

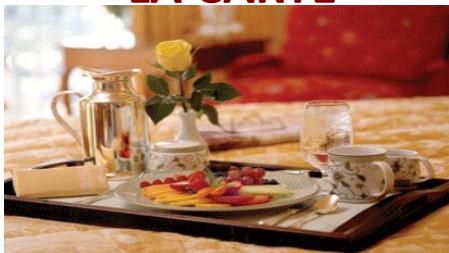
# ROOM

Du lundi au vendredi, de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h30

Samedi et Dimanche dès 19h00

**Supplément Room Service 5,00 €**

## LA CARTE



# SERVICE

Monday to Friday from 12:00 until 14:00 and from 19:00 until 22:30  
Saturday and Sunday from 19:00

## LES ENTREES

<b>Potage du jour</b> - <i>Soup of the day</i>	7,00 €
<b>Croquettes de crevettes grises</b> - <i>Grey prawn croquettes</i>	14,50 €
<b>Galette de pomme de terre aux fines herbes, saumon fumé et crème au raifort</b> - <i>Potato Galettes with smoked salmon and horseradish</i>	13,50 €

## LES PLATS LUXEMBOURGEOIS

<b>Assiette luxembourgeoise</b> (Jambon cru et cuit, saucisse, frites, cancoillotte, salade mêlée) - <i>Cold cuts from Luxembourg</i> (Smoked & cooked ham, sausage, French fries, cooking cheese, mixed salad)	18,80 €
« <b>Feierstengszalot</b> » - <i>Salade de viande, meat salad</i>	17,50 €

## LE COIN ITALIEN

<b>Ravioli aux cèpes</b> - <i>Ravioli with ceps</i>	15,50 €
<b>Penne Puttanesca</b> - <i>Penne Puttanesca</i>	14,50 €
<b>Lasagne bolognaise</b> - <i>Bolognese Lasagna</i>	14,50 €

## LES VIANDES

<b>Steak tartare de bœuf</b> - <i>Beef tatar</i>	21,50 €
<b>Carpaccio de bœuf à l'huile d'olive</b> - <i>Beef carpaccio with olive oil</i>	19,50 €
<b>Entrecôte (+/- 200 gr.)</b> - <i>Sirloin steak</i>	25,00 €
<b>Filet de bœuf (+/- 200 gr.)</b> - <i>Grilled beef fillet</i>	28,50 €
<b>Escalope de veau Viennoise</b> - <i>Veal escalope Viennese style</i>	19,50 €
<b>Escalope de veau "Cordon Bleu"</b> - <i>Veal escalope "cordon bleu"</i>	23,50 €

## LES POISSONS

<b>Carpaccio de thon et saumon au gingembre</b> - <i>Tuna and salmon carpaccio with ginger</i>	17,80 €
<b>Filet de bar en croûte de noisette et purée de topinambour</b> - <i>Bass fillet in hazelnut crust with mashed jerusalem artichokes</i>	24,50 €
<b>Symphonie de gambas et St Jacques à l'infusion de coriandre</b> - <i>King prawns and scallops with coriander</i>	23,50 €

## LES SNACKS

**Tous les jours de 12h00 à 22h30 - Everyday between 12h00 and 22h30**

<b>Croque-monsieur</b>	8,00 €
<b>Quiche lorraine ou au thon ou aux poireaux</b> - <i>Egg &amp; bacon quiche or leek &amp; cheese quiche or tuna quiche</i>	11,00 €
<b>Club sandwich</b> - (Tomate, œuf dur, bacon grillé, filet de poulet, salade et pommes chips) <i>Tomato, egg, bacon, chicken fillet, salad and potato chips</i>	15,90 €

## LES DESSERTS

<b>L'assiette des 3 fromages affinés</b> - <i>Assortment of 3 ripened cheeses</i>	8,00 €
<b>Tarte maison</b> (pommes, poires, mirabelles, pêches, quetsches...) (selon disponibilité) - <i>Homemade pie</i> (apple, pear, mirabelle, peach, ..)	4,50 €
<b>Crème brûlée à la vanille</b> - <i>Crème brûlée</i>	6,00 €
<b>Salade de fruits frais</b> - <i>Fresh fruit salad</i>	6,00 €

## LES SUGGESTIONS DE VINS

### BLANC

Moselle Pinot Gris Wintrange Felsberg Grand 1er cru, Schumacher-Knepper 2006, 50 cl	19,50 €
Chablis Cuvée Prestige, Domaine Chevalier 2001, 37,5 cl	18,40 €
Sancerre, Les Baronnes, Domaine Henri Bourgeois 2002, 37,5 cl	19,90 €

### ROUGE

Château de Bern, 1ères Côtes de Bordeaux, 2003, 37,5 cl	18,20 €
Crozes Hermitage, Cave de Tain, 2005, 37,5 cl	18,40 €
Morgon, Dominique Piron 2006, 37,5 cl	16,50 €
Côtes de Provence, Domaine des Aspras, Cuvée biologique 2007, 37,5 cl	18,20 €

### ROSE

Pinot Noir, Domaine Bastian 2006, 37,5 cl	19,40 €
-------------------------------------------	---------