

## La carte

### Entrées chaudes

Potage de Légumes  
Gemüsesuppe / Vegetables soup **8 €**

---

Escargots de Bourgogne 6 pièces: 10€ / 12 pièces: 20€  
Schnecken nach Burgunderart / French snails -

---

Soupe à l'oignon **10 €**

---

### Entrées froides

Salade Niçoise : Pommes de terre, haricots, thon, anchois, poivrons,  
tomate, œufs durs **18 €**  
Potatoes, green beans, tuna, anchovy, peppers and cooked egg

---

Cocktail aux Crevettes  
Garnelencocktail / Prawn cocktail **19 €**

---

Terrine de Campagne  
Hausgemachte Pastete mit Salat / Pate from Campagne **16 €**

---

Foie gras d'oie fait maison  
Ganseleber Pastete / Home made pate of goose **22 €**

---

Saumon fumé et sa garniture  
Saumon fumé, oignon haché, raifort, câpres, toast Räucherlachs / Smoked  
salmon, minced onions, chopped, capres, toast **22 €**

---

### Poissons

Sole Meunière  
Seezunge Müllerin / Sole meuniere **31 €**

---

Escalope de Saumon aux Pâtes fraîches  
Lachs mit Nudeln / Salmon escalope with frish pasta **22 €**

---

Panaché de la mer  
Verschiedene meeresfische mit frischen Nudeln / Seafish mixed **26 €**

---

Scampis au curry avec riz  
Scampis mit curry Reis / Scampi in the curry with rice **24 €**

---

## Menus

Terrine du chef - Côtes d'Agneau - Dessert  
Terrine nach Art des Hauses - Lammkoteletts - Nachspeise / Pâté home  
made - Lamb chops - Dessert **30 €**

---

Cocktail aux crevettes grises - Entrecôte - Dessert  
Garneelencocktail - Entrecôte (Zwischenrippenstück) - Nachspeise /  
Prawn's cocktail - Rib Steak - Dessert **36 €**

---

Saumon fumé - Filet de Boeuf - Dessert  
Räucherlachs - Rinderfilet - Nachspeise / Smoked salmon - Fillet Beef -  
Dessert **40 €**

---

## Grillades

Entrecôte sauce Béarnaise **24 €**  
Zwischenrippenstück mit Bearnaisesosse / Sirloin Steack

---

Filet de bœuf sauce Béarnaise **28 €**  
Rinderfilet mit Bearnaisesosse / Fillet Beef

---

Mixed-Grill (De Mars à Septembre) **26 €**  
Côtes de porcelet, côtes d'agneau, 1/2 entrecôte

---

Côtes d'Agneau **24 €**  
Lammkoteletts / Lamb chops

---

Côtes de porcelet (De Mars à Septembre) **22 €**  
Koteletts vom Spanferkel / Piglet Chops

---

Toutes nos grillades sont accompagnées de sauce Béarnaise, Pommes de  
terre et Légumes

Beilagen zu unseren Grillgerichten : Bearnaise Sauce, Kartoffeln und  
Gemüse / All our grills are accompanied with bearnaise sauce, potatoes  
and vegetables -

---

## Plats en sauce

Magret de canard au miel (De Mars à Septembre) **24 €**  
Entenbrüstchen mit Honig / Honeyed fillet duck

---

Rognon de veau à la moutarde ancienne **24 €**  
Kalbsnieren mit Senfsosse / Veals kidneys old French Mustard

---

Ris de Veau au Champagne **28 €**  
Kalbsbries mit sektsosse / Sweetbreads in the champagne

---

Filet de boeuf au poivre **28 €**  
Rinderfilet mit Pfeffersosse / Fillet Beef in a Pepper sauce

---

Filet de bœuf façon 'Châteaubriand' Rinderfilet Chateaubriand / Fillet Beef mod 'Chateaubriand'	<b>28 €</b>
--	-------------

---

Escalope de veau aux champignons Kalbsschnitzel mit Pilzensosse / Scalop in a mushrooms sauce	<b>22 €</b>
--	-------------

---

#### Desserts

Mousse au chocolat	<b>8 €</b>
--------------------	------------

---

Tarte Maison	<b>4 €</b>
--------------	------------

---

Tarte Restaurant : Glace vanille et chantilly	<b>8 €</b>
---	------------

---

Crème Brûlée	<b>8 €</b>
--------------	------------

---

Parfait glacé au Grand-Marnier	<b>8 €</b>
--------------------------------	------------

---

Tarte aux pommes avec sa garniture	<b>8 €</b>
------------------------------------	------------

---

Dame Blanche avec son chocolat chaud	<b>8 €</b>
--------------------------------------	------------

---

Café glacé	<b>8 €</b>
------------	------------

---

Assiette de Fromages	<b>9 €</b>
----------------------	------------

---

Created by [www.menu.lu](http://www.menu.lu)