



CARTE D'ÉTÉ

Tous ces plats ont été élaborés pour vous par notre Chef et son équipe avec la philosophie d'une cuisine d'inspiration locale, saine, gourmande et de saison. Bonne dégustation !
All those dishes have been cooked for you by our Chef and his team in order to suggest you a locally-inspired, healthy, tasty and seasonal cuisine. Enjoy!



Entrées / Starters



Pressé de tomates Marquise en gelée ^{7-8a-12} 15,00€

Fêta marinée, huile de roquette, chorizo croustillant, amandes grillées

Marquise tomatoes in jelly

Marinated feta cheese, arugula oil, crispy chorizo, toasted almonds



Soupe du jour 10,00€

Soup of the day

Vitello tonnato à notre façon ³⁻⁴⁻¹⁰⁻¹² 18,00€

Vitello tonnato our way

Ceviche de bar aux cerises et prunes ^{1a-4-10-12} 13,00€

Gel acidulé, pousses de moutarde, tuile à l'encre de seiche

Sea bass ceviche with cherries and plums

Sour gel, mustard sprouts, squid ink tuile



Focaccia moelleuse à la tomate, olives, romarin ^{1a-7-12} 16,00€

Garnie minute avec mozzarella, tomates cerises, pesto, roquette, copeaux de parmesan

Focaccia with tomato, olives, and rosemary

Topped with mozzarella, cherry tomatoes, pesto, arugula, parmesan shavings

Tartare de figes séchées et bresaola ^{1a-7--12} 20,00€

Sarriette, pignons de pin, chantilly au Comté, oignons rouges acidulés

Dried fig and bresaola tartare

Savory, pine nuts, Comté cheese whipped cream, sour red onions

Melon jambon revisité ⁷⁻¹² 14,00€

Gelée et billes de melon, fromage frais à l'ail et fines herbes, jambon Serrano, gel de Porto rouge, mesclun

Revisited melon and ham

Melon jelly and balls, fresh cheese with garlic and herbs, Serrano ham, red port gel, mesclun salad mix



Salades / Salads



Salade de pommes de terre ^{1a-3-10-12}

Pommes de terre rôties, tomates cerises, saucisse Lyoner, œuf dur, croûtons épicés, vinaigrette à la graine de moutarde

Potato salad

Roasted potatoes, cherry tomatoes, Lyoner sausage, hard-boiled egg, spicy croutons, mustard seed vinaigrette



Poke bowl ^{4-6-8d-11}

Riz basmati, dés d'avocat, tomates cerises, saumon mariné, betterave cuite, pousses de soja, wakamé, noix de cajou. Option Vegan disponible.

Poke bowl

Basmati rice, diced avocado, cherry tomatoes, marinated salmon, cooked beetroot, bean sprouts, wakame seaweed, cashew nuts. Vegan option available.



Salade de légumes et tofu ^{8d-12}

Légumes crus et cuits, tofu fumé, cranberries, noix de cajou, sauce aux pois chiches, citron, coriandre

Vegetable and tofu salad

Raw and cooked vegetables, smoked tofu, cranberries, cashews, chickpea sauce, lemon, coriander

Entrée :

Plat :

13,00€

21,00€

15,00€

23,00€

14,00€

19,00€



Plats du terroir / Local dishes

Wäinzoossiss ⁷⁻¹²

Pommes de terre sautées en persillade, sauce à la bière

Wäinzoossiss

Sautéed potatoes with Parsley and Garlic, beer sauce

22,00€

Traditionnelle bouchée à la reine ^{1a-3-7-12}

Frites (salade sur demande)

Traditional bouchée à la reine

French fries (salad on request)

25,00€

Viandes / Meats

Burger Scheierhaff ^{1a-3-7-10-12}

Pain brioché, steak haché 160g, mayonnaise à l'estragon, oignons rouges, câpres, gouda, cornichons, coppa rôtie, mesclun, frites (salade sur demande)

Scheierhaff Burger

Brioche bun, 160g minced steak, tarragon mayonnaise, red onions, capers, Gouda cheese, gherkins, grilled bacon, mesclun, French fries (salad on request)

28,00€

Onglet de bœuf Irish Prime ⁷⁻¹⁰⁻¹²

Confit d'échalotes au Porto rouge, pommes de terre rôties au beurre d'escargot, caviar d'aubergines au piment d'Espelette

Irish Prime beef hanger steak

Shallot confit with red port, roasted potatoes with escargot butter, eggplant caviar with Espelette pepper

26,00€

Ballotine de volaille farcie ^{3-7-8g-12}

Farce aux pistaches, figues séchées et citron confit, mousseline de patates douces, légumes du moment, jus au thym

Stuffed poultry ballotine

Pistachio, dried fig, and candied lemon stuffing, sweet potato mousseline, seasonal vegetables, thyme juice

