

Come à la Mer

Cuisine Poissons & Crustacés

À l'intérieur, on reconnaît le style de la maison avec une belle recherche dans la décoration, des objets divers qui évoquent évidemment la mer, des luminaires tressés parfaitement dans la tendance et des plantes, beaucoup de plantes...

La carte respecte bien l'engagement du nom. Il y a du poisson à chaque page. On commence par une demi-douzaine de barquettes qui varient chaque jour et qui peuvent être également emportées (autour de 15 à 16€, 2 de moins si on emporte). Ces plats sont cuisinés à la vapeur Haute pression, une technique qui respecte les valeurs nutritives et les goûts.

On pouvait par exemple trouver: des raviolis de crustacés, une daurade avec pommes de terre et tomates séchées, du saumon avec légumes grillés et deux propositions végétariennes: salade de légumes à la vapeur et quinoa avec avocat, carotte, haricots et concombres.

Le reste de la carte respire des influences italiennes avec insalatina di mare, trio de crudo, petits poulpes, poisson du jour

[...]

Adresse

49.601715, 6.119908

Route d'Esch, 70
1470 **Luxembourg**

Horaires

Lundi : Fermé

Mardi : 11:45—14:00, 19:00—22:45

Mercredi : 11:45—14:00, 19:00—22:45

Jeudi : 11:45—14:00, 19:00—22:45

Vendredi : 11:45—14:00, 19:00—22:45

Samedi : 11:45—14:00, 19:00—22:45

Dimanche : Fermé

Contact

Téléphone : 23 64 11 21

Adresse email : reservation@comealamer.lu

Site Internet : www.comealamer.lu