



**ALFA**  
BRASSERIE

**LA CARTE**  
MENU





## ENTRÉES

### STARTERS

SAUMON D'ÉCOSSE FUMÉ MAISON ET SON BLINIS DE BLÉ COMPLET, CRÈME DE RAIFORT

HOME-SMOKED SCOTTISH SALMON WITH WHOLE-WHEAT BLINIS, CREAMED HORSERADISH

€  
17,00

ESCARGOTS AU BEURRE DE NOISETTES EN CASSOLETTE

SNAILS WITH NOISETTE BUTTER, SERVED IN A CASSOLETTE

PAR 6 7,00 PAR 12 12,00

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MAISON, CONFITURE D'OIGNONS ROUGES, TOAST DE BAUEREBROUT

HOME-MADE TERRINE OF DUCK FOIE-GRAS, RED ONION PRESERVE, RUSTIC BAUEREBROUT TOAST

18,00



TARTARE DE BAR À LA MANGUE PARFUMÉ DE PIMENT D'ESPELETTE, SALADE D'HERBES ET CROUSTILLANT DE PAIN

TARTAR OF BASS WITH MANGO, JUST A HINT OF ESPELETTE PIMENTO, HERB SALAD, AND TOAST

19,00

LA VÉRITABLE SALADE CÆSAR

AUTHENTIC CÆSAR SALAD

EN ENTRÉE 13,00 EN PLAT 16,00

TERRINE LUXEMBOURGEOISE MAISON, SALADE DU JOUR

HOME-MADE LUXEMBOURG TERRINE, SALAD OF THE DAY

11,00

CROTTIN DE CHAVIGNOL JUSTE RÔTI SUR UNE SALADE D'HERBES FRAÎCHES, VINAIGRETTE DE LAVANDE

LIGHTLY-ROASTED CROTTIN DE CHAVIGNOL GOAT'S CHEESE ON A FRESH HERB SALAD, LAVENDER DRESSING

14,00

CARPACCIO DE BŒUF LUXEMBOURGEOIS

OU CARPACCIO DE SAUMON MARINÉ

CARPACCIO OF FINELY-SLICED LUXEMBOURG BEEF OR CARPACCIO OF MARINATED SALMON

EN ENTRÉE 14,00 EN PLAT 22,00

## VIANDES

### MEAT

ONGLET DE BŒUF DU TERROIR (200G) À L'ÉCHALOTE, FRITES, SALADE

PRIME CUT OF LOCAL BEEF (200 G) WITH SHALLOTS, FRENCH FRIES, GREEN SALAD

23,00

LA CHOUCRUTE ALFA, JUDD, SAUCISSE METTWURST, FRANCFORT, LARD, QUENELLE DE FOIE

ALFA SAUERKRAUT: JUDD (SMOKED COLLAR OF PORK), METTWURST SAUSAGE, FRANKFURTER, STREAKY BACON, LIVER DUMPLING

22,00

L'ESCALOPE DE VEAU VIENNOISE, FRITES, SALADE

WIENER SCHNITZEL (VEAL), FRENCH FRIES, GREEN SALAD

21,00

TARTARE DE BŒUF, FRITES, SALADE

STEAK TARTAR, FRENCH FRIES, GREEN SALAD

19,00

TRANCHE DE ROGNON DE VEAU À LA PLANCHA SUR UNE COMPOTÉE D'ÉCHALOTES, JUS AU VINAIGRE DE XÉRÈS, RAVIOLE DE LÉGUMES

GRILLED SLICE OF CALF'S KIDNEY ON A SHALLOT COMPOTE, SHERRY VINEGAR JUS, VEGETABLE RAVIOLE

19,00

LE VÉRITABLE CORDON BLEU DE QUASI DE VEAU SAUCE CRÈME, FRITES, SALADE

AUTHENTIC CORDON BLEU VEAL LEG CUTLET, CREAM SAUCE, FRENCH FRIES, SALAD

22,00

PASCHTÉIT (BOUCHÉE À LA REINE), FRITES

PASCHTÉIT (LOCAL SPECIALITY CHICKEN AND MUSHROOM VOL-AU-VENT), FRENCH FRIES

20,00

FILET DE BŒUF LUXEMBOURGEOIS 200G GRILLÉ

SAUCE BÉARNAISE, FRITES

GRILLED LUXEMBOURG BEEF FILLET STEAK (200 G), BÉARNAISE SAUCE, FRENCH FRIES

30,00

TOURNEDOS D'AGNEAU IBÉRIQUE GRILLÉ, BEURRE FRAIS AUX ANCHOIS, TIAN MONÉGASQUE, POLENTA À LA PARMESANE

GRILLED TOURNEDOS OF IBERIAN LAMB, FRESH ANCHOVY BUTTER, MONACO BRAISED VEGETABLES, PARMESAN POLENTA

29,00

LE LUX<sup>M</sup>BURGER

THE LUX<sup>M</sup>BURGER

20,00

TRAVAILLANT SELON L'HUMEUR ET LA QUALITÉ DU MARCHÉ,  
VEUILLEZ NOUS EXCUSER SI UN PLAT NE POUVAIT ÊTRE SERVI

