

Potages

Velouté de Potiron en Cappuccino, petits Lardons, Brunoise de Chataignes et Nuage de Crème 7,50 €

Crème de Langoustine en Cappuccino, Salpicons de Scampi et Courgettes 8.50€

Entrées

Duo de Carpaccio de Bœuf et Saumon et son Duo de Tartares de Bœuf et Saumon 18,50 € / 22,50€ (plat)

Duo de Mi Cuit de Thon aux Graines de Sésame, et son Eventail de Saumon mariné à l'Aneth à la Crème de moutarde de Meaux, Méli Mélo de Salade 18,50 € / 22,50 € (plat)

Déclinaison de Foie gras poêlé aux Pommes caramélisées et sa Terrine 21,00 € / 26,50€ (plat)

Les Rondes d'Aiguillettes de Saumon marinée à l'Aneth et Duo de Tartares de Saumon frais et Saumon fumé à la Crème de Moutarde de Meaux 16,50 € / 19,90 € (plat)

Revisitation de la Feiertagszalat (Salade de Viandes luxembourgeoise) sur Ecaille de Pommes de Terre et sa Duxelles de Radis roses 16,50 € / 19,50 (plat)

Tranche fine de Jambon mixte de Tradition luxembourgeoise et ses Crudités, Salade frisée, Œufs pochés et petits Croutons 17,50€ / 21,50 € (plat)

Noix de Saint Jacques caramélisées au Miel d'Acacia sur sa Purée de Betteraves rouges 21,00€ / 26,50 € (plat)

Méli mélo de Salade tiède au Praliné de Thon rouge sur sa Poêlée de petits Légumes et Brochette de Scampi 19,50€ / 25,50€ (plat)

Méli mélo de Salade tiède et ses Gambas marinés à l'Ail à l'Echalote à la Coriandre et à l'Huile de Sésame 19,50€ / 25,50€ (plat)

Tarte fine de Saumon de Norvège sur une Fondue de Poireaux à l'Huile d'Olives, Ciselé d'Echalote et Bouquet de Roquette au Croustillant de Carottes 17,50€

Tourte de Ris de Veau et sa Fricassée de Girolles aux Aiguillettes de Volaille, Bouquet de Méli Mélo de Salade 21,50€

Menu Enfant

Pizza Jambon Fromage 12,90 €

Tarte Flambée Fromage Blanc, Oignons, Lardons, Fromage 12,90 €

Bouchée à la Reine 12,90 €

Nuggets de Poulet 12,90 €

Le menu enfant est accompagné d'une boisson soft et d'un dessert (1 boule de glace au choix)

Pâtes et Gratins

Le Meilleur de la Volaille (Sot-l'-Laisse) aux Penne à la Concassée de petits Légumes poêlés parfumés aux Champignons des Bois
Bataille de Roquette et Copeaux de Parmesan 18,50 €

Orrechiette aux Scampi et Courgettes confites et son petit Jus de Crustacés
Bataille de Roquette, Copeaux de Parmesan 19,50 €

Tartiflette au Reblochon, Bouquet de Salade et sa Salaison maison 19,90€

Tartiflette au Munster, Bouquet de Salade et sa Salaison maison 19,90€

Nos Plats Canailles

Bouchée à la Reine Maison 19,90 €

Tartare de Bœuf Maison aux Légumes grillés, Bataille de Roquette et Copeaux de Parmesan 19,90 €

Choucroute à l'Alsacienne (Metty, Lard fumé, Viennoise, Judd, petit Salé
Quenelle de Foie) 21,00€

Poissons

Marmite du Pêcheur : Sandre, St Pierre, Rouget, Saumon, St Jacques, Ecrevisses et Scampi mijotés dans leur Soupe de Poisson à la Marseillaise 26,50 €

Scampi géants grillés sur la Plancha au Beurre d'Ail et d'Echalote, Velouté de Homard, Risotto aux Champignons 28,50 €

Filet de Dorade royale rôti et sa Crème légère au Persil, Riz Pilaf aux Abricots Cristalline d'Oranges confites 24,50 €

Blanquette de la Mer et sa Crème onctueuse parfumée à la Ciboulette : Rouget, Saumon, St-Pierre, Calamars, Gambas, Scampi cuits sur la Plancha 26,50 €