24,00€

Mignon de veau en basse température ³⁻⁷⁻¹²

Râpé de pommes de terre, tomates confites, oignons fanes, fricassée de petits pois à la française, jus corsé au chorizo

Veal tenderloin cooked at low temperature

Potato rösti, candied tomatoes, spring onions, French-style pea fricassee, spicy chorizo sauce

27,00€

Secreto Ibérique ^{1a-3-7-12}

Caponata d'aubergines et gnocchis, roquette et fines herbes, jus au vin rouge

Iberian Secreto

Eggplant caponata and gnocchis, arugula and herbs, red wine sauce

33,00€

Pâtes / Pasta

Pad Thai ³⁻⁴⁻⁵⁻⁶

Nouilles de riz, légumes croquants, tofu fumé snacké, sauce au tamarin, œuf, cacahuètes, coriandre

Pad Thai

Rice noodles, crunchy vegetables, smoked tofu, tamarind sauce, egg, peanuts, coriander

23,00€

Rigatoni à la bolognaise ^{1a-3-12}

Copeaux de parmesan

Bolognese rigatoni

Parmesan shavings

20,00€

Kniddelen ^{1a-3-7-12}

Crème de lard fumé

Kniddelen

Smoked bacon cream

22,00€



Poissons / Fishes

Filet de bar rôti 1a-3-4-8a-8c

26,00€

Tartelette de légumes grillés à la fleur de sel, condiment aux olives, basilic et noisettes torréfiées

Roasted sea bass fillet

Grilled vegetable tartlet with fleur de sel, olives, basil, and roasted hazelnuts

Tataki de thon 1a-3-4-7

30,00€

Risotto croustillant, graines de courges et tournesol torréfiées, sauce vierge au citron et coriandre

Tuna tataki

Crispy risotto, roasted pumpkin and sunflower seeds, lemon and coriander sauce vierge



Terminez en douceur / Sweet end...



Assiette de fromages affinés 7-8c

16,00€

Selection of mature cheeses

Café gourmand 1a-3-7-8a-8b-8c-8d-8e-8g

13,00€

Coffee with dessert selection

Tarte citron yuzu 1a-3-7

15,00€

Meringue croquante, gel de cerises

Yuzu lemon tart

Crunchy meringue, cherry gel

Brownie chocolat noisettes 1a-3-7-8a-8b

15,00€

Confit praliné aux amandes, ganache montée au chocolat Jivara

Chocolate hazelnut brownie

Almond praline confit, Jivara chocolate ganache



Tarte aux fraises et framboises 1a-3-7

12,00€

Pâte sablée, crème mascarpone à la framboise, fraises Ciflorette, gel de fraises, tuile au sucre muscovado

Strawberry and raspberry tart

Shortcrust pastry, raspberry mascarpone cream, Ciflorette strawberries, strawberry gel, muscovado sugar tuile

Tarte du jour 1a-3-7-8a-8b-8c-8d-8e-8g

11,00€

Pie of the day

Tiramisu à la mangue 1a-3-7-12

12,00€

Mango tiramisu



Tartare de fruits de saison

10,00€

Seasonal fruit tartare

Allergènes..

1: Gluten

1a : blé 1d : avoine
1b : seigle 1e : épeautre
1c : orge 1f : kamut

2: Crustacés

3: Œufs

4: Poisson

5: Arachides

6: Soja

7: Produits laitiers

8: Fruits à coque

8a : amandes 8f : noix du Brésil
8b : noisettes 8g : pistaches
8c : noix 8h : noix de Macadamia
8d : noix de cajou 8i : noix du Queensland
8e : noix de pécan

9: Céleri

10: Moutarde

11: Sésame

12: Sulfites et Anhydride sulfureux

13: Lupin

14: Mollusque

Allergens ...

1: Gluten (wheat)

1a: wheat 1d: oats
1b: rye 1e: spelt
1c: barley 1f: kamut

2: Seafood

3: Eggs

4: Fish

5: Peanuts

6: Soy

7: Dairy products

8: Nuts

8a: almonds 8f: Brazil nuts
8b: hazelnuts 8g: pistachios
8c: walnuts 8h: Macadamia nuts
8d: cashew nuts 8i: Queensland nuts
8e: pecan nuts

9: Celery

10: Mustard

11: Sesam

12: Sulphites and Sulphur dioxide

13: Lupin

14: Mollusc

Nos labels / Our labels



Plat labellisé

«Sou Schmaacht Lëtzebuerg»
«Sou Schmaacht Lëtzebuerg» certified



Plat labellisé

«Hausgemaach», fait maison
«Hausgemaach» certified, Homemade



Plat végétarien
Vegetarian dish



Plat vegan
Vegan dish