




Notre carte

Entrée


Gaspacho de tomate maison, tartare de différentes tomates à l'huile de basilic, crostini	10.50 €
Potage Miso, accompagné de shitaké snacké-pousse de soja-oignon fane-nouilles soba - tofu fumé	10.50 €
Feierstengszalot traditionnelle façon « GUDD DIKRICH »* 	11.30 €
Bouquet de salade aromatisé à la vinaigrette de noix, crottin de Chavignol en version 2015, mélange de noix torréfiées* 	15.50 €
Terrine de cuisse de canard confite 8 heures, toast grillé, chutney de cerise, sauce chocolat épicée	16.20 €
Scampis roses d'Argentines à la plancha, salade rafraîchissante d'ananas, tomate en compotée au basilic	17.90 €
Carpaccio de boeuf :* 	
- Le Classique ; vinaigrette balsamique, roquette, basilic, pignon de pin et parmesan	12.90 €
- Harry's Bar ; vinaigrette oeufs-moutarde, dés de tomates colorées, ciboulette	12.90 €
- Japon ; vinaigrette au wasabi, sésame, mizuna, oignon fane et gingembre confit	12.90 €
Carpaccio végétarien de betterave jaune et rouge, pesto basilic-wasabi, lit de roquette et mizuna, condiments et sorbet yaourt*	13.90 €




* Possible en plat : 5€ suppl. (frites et salade)

Plat principal

Carré de veau cuit sur l'os de notre rôtisserie, sauce poivre vert, petits pois à la sarriette, purée de pommes de terre onctueuse, coulis de piperade	27.90 €
Souris d'agneau confite 12 heures, pommes de terre grenaille façon carbonara, jardinière de légumes	28.30 €
Filet de saumon cuit dans du beurre de cacao, sauce hollandaise à la citronnelle, salade tiède d'orge perlé, chicon à l'orange	23.80 €
Filet de cabillaud à l'huile d'olive et anis, quinoa mariné, asperges vertes et radis glacés	24.60 €
Veggie Pflanzle aux oignons-poivrons-maïs, le tout sur une ratatouille classique, bouquet de roquette	17.90 €

Suggestions de nos poulets fermiers

Demi-poulet fermier mariné de notre rôtisserie, frites revisitées au curry, jus fumé au beurre, haricots verts 	26.30 €
Salade César traditionnelle ; poulet de notre rôtisserie, vinaigrette classique, croûtons	20.80 €

maison à l'ail, salade romaine, l'oeuf mollet frit et chips de parmesan 	
Bouchée à la reine, pommes de terre duchesse maison, salade du moment 	23.50 €
Ballotine de poulet croustillante façon cordon bleu, crème champignons, gratin de pommes de terre, millefeuille de légumes 	24.70 €

Suggestion de nos vins

2012 Le Saint-Véran AOP « Au brûlé », BLANC Domaine Sangouard Guyot, Bourgogne	Verre	5,90 €
	½ L	20,90 €
	Bouteille	29,30 €

La complexité des arômes perçus au nez trouve son pendant dans la vivacité et la fraîcheur exprimée en bouche. Les arômes d'agrumes, d'aubépine et d'églantine prédominent. Idéal pour un apéritif élaboré, des entrées, viande blanche et poisson poché.

2013 Tavel AOP, ROSÉ Domaine le Vieux Moulin, Rhône	Verre	6,50 €
	½ L	23,20 €
	Bouteille	32,40 €

Cépage Grenache, Cinsault, Clairette, Bourboulenc, Picpoul, Grenache Blanc Robe rose intense avec de jolis reflets. Nez puissant et très belle intensité aromatique en bouche sur des notes de fruits rouges et de framboises.

Le Tavel peut être dégusté sur une cuisine exotique, provençale et méditerranéenne toute l'année.

Il possède un rare potentiel de vieillissement et peut accompagner tout un repas.

Dessert by Carole Goerend

Dôme de chocolat, coeur de mangue épicé	9.00 €
Notre opéra « GUDD DIKRICH » aux fruits rouges	9.00 €
Assiette gourmande autour de la fraise	9.00 €
Notre véritable crème brûlée à la vraie vanille bourbon, glace caramel beurre salé	9.00 €
Assiette de fromages affinés, chutney de fruits, raisin et noix	11.00 €
Café glacé	7.50 €
Dame blanche	7.50 €
Notre tarte du jour	7.80 €

Created by www.menu.lu