

Soupes

Consommé Tortellini

Brühe mit Tortellini - Broth with Tortellini **2.95€/ 6.95€**

Bouneschlupp (potage)

Luxemburgische Bohnensuppe - Luxembourgish Green Bean soup **2.95€/ 6.95€**

Avec sa Mettwurst

Mit Mettwurst - with Sausage + **3.95€**

Potage du jour SELON SAISON

Tagessuppe - Soup of the Day **2.95€/ 6.95€**

Côté Bistrot et les Entrées

Assiette de Saumon Fumé et ses Blinis, Crème au Raifort

Geräucheter Lachs mit Blinis, Meerrettich-Creme

Smoked Salmon with Salmon Horseradish Cream **9.60€/ 17.80€**

Cocktail de Queues de Crevettes et sa tartine briochée de Rillettes de Saumon

Krabbenschwanz - Salat mit Lachspaste auf Brioche Toast - Shrimp Tail Cocktail with Brioche Toast of Salmon Rillettes **8.70€/ 17.20€**

Quiche Lorraine et son Mesclun de Salade

Speckkuchen und Salat - Bacon pie with Salad **9.80€**

Terrine de Pommes de Terre au Reblochon et Lard fumé, Salade de Tomates

Kartoffelpastete mit Reblochonkäse und geräuchertem Speck, Tomatensalat

Potato pie with Reblochon Cheese and smoked Bacon, Tomato Salad **15.10€**

Duo de Carpaccio de Boeuf et Jambon Cru

Duo vom Rindercarpaccio und geräuchertem Schinken

Duo of Beef Carpaccio and smoked Ham **9.50€/17.90€**

Chiffonade de Jambon Cru et ses Croquettes de Jambon Parfumés à la Liqueur de Bière

Geräuchertes Schinken-Stückchen mit Bierlikör-parfümierten Schinkenkroketten

Smoked Ham Pieces with Ham Croquette with a touch of Beer Liquor **9.80€/18.90€**

Assortiment de Cochonnilles Campagnardes Maison

Gemischte Hausmacher Kalte Platte-Mixed Home made Delicatessen **9.10€/17.90€**

Hammeschmieren mat Kachkéis

Tartine aux Jambon Cuit, Jambon Paysan, Cru Royal et Concoillote

Belegte Brote mit Schinken und Schmelzkäse

Slices of bread with Ham and Cream Cheese **15.50€**

Crêpe gratinées aux Jambons, Sauce crème Champignons

Gratinierte Pfannkuchen mit Schinken, Pilz-Sahne-Sauce

Pancakes with Ham Gratin, Mushroom Cream Sauce **8.50 €/15.80€**

Filet Américain Maison préparé en cuisine ou par vos soins

Rindertartare - Beeftartare **20.10€**

Côté Salaisons



Les Traditionnels

Jambon Cru Royal

Geräucherter Schinken Royal - Smoked Ham Royal **9.10€/17.90€**

Jambon Cuit

Gekochter Schinken - Cooked Ham **8.90€/17.80€**

Jambon Mixte TRADITION

Gemischter Schinken - Mixed Ham **9.90€/18.80€**

Les Prestigieux

Jambon Cru Marque Nationale affiné 24 Mois

Geräucherter Schinken Marque Nationale 24 Monate gereift
Smoked Ham Royal Marque Nationale aged 24 Months **13.50€/21.80€**

Jambon Séché à l'Air

Luftgetrockneter Schinken - Air dried Ham **11.80€/20.60€**

Jambon Cuit Paysan

Gekochter Bauernschinken - Cooked Rustical Ham **9.80€/18.20€**

Jambon Mixte PRESTIGE

Gemischter Schinken Prestige - Mixed Ham Prestige **13.10€/21.10€**

Côté Jardin et les Salades

Gromperenzalat mat Wiirstecher an Ee

Salade de Pommes de Terre et sa Viennoise tiède et Oeuf Poché Mollet

Kartoffelsalat mit Würstchen und pochiertem Ei

Potato-Salad with Cooked Sausages and a Poached Egg **8.80€/16.10€**

Feierstengszalat

Salade de Viande Luxembourgeoise

Luxemburgischer Fleischsalat - Luxembourgish Meat Salad **8.80€/16.10€**

Salade Folle de Volaille

Magret fumé, aiguillette et gésier

Crazy Chicken Salad (geräucherter Entenbrust, Geflügelstreifen und Muskelmagen)

Crazy Poultry salad (smoked duck breast, poultry slices and gizzard) **9.90€/19.50€**

