

Les entrées froides et chaudes

Escargots de bourgogne au beurre persillé	les 6	9 €	les 12	16 €
Feuilleté de champignons frais à la crème persillée				12 €
Composé d'avocat, tomate et oeuf aux crevettes roses sauce cocktail				15 €
Crottin de chèvre en trois saveurs, bouquet fraîcheur				14 €
Assiette de saumon fumé par nos soins, toast brioché				17 €
Tranche de foie gras de canard maison, toast brioché				19 €
Ravioles de Royan à la crème de Gorgonzola				13 €
Foie gras poêlé aux fraises, caramel de vinaigre balsamique				20 €
Les salades composées				
(En entrée uniquement suivie d'un plat)				
Salade de la mer (rouget, dorade, scampi, saumon fumé, concombre, oignon rouge, tomate et oeuf)			Entrée...	14 €
			Plat...	22 €
Salade Paysanne (pommes de terre sautées, emmenthal, jambon de pays, oignons, oeuf au plat)			Entrée...	10 €
			Plat...	18 €
Salade César (Filet de poulet mariné, oeuf, tomate, anchois, croûtons, parmesan)			Entrée...	12 €
			Plat...	20 €
Salade Italienne (Tomate, Bresaola, mozzarella di Buffala, roquette, oeuf, huile d'olives et basilic)			Entrée...	12 €
			Plat...	20 €
Salade gourmande (foie gras, saumon et magret fumés, scampi, crevettes sauce cocktail)			Entrée...	15 €
			Plat...	24 €
Les Tartares				
En entrée uniquement suivie d'un plat...				12 €
En plat servis avec pommes frites et salade...				20 €
Tartare de saumon au citron vert				
Tartare de thon aux sésames et graines de moutarde				
Filet américain de boeuf classique				
Tartare de boeuf à la provençale				
Tartare de boeuf à la moutarde en grain				
Les carpaccios				
Supplément frites et salade...				4 €
Carpaccio de boeuf à l'Italienne (huile d'olives, parmesan, champignons et roquette)				14 €
Carpaccio de boeuf méditerranéen (Tomate, chèvre, huile d'olive, basilic et roquette)				14 €
Carpaccio de boeuf à l'américaine (oignon, cornichon, câpres, roquette, sauce américaine)				14 €
Carpaccio de boeuf à le grecque (Tomate, concombre, fêta, oignon, huile d'olive et roquette)				14 €
Carpaccio de boeuf au foie gras (copeaux de foie gras, roquette, huile de noix)				19 €
Les poissons				
Truite meunière ou aux amandes (suppl. 2 €)				18 €
Fines tranches de saumon gratiné à la crème de ciboulette				22 €
Filet de bar rôti sur peau à la Grenobloise				24 €
Pavé de thon façon Rossini sur un écrasé de pommes de terre				27 €
Marmite du pêcheur aux divers poissons, rouille, fromage et croûtons				24 €
Risotto safrané et sa poêlée de scampi en persillade				23 €
Les viandes et plats traditionnels				
Bouchée à la reine				17 €
Escalope de veau viennoise				18 €
Escalope de veau crème champignons				20 €
Cordon bleu de veau				20 €
Cordon bleu de veau sauce crème champignons				22 €

Rognons de veau à la moutarde en grain	22 €
Magret de canard au miel et romarin	23 €
Fines escalopes de veau au camembert	21 €
Entrecôte de boeuf grillée Black Angus USA (300gr)	28 €
Filet de cheval sauce piquante façon du chef ou sauce au choix	24 €
Filet de boeuf au poivre concassé ou sauce au choix	25 €
Filet de boeuf Rossini, réduction de porto	30 €
Sauce au choix:	
Poivre vert, Bordelaise, roquefort, béarnaise, crème champignons, beurre à l'ail	

**Tous nos poissons et toutes nos viandes sont accompagnés de légumes et au choix :
Pommes frites, pommes sautées, pommes croquettes, pommes nature, Gratin dauphinois, riz,
salade verte**

Garniture supplémentaire: 3 €	
Chariot de fromages affinés	
La petite assiette ; 3 morceaux aux choix	7 €
La grande assiette ; 6 morceaux aux choix	13 €
Les desserts fait maison et les coupes glacées	
Café gourmand (café ou thé accompagnés de 3 gourmandises)	10 €
Mousse au chocolat	6 €
Salade de fruits frais	6 €
Crème brûlée à la pistache	7 €
Meringue glacées vanille fraise, chantilly et coulis de fruits rouges	8 €
Fraises Nature	5 €
Gratin de fraises en chaud froid, sabayon au Monbazillac	10 €
Soufflé glacé au Grand Marnier	9 €
Nougat glacé au miel d'acacia, coulis de fruits rouges	9 €
Café liégeois (glace café, café chaud et chantilly)	7 €
Dame blanche (glace vanille, chocolat chaud et chantilly)	7 €
Coupe Amaréna (glace vanille et fraise, cerises Amaréna, chantilly)	8 €
Tout framboise (le sorbet, framboises chaudes et son alcool)	9 €
Coupe Laura (glace vanille et café, Baileys, chantilly)	9 €
Coupe colonel (sorbet citron, vodka)	8 €
Coupe Lorraine (glace mirabelle et son alcool)	9 €

Tous les prix indiqués sur ce site sont indicatifs, non contractuels et sujet à modification sans préavis.

Created by www.menu.lu