

## ENTREES ET PLATS FROIDS

Duo de Foie Gras en Terrine et Poêlé	½ 15.50 €	19.90
Salade de Chèvre Chaud	½ 13.30 €	17.90
Brick de Reblochon et Serrano au Four	½ 13.50 €	18.50
Ardoise de Jambon Pata Negra	½ 16.50 €	21.70
La Salade Grappe d'Or	½ 17.50 €	22.70
La Salade de Scampis à l'Ail	½ 14.90 €	18.50

## NOS CARPACCIOS

Carpaccio de Thon au Sésame	½ 15.00 €	20.90
Carpaccio de bœuf au Foie Gras	½ 13.90 €	19.00
Carpaccio de bœuf à la Mozzarella	½ 13.50 €	18.20
Carpaccio de bœuf au Manchego	½ 13.50 €	18.20

## NOS PLATS DE PATES

Mielkniddelen mat speck an Rahm		15.80
Tagliatelles au Saumon		18.90
Ravioles Fraîches à la Ricotta et Epinard (Végétarien)		14.90

## NOS PLATS POUR LES PETITS GASTRONOMES

Tagliatelles au Jambon	+Boule de Glace	11.90
Steack Haché Maison, Frites	+Boule de Glace	11.90

### **Formule midi du Lundi au Vendredi sauf jours fériés**

Plat du Jour 9.50

Menu du Jour 11.00 entrée ou dessert au choix + plat -

## NOS VIANDES

*Accompagnées de la Garniture du Jour et Légumes*

Entrecote d'Argentine Angus Grillée	280gr	24.90
Filet de Boeuf Angus Irlande Grillé	280gr	28.90
Chateau Briand Angus Irlande Grillé	550gr 2 Pers	63.80

Grillade Mixte		27.50
Mignon de Veau aux Champignons		26.50
Filet Pata Negra et tranche de jambon tiède		24.50
Eventail Pata Negra Grillé	Roquette et Manchégo	28.50
Magret de Canard au Porto et Figs		23.50

## Nos poissons

Accompagnées de la Garniture du Jour et Légumes

Sole Entière Grillée		Prix du Jour
Filet de Dorade Poêlé		21.90
Brochette de Gambas Grillée		26.80

## Nos Desserts Maisons

Le traditionnel Moelleux au Chocolat	9.80
La Tarte Tatin Caramélisé aux Pommes	8.90
La Crème Brûlé à la Vanille	8.50
Le Moelleux aux Marrons , coeur de Noisette	9.20
L'Assortiment de Sorbet et Fruits Frais	9.50
L'Assiette Grappe d'Or	10.50
Dame Blanche ou Café Glacé	7.90

## Menu Gibier

45€

*La Terrine de Gibier Maison, et son Serrano*

\*\*\*

*Sorbet Poire*

\*\*\*

*Les Suprême de Pigeon Sauvage, Jus aux Noix et Figs Confites*

\*\*\*

*Le Moelleux aux Marrons, Coeur de Noisette*

\*\*\*

## Nos Suggestions du Moment:

Le Velouté de Potiron au Foie Gras	½ 10.60	
La Terrine de Gibier Maison	½ 14.90	18.90
Les Moules Marinières -ou- à la crème	½ 16.50	21.50
*****		
Les Suprêmes de Pigeon Sauvage, Jus aux Noix et Figs Confites		28.90
Le Mille-Feuille de Biche aux Airelles		26.50
Le Filet de Marcassin au Poivre Vert		27.90
Le Carré d'Agneau Pané aux Herbes	2 Pers	54.00

## Soirées Bougies

Tous les derniers Vendredi du Mois nous vous proposons une soirée éclairée exclusivement à la bougie.

Created by [www.menu.lu](http://www.menu.lu)