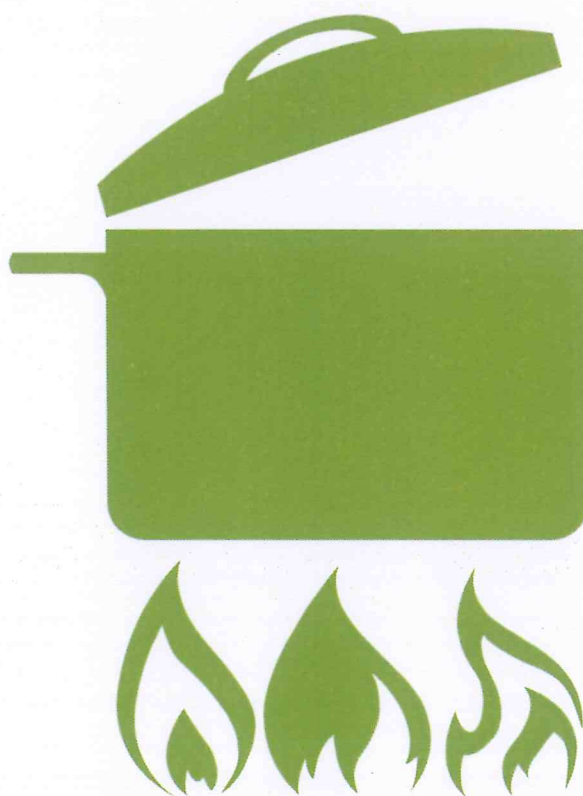


Restaurant POT AU FEU



**Découvrez chaque semaine nos dernières actualités
sur notre site www.potaufeu.lu
et sur facebook : www.facebook.com/RestaurantPotAuFeu**

LES POTAGES

Soupe à l'oignon avec baguette gratinée au fromage <i>Zwiebelsuppe mit Käsebaguette überbacken</i>	8.50 €
Soupe de poireaux et carottes <i>Feines Lauchmöhrensüppchen</i>	7.50 €
Crème de tomates avec basilic frais <i>Cremige Tomatensuppe mit frischem Basilikum</i>	8.50 €

LES ENTREES

Carpaccio de boeuf, huile d'olive, pesto et parmesan râpé <i>Carpaccio vom Rinderfilet, Olivenöl, Pesto und geraspelttem Parmesankäse</i>	17.80 €
Saumon fumé avec rondelles de courgettes et sa sauce crème ciboulette <i>Geräucherter Lachs mit einem Zucchinirollchen und Kräuterquark</i>	16.80 €
Tomates mozzarella au basilic frais et garniture de salade <i>Tomaten-Mozarella mit frischem Basilikum und salat</i>	12.50 €

LES SALADES

	Plat
Salade Caesar avec émincé de dinde, jambon, melon jaune, ananas et vinaigrette balsamic blanc <i>Caesar Salat mit gebratener Putenbrust mit Honigmelone, Ananas, Schinken, Käse, und weissem Balsamicodressing</i>	18.00
Grande salade garnie de fruits frais et grands scampis grillés <i>Grosser bunter Salat reichlich garniert mit frischen Früchten und gebratenen Riesengarnelen</i>	21.50
Grande salade avec fruits frais et poitrine de poulet rôti <i>Grosser bunter Salat mit frischen Früchten und gebratener Hähnchenbrust</i>	17.50

POUR NOS VEGETARIENS

Ratatouille de légumes et pommes de terre sauce crème ciboulette et salade <i>Geschmorte Gemüsekartoffelpfanne mit Kräuterquark und Salat</i>	14.8
Spaetzle sauce fromage oignons et salade <i>Zwiebelkäse Spätzle mit Salat</i>	18.0
Trio de pâtes: spaghetti sauce tomate, rigatoni au gorgonzola et tortellini aux fines herbes <i>Pasta-Triologie (Spaghetti mit Tomatensauce, Rigatoni mit Gorgonzolasauce, Tortellini mit Kräuterbutter)</i>	15.8

Chers clients en cas d'allergie ou d'intolérance à certains produits, demandez notre carte spéciale.

Schneekube Gäste im Falle einer Allergie oder Unverträglichkeit gegen ein oder mehrere unserer Produkte

LES PLATS

Plateau de jambons, melon jaune, frites et salade croquante <i>Gemischter Schinkenteller mit Honigmelone, Pommes und knackig frischem Salat</i>	17.50
Escalope de veau viennoise, frites et salade <i>Kalbs-Wienerschnitzel mit Pommes und Salat</i>	19.80
Cordon bleu crème - champignons, légumes <i>Cordon bleu mit Champignonrahm, Gemüse</i>	24.50
Rumpsteak avec salade sauce au choix: en croûte d'épices à l'ail / au poivre / tomates et oignons <i>Rumpsteak nach wahl mit Salat: Knoblauchkruste / Pfeffersauce / Tomaten-Zwiebelwürfel</i>	27.20
Filet de boeuf Rossini avec des truffes et foie gras, sauce au vin rouge, légumes <i>Rinderfilet Rossini mit Gänseleber und Trüffel auf Rotweinjus und Gemüse</i>	32.50
Carré d'agneau rôti avec salade sauce au choix: en croûte d'épices d'ail ou sauce au vin rouge et thym <i>Gebratenes Lammkarree mit Salat nach wahl: Knoblauchkruste oder Rotweinthymiansauce</i>	28.50
Foie de veau braisé avec ragoût pommes - oignons et fagot d'haricots au lard <i>Gebratene Kalbsleber auf Geschmorten Apfel-Zwiebelstreifen und Bohnen im Speckmantel</i>	22.80

LES POISSONS

Filet de saumon poêlé sauce champagne et ratatouille de légumes <i>Frisch gebratenes Lachsfilet auf Champagnersauce und Ratatouillegemüse</i>	26.80
Médailles de lotte poêlés et enrobés au bacon et salade croquante <i>Gebratene Seeteufelmedaillons im Speckmantel und knackigem Salat</i>	28.40
Sole frit sauce aux câpres et citron, salade croquante <i>Gebratene Seezunge auf Zitronen-Kapernsauce und knackigem Salat</i>	31.50

Accompagnements au choix

Gratin de pommes de terre / Frites / Spaghetti / Pommes de terre rôties / Kniddelen / Rösti
Kartoffelgratin / Pommes Frites / Spaghetti / Bratkartoffel / Kniddelen / Kartoffelrösti

Chers clients en cas d'allergie ou d'intolérance à certains produits, demandez notre carte spéciale.

Schneepflanzl, Gärten, im Falle einer Allergie oder Empfindlichkeit gegen Essen ist nach unserem speziellen Karte

LES DESSERTS

Crème brulée et sorbet <i>Crème brulée mit Sorbet</i>	7.00
Tartelette au chocolat avec glace vanille <i>Schokotörtchen mit Vanilleeis</i>	8.00
Beignet aux pommes, glace vanille <i>Apfelbeignets mit Vanilleeis</i>	8.00
Assiette de sorbets et fruits <i>Sorbetteller mit Früchten</i>	8.50
Mousse au chocolat et génoise à la framboise et fruits frais <i>Schokoladenmousse auf Biskuitboden Himbeersauce und frischen Früchten</i>	8.50
Salade de fruits frais avec glace au yaourt <i>Frischer Obstsalat mit Joghurteis</i>	7.50

Chers clients en cas d'allergie ou d'intolérance à certains produits, demandez notre carte spéciale.

Schwermetall-Gluten- und Laktose-Allergien oder Coeliac-Krankheiten. Bitte um besondere Rücksichtnahme.