Salade de Gambas à la Crème d'Ail

Salat mit Garnelen in Knoblauchsosse

Salad with Shrimps in Garlic Cream **9.90€/19.50€**

Fondue et Raclettes



Fondue de Boeuf Bourguignonne ou Vigneronne

Fleischfondue mit Wein oder Öl - Beef Fondue with Wine or Oil **25.50€**

Raclette Fromagère

Käseraclette - Cheese Raclette **15.10€**

Raclette Charcutière

Käseraclette mit Aufschnitt - Cheese Raclette with Delicatessen **23.80€**

Raclette au Jambon Cru 24 Mois

Käseraclette mit geräuchertem Schinken 24 Monate - Cheese Raclette with 24 months aged smoked Ham **25.60€**

Côté Boucherie



Judd mat Gaardenbounen

Schweinekamm mit Saubohnen - Pork Neck with Broad Beans **18.10€**

Wäinzossis mat Moschterzooss

Saucisse à rôtir, Sauce Moutarde - Bratwurst mit Senfsosse - Grilled Sausages **15.50€**

Bouchée à la Reine Maison

Königspastete - Chicken slices in a Cream Sauce with Mushrooms **16.10€**

Choucroute du Maître Brasseur et sa Bière (30cl)

Sauerkraut mit geräuchertem, gepökeltem Fleisch - Sauerkraut with smoked and salted meat
21.20€

Spare Ribs 18.20€

Cordon bleu de Veau pané ou nature

Kalbs Cordon Bleu paniert oder natur - Veal Cordon Bleu breaded ou plain **23.50€**

Filet de Cheval Poêlé à l'Echalotte

Pferdefilet mit Schalotten - Horse Fillet with Shallots **24.80€**

Escalope de Veau panée ou à la Crème Champignons

Kalbsschnitzel paniert oder mit Champignoncreme
Veal Escalope, breaded or with mushroom sauce **23.50€**

Côte de Boeuf Grillée

Rinder Bone-Steak - Beef Bone-Steak **24.60€**

La Brochette du Boucher (Volaille, Lard, Boeuf, Poivrons)

Fleischspieß (Geflügel, Speck, Paprika, Rindfleisch)
Meat Skewer (Bacon, Poultry, Pepperoni, Beef) **22.10€**

Jambon Grillé Braisé à notre Bière

Gegrillter Schinken - Grilled Ham **17.90€**

Pièce de Boeuf grillée

Gegrilltes Rindersteak - Grilled Beefsteak **20.50€**

Carré d'Agneau rôti au Thym

Gebratenes Lammkarree an Thymian - Roasted Lamb Carré with Thyme **24.50€**

Cuisse de Carnard Confites

Kandierte Entenschenkel-Candied Duck Legs **26.50€**

Côté Mer

Dos de Cabillaud au Chorizo rôti, Sauce crème au Champagne

Gebratener Rücken vom Kabeljau mit Chorizo und Champagnersosse

Roasted Cod Back with Chorizo and Champagne Sauce **24.50€**

Bouchée de Fruits de Mer Royale

Meeresfrüchtekönigspastete

Sea fruit Vol-au-Vent **19.80€**

Cordon Bleu de Saumon au Fromage d'Orval, Sauce Cream

Lachs Cordon Bleu mit Orval Käse und Creme Sosse

Salmon Cordon Bleu with Orval Cheese and Creme Sauce **23.50€**

Côté Verger

Quiche au Brocoli et son Mesclun de Salade

Brokkoli Quiche an Salat-Broccoli Quiche with Salad **9.80€**

Duo de Rouleau de Légumes et Cassolette du Soleil Gratiné

Duo von Gemüserolle und gratiniertem Sonnengemüse

Duo of vegetable Rolls and baked Sunshine Vegetables **16.90€**

Poêlée de Légumes et Mini Penne

Gemüsepfanne mit Mini Penne-Fried Vegetables with Mini Penne **10.80€**



Côté Air de Jeux

Au choix:

Hamburger Maison

Ou **Aiguillettes de Poulets frits**

Ou **Saucisses Viennoise**

Ou **Fish Stick**

Servi avec Pommes Frites

Zur Auswahl: hausmacher Hamburger ODER frittierte Geflügelstreifen

ODER Wienerwürstchen ODER Panierter Fisch Stick mit Pommes

Your Choice: homemade Hamburger OR Fried Chicken Slices

OR Sausages OR Breaded Fish with "zoo" Fries

9,80€ *(jusque 12 ans)*

created by www.menu.lu