

Les Entrées

Carpaccio de boeuf, roquette, copeaux de parmesan, vinaigrette citron-basilic

17,00€

Vitelle tonnato(fines tranches de veau, crème à base de thon, câpres, roquette)

17,30€

Salade croquante, vinaigrette aux noix, fromage de chèvre affiné toasté au miel de fleurs

15,40€

Coeur de salade romaine, scampis, parmigiano reggiano 30 mois, vinaigrette aux anchois, servi comme une Caesar

17,10€

Velouté de butternut parfumé à l'orange, huile de pépins de potirons, crème épaisse

13,80€

Croustillants de queue de boeuf aux herbes, jus réduits, gribiche à la moutarde de Meaux

17,40€

Tartare de thon rouge Sashimi, avocats, mangue, mascarpone au citron vert

19,80€

Terrine de foie gras de canard maison, confit de dattes, petit pain aux noix

21,50€

Les Plats

Bar grillé sur sa peau, sauce vierge aux piquillos et anchois marinés, accras au piment d'Espelette

25,60€

Risotto à la Milanaise, pistils de safran, fumet de coquillages, scampis

24,90€

Dos de cabillaud D'Islande en croute d'agrumes et arachides, purée moelleuse

29,70€

Kadayif de magret de canard, sauce aux épices et figues caramélisées, légumes de saison crus et cuits

25,30€

Médailles d'agneau cuit lentement, lard paysan, jus naturel réduit, risotto de pommes de terre rattes du Touquet

26,20€

Faux filet du terroir maturé Dry aged cuit sur le grill, beurre au vin rouge, échalotes et thym

27,30€

Tagliate de filet de boeuf du terroir, roquette, parmesan, vinaigre balsamique

27,90€

Filet de boeuf du terroir, sauce au poivre vert de Madagascar, pommes frites, légumes de saison

29,50€

Pour les plus petits...

Pâtes Bolognaise

10,50€

Escalope de volaille panée, légumes de saison, pommes frites

13,50€

Burger de boeuf, ketchup-mayonnaise, pommes frites

14,50€

Pièce de boeuf du terroir, pommes frites, légumes de saison

14,80€

Les Desserts

Milles feuilles de nougatine et pommes caramélisées

8,50€

Crème brûlée au caramel doux

8,50€

Lingot de chocolat noir façon After Eight

9,00€

Crumble de quetsches confites au riesling, sorbet pêches des vignes

9,00€

Baba au rhum, chantilly maison

9,00€

Moelleux au chocolat noir, glace au pain d'épices

9,30€

Assortiment de fromages de saison affinés

14,00€

Glaces ou sorbets (Vanille, café, chocolat, pistaches, citron, mandarine, mangue, fruits de la passion, framboises, poires pâte à tartiner, barbe à papa)

2,80€ La boule

7,90€ 3 Boules

created by www.menu.lu