €

Grillades

Sauce avec des produits du terroir au choix :

Poivre - Béarnaise - Champignons - Roquefort - Maison légèrement épicée

Toutes nos viandes sont du terroir luxembourgeois à l'exception de l'Angus (USA).

Côte de boeuf 500 gr

32.00 €

Entrecôte de boeuf 350 gr

22.50 €

New York Steak 200 gr

21.00 €

Tartare de boeuf au couteau 250 gr

22.00 €

Hamburger maison 200 gr

(Bacon ou Cheddar + 2 €)

15.00 €

Filet de volaille 200 gr

14.00 €

Filet de cheval 200 gr

19.00 €

Pave de bison 200 gr

29.50 €

Travers de porcs 400 gr

15.00 €

Brochettes

Sauce avec des produits du terroir au choix :

Poivre - Béarnaise - Champignons - Roquefort - Maison légèrement épicée

Toutes nos viandes sont du terroir luxembourgeois à l'exception de l'Angus (USA).

Brochettes 500 gr

Boeuf - Agneau - Porc - Volaille

29.00 €

Brochettes 300 gr

Boeuf - Agneau - Porc - Volaille

19.00 €

Poissons

Accompagnement au choix et à volonté :

Pomme de terre en robe des champs, au fromage blanc aux herbes - Frites Bintje double cuisson - Riz - Jardinière de légumes - Salade

Pave de saumon

19.00 €

Dorade royale

19.00 €

Gambas grillées

19.00 €

Pavé d'espadon

19.00 €

Salades

Caesar

Parmesan, Croutons, Blancs de Poulet et sa sauce

15.00 €

Chèvre chaud au miel et concassé de noix

15.00 €

Salade du jour

15.00 €

Desserts

Moelleux au Chocolat

8.00 €

Crème Brulée

8.00 €

Cheese Cake

8.00 €

Tarte Tatin

8.00 €

Brownies

8.00 €

Café Gourmand , assortiment de douceurs

8.00 €

Menu Enfant

Hamburger - Frites - Riz - Jardinière de légumes

Dessert et Boisson

11.00 €

Saumon Grillé - Frites - Riz - Jardinière de légumes

Dessert et Boisson

11.00 €

Nos sels d'exception

Découvrez la richesse et la diversité de nos sels d'exception

Sel de Guérande

Récolté à la main dans les marais salants de Guérande, ce sel provient de l'alchimie entre l'océan, le soleil et le vent. Symbole de luxe, il a de fortes qualités gustatives qui magnifient les plats.

Sel de l'Himalaya

Formé dans l'himalaya, c'est un sel de couleur rose clair. C'est un sel fin et doux provenant d'une région de moyenne montagne au nord est du Pakistan.

Sel Péruvien

Ce sel millénaire est récolté à plus de 3 000 m d'altitude dans des salines vestiges de l'époque Inca. Le sel Péruvien est sec et dur, il apporte du croquant à vos plats.

Sel bleu de Perse

Appelé également Saphir en raison des cristaux teintés de bleu qu'il contient, le sel bleu de Perse se récolte au Pakistan et en Iran. Ses qualités gustatives épicées sont étonnantes.

Fleur de Sel du Portugal

Il tire sa richesse gustative de la région de l'Algarve, située au sud du Portugal. Cette fleur de sel qui est d'une blancheur et d'une pureté unique se retrouve sur certaines des plus grandes tables du monde.

Givre de sel d'Egypte

Ce sel cristallin tire son nom de sa texture aérienne proche du givre, il est récolté au milieu du désert égyptien. Ses cristaux fins et allongés sont aussi surprenant que raffinés.

Created by www.menu.lu