




# La Carte

## NOS ENTRÉES

<b>SOUPE MINISTRONE</b>  <b>10</b>	<b>BROCHETTE DE SCAMPIS</b> <b>15</b>
Tomates, haricots coco, poireaux, carottes, navets, céleris, pommes de terre & oignons 24	Sauce bisque & bouquet d'herbes 7,8,14,24
<b>FRICASSÉE D'ESCARGOTS</b> <b>14</b>	<b>SAUMON EN CROÛTE PANKO</b> <b>16</b>
Parmentier crémeux, ail & persil 14	Lissé d'artichaut, émulsion au balsamique & poivre Timut 1,7,9,10,27
<b>CARPACCIO DE BETTERAVE</b>  <b>13</b>	
Toasts de chèvre chaud, pesto & balsamique 7,8,14,17	


## NOS PÂTES

<b>RISOTTO À LA TRÉVISE</b>  <b>18</b>	<b>PAPPARDELLE À L'OSSO BUCCO</b> <b>23</b>
Salade trévisine braisée & balsamique 24,27	Ragoût de veau & légumes 1,7,9,14,24,27
<b>RISOTTO À LA SAUCISSE ITALIENNE</b> <b>19</b>	<b>SPAGHETTI CARBONARA</b> <b>23</b>
Sauce tomate, fenouil & fond brun 7,14,24,27	1,7,9,14
<b>LASAGNES À LA BOLOGNAISE</b> <b>21</b>	<b>RIGATONI AUX CREVETTES</b> <b>25</b>
1,7,9,14,27	Crevettes rouges d'Argentine, tomates cerise, crème de fenouil & basilic 1,7,8,9,14

## NOS POISSONS

<b>FILET DE CABILLAUD RÔTI</b> <b>26</b>	<b>POULPE CUIT À BASSE TEMPÉRATURE</b> <b>29</b>
Chou pak choï, crème d'algues Wakamé, riz au gingembre & citron vert 7,10,12,13,14,26	Écrasé de pommes de terre à l'ail, tombée de blettes & coulis de tomate au basilic 24,29

## NOS VIANDES

<b>ENTRECÔTE DE BOEUF 300 GR</b>  <b>37</b>	<b>CORDON BLEU DE VEAU</b> <b>28</b>
Mille-feuille Parmentier, fondue de Kachkéis & lissé de panais 7,14,24	Mortadelle, Taleggio, jus à la sauge, frites & salade 1,7,9,14,24,25,27
<b>SOURIS D'AGNEAU CONFITE</b> <b>32</b>	
Polenta, ratatouille & jus réduit 7,14,24,27	




# La Carte

## NOS INCONTOURNABLES DE L'HIVER

<b>BURGER DE BŒUF</b> Mozzarella panée, compotée de tomate, roquette, pesto, mayonnaise au basilic, frites & salade 1,7,9,14,25,27	<b>23</b>	<b>CARPACCIO DE BŒUF</b> Marinade aux épices orientales, feta, oignons rouges, frites & salade 14,25,27	<b>23</b>
<b>BURGER DE TATAKI DE THON</b> Pousses de soja, salade Mizuna, mayonnaise au soja, frites & salade 1,7,9,10,12,14,25,26	<b>26</b>	<b>FILET AMÉRICAIN</b> Bœuf haché, câpres, cornichons, oignons, cébettes, mayonnaise, pains grillés, frites & salade 1,7,9,25,27	<b>26</b>
<b>BURGER VEGAN</b>  Pain Naan, steak Quorn, chutney de mangue, cheddar, frites & salade 1,7,27	<b>20</b>	<b>SALADE CÉSAR</b> Salade romaine, œufs brouillés, poulet pané au cornflakes, croûtons à l'ail, tomates cerise & tuiles de parmesan 1,7,9,10,14,25	<b>21</b>
<b>L'OMELETTE</b> Au choix, frites & salade 9,14	<b>17</b>		