AS WE FOLLOW THE MOOD AND THE QUALITY OF THE LOCAL MARKET,  
WE APOLOGIZE IN ADVANCE IF A DISH IS NOT AVAILABLE

## POISSONS

### FISH

	€
CHOUCRUTE DE POISSONS AU BEURRE BLANC (SAUMON, HADDOCK, CERVELAS DE POISSONS) FISH SAUERKRAUT WITH BEURRE BLANC SAUCE (SALMON, SMOKED HADDOCK, FISH SAUSAGE)	20,00
 PAPILLOTE DE SAUMON D'ÉCOSSE SUR UNE JULIENNE DE LÉGUMES, TOMATE CONFITE, CORIANDRE FRAÎCHE ET GINGEMBRE À L'HUILE D'OLIVE SCOTTISH SALMON EN PAPILLOTE WITH FINELY-SLICED VEGETABLES, ROASTED TOMATO, FRESH CORIANDER AND GINGER WITH OLIVE OIL	23,00
CABILLAUD RÔTI SUR PEAU, ÉCRASÉE DE POMMES DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE ET OLIVES, SAUCE VIERGE COD ROASTED ON ITS SKIN, OLIVES AND OLIVE OIL MASHED POTATO, VIERGE SAUCE	24,00
FISH AND CHIPS SAUCE RÉMOULADE, FRITES FISH AND CHIPS, REMOULADE SAUCE	19,00

## VÉGÉTARIENS

### VEGETARIAN

PENNE À LA CRÈME DE TARTUFATA, SALADE DE ROQUETTE ET COPEAUX DE PARMESAN PENNE WITH A CREAMY TARTUFATA (TRUFFLE PASTE) SAUCE, ROCKET SALAD, AND PARMESAN SHAVINGS	17,00
RISOTTO BIO AU SAFRAN, HUILE DE BASILIC ORGANIC SAFFRON RISOTTO, BASIL OIL	14,00 

## DESSERTS

### LES GOURMANDISES DE NOTRE CHEF PÂTISSIER DELICIOUS TREATS FROM OUR OWN PASTRY CHEF

PLATEAU AFFINÉ DU MAÎTRE FROMAGER CHEESE BOARD SELECTED BY OUR MASTER CHEESE-MAKER	10,00
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE, NATURE OU FLAMBÉE À L'ALCOOL DE VOTRE CHOIX (GINGEMBRE, ROMARIN, AMARETTO) VANILLA CRÈME BRÛLÉE, PLAIN OR FLAMBÉED WITH YOUR CHOICE OF ALCOHOL (GINGER, ROSEMARY, AMARETTO)	9,00
MOELLEUX CHOCOLAT PUR CARAÏBE À LA NOISETTE, GLACE VANILLE SAVEUR BOURBON, FRAISES AU SIROP DE SECHUAN PURE CARIBBEAN CHOCOLATE AND HAZELNUT GATEAU, BOURBON VANILLA FLAVOUR ICE-CREAM, STRAWBERRIES WITH SZECHUAN SYRUP	9,00
LE CAFÉ GOURMAND DE NOTRE CHEF PÂTISSIER (4 PIÈCES) OUR PASTRY-CHEF'S SPECIAL INDULGENT COFFEE (COFFEE SERVED WITH 4 MINI-DESSERTS)	10,00
SALADE DE FRUITS DU MOMENT AU SIROP VANILLE SEASONAL FRUIT SALAD WITH VANILLA SYRUP	8,50 
 FAISSELLE DE VACHE ET SON COULIS DE FRUITS FRAIS MAISON COW'S MILK COTTAGE CHEESE WITH HOME-MADE FRESH FRUIT COULIS	6,00
VERRINE DE MOUSSE CHOCOLAT NOIR DARK CHOCOLATE MOUSE	7,50
CAFÉ LIÉGEOIS, CHOCOLAT LIÉGEOIS OU DAME BLANCHE CAFÉ OR CHOCOLATE LIÉGEOIS SUNDAE, OR VANILLA ICE-CREAM WITH CHOCOLATE SAUCE	7,00

• TOUS NOS DESSERTS SONT RÉALISÉS PAR NOTRE CHEF PÂTISSIER •  
ALL OUR DESSERTS ARE CREATED BY OUR OWN PASTRY CHEF

CONTRAIREMENT AUX ADULTES, LES ENFANTS ONT LE PRIVILÈGE  
DE POUVOIR CONFECTIONNER EUX-MÊMES LEUR MENU AUPRÈS DU CHEF  
UNLIKE ADULTS, CHILDREN MAY COMPOSE THEIR OWN MENU WITH THE CHEF

## MENU DU MARCHÉ

(MIDI ET SOIR,  
DU LUNDI AU VENDREDI)

### ENTRÉE DE SAISON

### PLAT DU CHEF

### DESSERT DU PÂTISSIER

# 25€

cave & saveurs  
SÉLECTIONNÉ PAR **bettane+desseauve**

Mercuré  
HOTELS



Notre échanson vous propose  
un voyage irrésistible :  
laissez vous guider,  
découvrez et savourez...

