

Les suggestions

« Kallef's Zong mat Madèzezoos, Geméis an Gromperen » (La langue de veau au madère avec légumes et pommes sautés)

21,00€

« Mielkniddelen am Speckbotter gebrooden mat Aeppelkompott » (Les quenelles de farine aux lardons et compote de pommes)

17,50€

La « Vrai » Sole meunière poêlée au beurre citron, salade mixte, pommes nature ou riz

25,00€

Notre spécialité de la maison... « Muff's Bouillabaisse » servie avec son plateau de poissons et crustacés, sa rouille, son fromage râpé et ses toasts à l'ail

26,50€

« Traipen mat Aeppelkompott an Gromperenpurée » (Les boudins noirs avec compote de pommes et purée de pommes de terre)

17,50€

La « choucroute garnie traditionnelle » purée de pommes de terre

19,50€

« Judd mat Gaardebounen » an gebotschten Gromperen

19,50€

« Liewer's Bifsteck » mat Madèzezoos, Geméis an Gromperen) (Le steak de foie de veau poêlé, sauce madère, légumes et pommes sautés)

22,00€

Le cordon bleu de veau, sauce crème champignons, légumes et croquettes

22,00€

Les entrées

La soupe du jour (tomate ou poireaux ou légumes lors préparation journalier etc.)

6,50€

Le toast au saumon fumé avec sa crème raifort

12,50€

Le duo de gelée et pâté campagne

10,50€

La quiche lorraine maison avec son bouquet de salade mixte
8,50€

La salade bretonne au saumon fumé et cuisses de poulet chaude
14,50/19,50€

La demie douzaine d'escargots flambés au pastis
9,50€

La douzaine d'escargots flambés au pastis
14,00€

ROBERTO ROOOBERT (Spaghetti bolognaise maison)
9,50€

La soupe à l'oignon avec son toast au fromage
7,50€

La bisque d'homard maison et sa brochette de scampis croustillantes
14,00€

Le foie gras de canard poêlé et son délice de mangue à la menthe
16,00 €

Le carpaccio de boeuf avec son bouquet de salade et ses copeaux de parmesan
13,00€

Les salades

La salade de poissons (cabillaud, turbotin, rouget) et gambas à l'ail
16,50/22,50€

La salade au feuilleté de chèvre chaud
13,50/17,50€

La salade gourmande « Mëllerefer Stuff » (saumon fumé, foie gras, jambon cru
marque nationale, truite fumée, magret de canard
16,00/22,50€

La salade grand-mère
10,50/14,50€

« Caesar's Salad » au poulet chaud
12,50/17,00€

Les viandes

L'escalope viennoise
16,00 €

L'escalope panée crème champignons
17,00€

Le cordon bleu sauce crème champignons ou roquefort
19,50€

La bouchée à la reine maison
18,00€

« Wainzoosis mat Moschterzoos an gebotschten Gromperenpurée » (Les saucisses au vin blanc, sauce moutarde et purée)
16,50€

Le jambon mixte
18,50€

L'entrecôte de boeuf, sauce au choix
22,00€

Le filet de boeuf, sauce au choix
25,00€

Le filet de cheval, sauce au choix
25,00€

Le magret de canard à l'orange ou sauce madère
24,00€

Les poissons

Les gambas et saint-jacques à l'ail flambées au whisky J.B., légumes, riz pilaf ou pommes nature
23,00€

Le filet cabillaud croustillant, sauce rémoulade maison, légumes, riz ou pommes nature
23,00€

Le filet de turbotin rôti au saint-jacques, sa sauce normande, légumes, riz ou pommes nature
24,50€

Les plats végétariens

Les raviolis aux ricotta et épinards poêlée aux tomates cerises
15,50€

La salade végétarienne
16,00 €

Pour nos petits clients

Les fish sticks avec frites
8,50€

L'escalope viennoise avec frites
9,50€

La petite bouchée à la reine avec frites
9,50€

ROBERTO ROOOBERT (Spaghetti bolognaise maison)
8,50€

Les desserts

Les beignets de pommes maison et sa boule de glace vanille
8,00 €

Le café glacé
7,50€

La dame blanche
8,00 €

Le duo de mousse au chocolat blanc et noir
8,00 €

La glace vanille aux framboises chaudes
8,50€

La crêpe « Mikado » au chocolat chaud
8,00 €

La crêpe Suzette flambée au grand marnier
8,50€

La pomme au four au raisin et sa crème vanille
8,00 €

Le sorbet colonel citron vodka
6,50€

Created by www.menu.lu