## NOS PLANCHES - À PARTAGER ... OU PAS !

<b>FROMAGES</b>  14,25	<b>20</b>	<b>CHARCUTERIE</b> 14,25	<b>20</b>
<b>MIXTE</b> Mélange de charcuteries & fromages 14,25	<b>21</b>	<b>DE LA MER</b> Duo de saumon & tempura de scampis 7,8,10	<b>21</b>

## NOS DESSERTS

<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b> Glace aux amandes torréfiées 1,9,14,15	<b>10</b>	<b>VACHERIN AUX MARRONS</b> Glace à la vanille 9,14	<b>10</b>
<b>TIRAMISU</b> Compotée de mandarines 1,7,9,14	<b>10</b>	<b>ASSIETTE DE GLACES ET SORBETS</b> Sorbetes maison  9,14,21	<b>10</b>
<b>PAVLOVA AUX AGRUMES</b> Sorbet orange sanguine 9	<b>10</b>	<b>ASSIETTE DE FROMAGES</b> 13,14,17	<b>14</b>



# La Carte

## OUR STARTERS

<b>MINISTRONE SOUP</b> 	<b>10</b>	<b>SCAMPI SKEWER</b>	<b>15</b>
Tomatoes, coconut beans, leeks, carrots, turnips, celery, potatoes & onions 24		Bisque sauce & herbs 7,8,14,24	
<b>SNAILS FRICASSEE</b>	<b>14</b>	<b>PANKO-CRUSTED SALMON</b>	<b>16</b>
Creamy mashed potatoes, garlic & parsley 14		Artichoke purée, balsamic emulsion & Timut pepper 1,7,9,10,27	
<b>BEETROOT CARPACCIO</b> 	<b>13</b>		
Lukewarm goat cheese toast, pesto & balsamic 7,8,14,17			

## OUR PASTA


<b>TREVISO RISOTTO</b> 	<b>18</b>	<b>PAPPARDELLE WITH OSSO BUCCO</b>	<b>23</b>
Braised treviso salad & balsamic vinegar 24,27		Veal stew & vegetables 1,7,9,14,24,27	
<b>ITALIAN SAUSAGE RISOTTO</b>	<b>19</b>	<b>SPAGHETTI CARBONARA</b>	<b>23</b>
Tomato sauce, fennel & gravy sauce 7,14,24,27		1,7,9,14	
<b>BOLOGNESE LASAGNA</b>	<b>21</b>	<b>RIGATONI WITH SHRIMPS</b>	<b>25</b>
1,7,9,14,27		Argentinian red shrimps, cherry tomatoes, fennel cream & basil 1,7,8,9,14	

## OUR FISHES



<b>ROASTED COD FILLET</b>	<b>26</b>	<b>OCTOPUS COOKED AT LOW TEMPERATURE</b>	<b>29</b>
Pak Choï cabbage, Wakame seaweed cream, rice flavoured with ginger & lime 7,10,12,13,14,26		Mashed potatoes with garlic, chard & basil tomato coulis 24,29	

## OUR MEATS


<b>BEEF RIB STEAK 300 GR</b> 	<b>37</b>	<b>VEAL CORDON BLEU</b>	<b>28</b>
Potato gratin, Kachkéis cheese fondue & parsnip purée 7,14,24		Mortadella, Taleggio cheese, sage juice, French fries & salad 1,7,9,14,24,25,27	
<b>CANDIED LAMB SHANK</b>	<b>32</b>		
Polenta, ratatouille & cooking juice 7,14,24,27			

Wheat (1), Rye (2), Barley (3), Oats (4), Spelled (5), Khorasan Wheat (6), Gluten (7), Shellfish (8), Egg (9), Fish (10), Peanut (11), Soy (12), Milk (13), Lactose (14), Almond (15), Hazelnut (16), Walnut (17), Cashew (18), Pecan (19), Brazil nut (20), Pistachio (21), Macadamia nuts (22), Queensland Walnut (23), Celery (24), Mustard (25), Sesame (26), Sulfur Dioxide (27), Lupine (28), Shellfish (29).