Tournedos de Tian de Saumon aux Courgettes et Tomates marinées sur une Purée de Patates douces à l'Huile d'Olives vierge, Tomates fraîches et Olives 22,00 €

Mix-Grill de Poissons "Autour de la Mer" marinés à l'Ail et à l'Echalotes cuits sur la Plancha, Gambas et Brochettes de Scampi, Crème de Langoustine 24,50€

Marmite de Lotte rôtie aux Ecrevisses parfumée à l'Estragon aux petits Légumes du Maraicher à la Façon luxembourgeoise à la Tartufada 27,50€

Viandes

Magret de Canard en Croûte d'Epices aux Jus de Fruits noir, Confit de Myrtilles Polenta crémeuse aux Epinards sumontée de Tomets fraiches et Mozzarella 24,00 €

Revisitation de Mignon de Veau à la Façon "Prince Orloff" luxembourgeoise 28,50€

Spare Ribbs à la Façon Barbecue à l'Américaine (500gr), Epis de Maïs, Pommes de Terre au Four à la Crème de Ciboulette 28,00 €

Ballotin de Suprême de Pintade en Cœur de Ris de Veau en Chemise de Lard fumé et son Confit de Purée de Chataignes 24,90 €

Cordon bleu de Veau Fondant de Munster, Jambon cru du Pays en Viennoise et sa Réduction bordelaise 23,90

Cordon bleu de Veau pané et sa Crème de Champignons 21,90 €

Filet de Boeuf Grillé, Sauce au Choix 28,50 €

Filet de Kangourou (250gr) au Confit d'Echalotes 24,50 €

Viande Specialities of the House Black Angus

Black Angus Steak of 400 Grams (Rumsteak) 22,00€

Entrecôte Black Angus of +/- 400 Grams 31,00€

Bavette Black Angus (350gr) 22,90€

Burgers Black Angus : Filet 400gr dans Pain Ciabatta, Bacon, Fromage, Confit d'Echalote, servi avec Pommes de Terre au Four, Epis de Maïs et petits Légumes 26,00€

Tartes Flambées Maison

Tarte Flambée à l'Alsacienne ou à la Tomate
A grignoter en apéritif ou en plat avec les doigts

La Classique: Fromage blanc, Oignons, Lardons 10,90€

La Gratinée: Fromage blanc, Oignons, Lardons, Emmental râpé 11,90 €

La Forestière: Fromage blanc, Oignons, Lardons, Champignons de Paris, Emmental râpé 13,90€

La Pêcheur: Fromage blanc, Oignons, Cocktail sScampi marinés à l'Ail et Echalote, Emmental râpé 16,90€

La Montagnarde: Fromage blanc, Oignons, Lardons, Reblochon, Pommes de Terre, Emmental râpé 16,90€

L'Alsacienne: Fromage blanc, Oignons, Lardons, Munster, Emmental râpé 16,90€

La Norvégienne: Fromage blanc, Oignons, Saumon Fumé, Câpres, Emmental râpé 17,50€

La Grecque : Fromage blanc, Oignons, Viande hachée marinée, Coriandre fraîche, Emmental râpé 15,90€

Desserts

Dame Blanche Chocolat Fondant 7,80 €

Café Glacé 7,40 €

Coupe 3 Boules 7,90 €

Colonel 9,50 €

Jubilé de Mirabelles chaudes € 9,50 €

Assiette de Sorbets et Fruits frais 8,80€

Jubilé de Fruits rouges chauds 9,50 €

Véritable Glace Faisselle aux Framboises 8,20 €

Nougat Glacé 9,80 €

Kougloff glacé au Marc de Gewerztraminer 9,90 €

Moelleux fondant au Chocolat 9,80 €

Véritable Baba au Rhum Bouchon 9,80€

Café gourmand 8,90€

Tartes Flambées Sucrées Maison

Pomme: Fromage Blanc, Emincé de Pomme, Cassonade 8,20 €

Pomme Glacée: Fromage Blanc, Emincé de Pomme, Cassonade, Boule Glace Vanille
8,40 €

Pomme Flambée: Fromage Blanc, Emincé de Pomme, Cassonade, Flambée au Calvados
9,50 €

Antillaise: Fromage Blanc, Ananas, Banane, Cassonade, Flambée au Rhum
8,90 €

Banane au Chocolat chaud
8,90€

Created by www.menu.lu