  
LA PLANÈTE  
VOUS SOUHAITE  
BON APPÉTIT !  
THE PLANET WISHES YOU  
"BON APPÉTIT!"



Ces plats respectent les critères  
d'une alimentation équilibrée.  
Our dishes meet the criteria  
of a balanced diet.
















Ces plats utilisent des produits  
issus du commerce équitable.  
Our dishes use fair trade  
products.



Ces plats utilisent des produits  
issus de l'agriculture biologique.  
Our dishes use organically-  
produced products.

## NOS VINS

### OUR WINES

	VERRE GLASS	25 CL	50 CL		37,5 CL	75 CL
<b>PICHETS / PITCHERS</b> 				<b>ROUGES / RED</b>		€
BLANC / WHITE	3,00	5,00	9,50	FINCA CONSTANCIA, BODEGA GONZALEZ,  VINHOS DE LA TIERRA DE CASTILLA 2011		28,00
ROUGE / RED	3,00	5,00	9,50	DOURTHE N°1, BORDEAUX AOC ENTRE-DEUX-MERS 2011		30,00
ROSÉ	3,00	5,00	9,50	CHÂTEAU D'OR ET DE GUEULES « LES CIMELS » COSTIÈRES DE NÎMES 2011 MÉDAILLE D'OR D'ORANGE 2012		35,00
<b>BLANCS / WHITE</b>		<b>37,5 CL</b>	<b>75 CL</b>	CHÂTEAU SIGNAC, CHUSCLAN CÔTES DU RHÔNE VILLAGES 2010		30,00
DOMAINE DU TARIQUET, CÔTES DE GASCOGNE « CLASSIC » 2012			20,00	TELLUS, SYRAH IGP LAZIO 2011/12 	19,00	32,00
DOMAINE DU TARIQUET, CÔTES DE GASCOGNE « CÔTÉ » 2012 MÉDAILLE D'OR CONCOURS NATIONAL DES VINS IGP À TOULOUSE			35,00	PINOT NOIR BARRIQUE « CHARTA »  SCHMIT-FOHL 2011		44,00
AUXERROIS, GRAND 1 <sup>ER</sup> CRU,  COTEAUX DE SCHENGEN, DOMAINE THILL 2012/13			24,00	CHÂTEAU TEYSSIER, MONTAGNE-SAINT-ÉMILION 2011		45,00
RIESLING, GRAND 1 <sup>ER</sup> CRU,  CLOS DES ROCHERS, GREVENMACHER FELS 2012/13		20,00	35,00	CELESTE CRIANZA, RIBERA DEL DOURO 2010,  MIGUEL TORRES		47,00
PINOT BLANC, GRAND 1 <sup>ER</sup> CRU,  CLOS DES ROCHERS, GREVENMACHER FELS 2011			30,00	<b>CHAMPAGNES &amp; CRÉMANTS</b>		
PINOT GRIS CHÂTEAU DE SCHENGEN,  DOMAINE THILL 2012		22,00	32,00	<b>CHAMPAGNES &amp; SPARKLING WINES</b>	<b>COUPE GLASS</b>	<b>75 CL</b>
DOURTHE N°1, BORDEAUX AOC ENTRE-DEUX-MERS 2011			30,00	CHAMPAGNE DE CASTELLANE	11,00	65,00
ZEVENWACHT SAUVIGNON, STELLENBOSCH 2012 			29,00	CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER		75,00
CHARDONNAY BARRIQUE « CHARTA »  SCHMIT-FOHL 2011			42,00	CRÉMANT SCHMIT-FOHL 	8,00	45,00
<b>ROSÉ</b>			<b>75 CL</b>	KIR ROYAL	12,00	
PESQUE LUNE ROSÉ, VIGNERONS DE CORRENS 2012 			20,00	KIR GRAND-DUCAL	9,00	
MÉDAILLES D'OR ET D'ARGENT CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE DE PARIS 2013 • MÉDAILLE DE BRONZE-VINALIES 2013						

### HORAIRES / OPENING HOURS

LE PETIT-DÉJEUNER EST SERVI DE 6H30 À 10H00 EN SEMAINE ET DE 6H30 À 11H00 LE WEEK-END  
RESTAURANT OUVERT TOUS LES JOURS DE 6H30 À 22H30. BAR OUVERT TOUS LES JOURS DE 6H30 À 1H00.

BREAKFAST IS SERVED FROM 6:30AM TO 10:00AM WEEKDAYS AND FROM 6:30AM TO 11:00AM WEEKENDS  
THE RESTAURANT IS OPEN EVERY DAY FROM 6:30AM TO 10:30PM. THE BAR IS OPEN EVERY DAY FROM 6:30AM TO 1:00AM

TEL.: (+352) 49 00 11 3000 • WWW.ALFABRASSERIE.LU • INFO@ALFABRASSERIE.LU