# La Carte

## OUR WINTER "MUST-HAVE"

<b>BEEF BURGER</b>	<b>23</b>	<b>BEEF CARPACCIO</b>	<b>23</b>
Breaded mozzarella, tomato compote, arugula, pesto, basil mayonnaise, French fries & salad 1,7,9,14,25,27		Oriental spices marinade, feta cheese, red onions, French fries & salad 14,25,27	
<b>TUNA TATAKI BURGER</b>	<b>26</b>	<b>STEAK TARTAR</b>	<b>26</b>
Soya sprouts, Mizuna salad, soya mayonnaise, French fries & salad 1,7,9,10,12,14,25,26		Ground beef, capers, pickles, red onions, green onions, mayonnaise, bread toast, French fries & salad 1,7,9,25,27	
<b>VEGAN BURGER</b> 	<b>20</b>	<b>CAESAR SALAD</b>	<b>21</b>
Naan bread, Quorn steak, mango chutney, cheddar, French fries & salad 1,7,27		Romaine lettuce, scrambled eggs, chicken breaded with cornflakes, garlic croutons, cherry tomatoes & parmesan crisps 1,7,9,10,14,25	
<b>OMELET</b>	<b>17</b>		
At your liking, French fries & salad 9,14			

## OUR PLANCHES - TO SHARE ... OR NOT !

<b>CHEESES</b> 	<b>20</b>	<b>COLD CUTS</b>	<b>20</b>
14,25		14,25	
<b>MIX</b>	<b>21</b>	<b>FROM THE SEA</b>	<b>21</b>
Assortment of cheeses and cold cuts 14,25		Gravlax and tartar of salmon & scampis tempura 7,8,10	

## OUR DESSERTS

<b>CHOCOLATE CAKE</b>	<b>10</b>	<b>CHESTNUT VACHERIN</b>	<b>10</b>
Roasted almond ice cream 1,9,14,15		Vanilla ice cream 9,14	
<b>TIRAMISU</b>	<b>10</b>	<b>ICE CREAMS AND SORBETS PLATE</b>	<b>10</b>
Tangerines compote 1,7,9,14		Vegan sorbets 	9,14,21
<b>CITRUS PAVLOVA</b>	<b>10</b>	<b>PLATE OF CHEESE</b>	<b>14</b>
Blood orange sorbet 9		13,14,17	

Wheat (1), Rye (2), Barley (3), Oats (4), Spelled (5), Khorasan Wheat (6), Gluten (7), Shellfish (8), Egg (9), Fish (10), Peanut (11), Soy (12), Milk (13), Lactose (14), Almond (15), Hazelnut (16), Walnut (17), Cashew (18), Pecan (19), Brazil nut (20), Pistachio (21), Macadamia nuts (22), Queensland Walnut (23), Celery (24), Mustard (25), Sesame (26), Sulfur Dioxide (27), Lupine (28), Shellfish (29).



# Les Boissons

## LES BIÈRES/BEERS

	30CL	50CL
Diekirch pression	5	8.30
Picon bière	7	9.50
	33CL	
Diekirch 0%		5.50
Bofferding		6
Leffe blonde / brune		6.50
Corona	35,5CL	8
Franziskaner Weissbier	50CL	7.50

## LES APÉRITIFS

Crodino	10CL	5.50
Ricard	4CL	6
Martini bianco/rosso	6CL	6.50
Porto rouge	6CL	6.50
Campari soda / orange	6CL	7.50
Kir vin blanc	14CL	7.50
Kir Grand-Ducal	12CL	8.50
Kir Royal	12CL	15
Lillet Blanc	5CL	6

## LES DIGESTIFS/DIGESTIVES

	4CL
Limoncello, Amaretto, Bailey's, Grand Marnier, Cointreau, Get 27, Sambuca	7.50
Cognac Frapin xo	20
Jägermeister, Averna, Fernet Branca	7
Calvados Père Magloire vsop	9
Rémy Martin vsop	11
Armagnac Saint-Vivant vsop	11
Grappa Nonino Chardonnay	11
Eau de vie Poire / Mirabelle / Kirsch	10

## FROIDES & CHAUDES SOFTS & HOT DRINKS

	25CL	50CL	1L
Rosport Bleu	3.50	5.60	
Vittel	3.50	5.60	7.50
San Pellegrino		5.60	7.50
Perrier		33CL	4
Coca-Cola / Coca Zero		20CL	4.50
Fanta Orange / Sprite			
Jus d'orange, ananas, pomme, tomate, pêche		20CL	5
Schweppes tonic, ice tea		25CL	4.80
Red Bull		25CL	6
Jus d'orange pressé		20CL	8
Café Espresso, allongé, décaféiné			3.50
Thé, infusion			
Double espresso, chocolat chaud			4.50
Cappucino			4.50

## SPIRITIEUX/SPIRITS

	4CL
Rhum Havana Club	7.50
Rhum Havana Especial	8
Rhum Pacto Navio	12
Rhum Havana Club seleccion de maestros	15
Whisky Aberlour "A'bunadh" 60%	18
Whisky Glenfiddich 12 ans	10
Whisky Chivas Regal	12
Whisky Jameson	12
Whisky Jack Daniels	10
Whisky Four Roses	8
Whisky Johnnie Walker	8
Tequila Olmeca	7.50
Vodka Absolut	7.50
Gin Beefeater	7.50
Gin Hendrick's	10
Gin Opyos	15
Gin Monkey 47	15
Supplément soft	2.80



# Les Boissons

## VINS ROUGES/RED WINES

	14CL	75CL
Domaine Fourthe n°1	8	32
Zaccagnini Montepulciano d'Abruzzo	8	38
	150CL	70
Valpolicella, Paolo Cottini	10	48
Tellus, Syrah Falesco, Lazio	9.50	43
Côtes du Rhône "Mon Coeur"	10	45
Château Pitray, Castillon Côtes de Bordeaux	9.50	43
Pinot noir AOP, Bernard Massard	10	46
Mercurey, Buissonier de Buxy		70
Saint Nicolas de Bourgueil, Cuvée Dyonisos, Dom. Mortier		70



## VINS BLANCS/WHITE WINES

	14CL	75CL
Sauvignon Fourthe n°1	8	35
Chardonnay, Les Ronçes	8.50	36
Riesling Wormeldange, Nussbaum Clos des Rochers	9.50	43
Pinot gris Wormeldange, Nussbaum Clos des Rochers	9.50	45
Chardonnay, Mas Andes Reserva Baron Philippe de Rothschild	9	39
Grillo, Sicilia, Feudo Arancio	8	34
Chablis Terre & Secrets		70

## VINS ROSÉS/ROSE WINES

	14CL	75CL
Fourthe n°1	8	32
Pesque Lune, Vin de pays d'Argens	8	35
Estandon Héritage, Provence	9.50	43



## CHAMPAGNES ET CRÉMANTS

	12CL	75CL
Crémant Millésimé Bernard Massard	12	55
Champagne Brut Tradition Girost Moussy	15	70
Laurent Perrier "La Cuvée"		100

## COCKTAILS

**IRISH COFFEE** 11  
Café, sucre roux, Whisky Jameson, crème

**MOJITO** 11  
Rhum Havana, menthe, citron vert, cassonade, eau pétillante

**HUGO** 11  
Sirop de sureau, menthe, citron vert, eau pétillante, spumante

**APEROL SPRITZ** 11  
Aperol, orange, eau pétillante, crémant

**LILLET TONIC** 11  
Lillet, Schweppes tonic, concombre

**HENDRICKS TONIC** 12.50  
Gin Hendricks, Fever tree tonic, concombre

**CAÏPIRINHA** 11  
Cachaça, citron vert, cassonade, sucre de canne

**NEGRONI** 11  
Campari, Gin Beefeater, Martini rouge, rondelle d'orange

**BLOODY MARY** 11  
Vodka, jus de tomate, jus de citron, sel de céleri, tabasco, sauce anglaise

**CUBA LIBRE** 11  
Rhum Havana, Coca-Cola, tranche de citron vert

**VIRGIN MOJITO (SANS ALCOOL)** 9

**VIRGIN GIN FIZZ (SANS ALCOOL)** 9

**THE GLACÉ MAISON** 5  
Home made iced tea

