






EN DÉBUT DE REPAS

Potage du jour	7,00 €
Pot-au-feu de foie gras au chou vert et à la moelle	14,80 €
 Croquettes de crevettes grises	12,50 €
Escargots en persillade (6 ou 12 pièces)	9,60€ / 18,50€
 Galette de pommes de terre aux fines herbes saumon fumé et crème au raifort	13,50 €
Carpaccio de bœuf à l'huile d'olive	14,50 €

LES METS DU PAYS

L'assiette luxembourgeoise (Jambon cru et cuit, saucisse, frites, cancoillotte et salade mêlée)	18,80 €
Feierstengszalot	17,50 €

LES SAVEURS DE LA MER

 Carpaccio de thon et saumon au gingembre	17,80 €
 Filet de bar en croûte de noisette et purée de topinambour	24,50 €
 Symphonie de gambas et St Jacques à l'infusion de coriandre	23,50 €

 Tous les plats accompagnés de ce symbole sont des plats végétariens.

LES INCONTOURNABLES DU BISTROT

Carpaccio de bœuf à l'huile d'olive	19,50 €
Steak tartare de bœuf	21,50 €
Club Sandwich (Tomate, œuf dur, bacon grillé, filet de poulet, salade et pommes frites)	15,90 €



LES SAVEURS DE LA TERRE

Cocotte d'agneau aux navets, oignons grelots et purée de pommes de terre	21,50 €
Cocotte de joue de porc braisée et gratin de pâtes	17,50 €
Entrecôte (+/- 220 gr.)	25,00 €
Filet de bœuf (+/- 200 gr.)	28,50 €
Le Chateaubriand (2 pers.)	55,50 €
Escalope de veau viennoise	19,50 €
Escalope de veau « Cordon bleu »	23,50 €

Accompagnements : brochette de pommes de terre au romarin, pommes dauphines fraîches, pommes de terre vapeur ou pommes frites et une salade mêlée ou légumes du jour

Sauce au choix : béarnaise, beurre maître d'hôtel, poivre vert, champignons ou moutarde, gorgonzola

EN PASSANT PAR L'ITALIE

Ravioli aux cèpes	15,50 €
 Penne Puttanesca	14,50 €
 Gratin de tomates et aubergines aux deux fromages	15,00 €
Lasagne bolognaise	14,50 €

LE FROMAGE

L'assiette de 3 fromages affinés	8,00 €
Le chariot de fromages	15,00 €



Tous les plats accompagnés de ce symbole sont des plats végétariens.

POUR FINIR EN DOUCEUR

Tarte maison (pommes, poires, mirabelles, pêches, quetsches,...) (selon disponibilité)	4,50 €
Crème brûlée à la vanille	6,00 €
Moelleux au chocolat (+/- 15 minutes d'attente)	7,00 €
Crumble aux pommes et sa boule de glace vanille	8,00 €
Salade de fruits frais	6,00 €
Carpaccio d'ananas et sorbet coco	7,00 €

LES DÉLICIES GLACÉS

Coupe de glace 1 boule	4,00 €
Coupe de glace 2 boules	6,20 €
Coupe de glace 3 boules	8,40 €
Coupe Colonel	6,80 €
2 boules de sorbet citron arrosées de Vodka	
Café glacé	6,80 €
2 boules de glace espresso croquant, café et chantilly	
Dame Blanche	8,50 €
3 boules de glace vanille, chantilly et sauce chocolat	
Coupe de la passion	8,50 €
1 boule de glace pamplemousse/orange,	
1 boule de glace fruit de la passion & mangue, fruits confits, limoncello	

Notre coup de coeur...

Coupe Mogador	8,50 €
1 boule de chocolat suisse, 1 boule de double crème meringue,	
1 boule de fruit de la passion & mangue, spéculos et chantilly	

LES BULLES

	La coupe	La bouteille
Champagne Drappier Carte d'Or	9,50 €	57,00 €
Champagne Laurent Perrier	10,00 €	60,00 €
Crémant Poll-Fabaire	6,00 €	30,00 €
Crémant Caves Mathes	6,00 €	30,00 €

LES VINS BLANCS

	Le verre	La bouteille
LUXEMBOURG		
Riesling GPC, Domaine Bastian	4,90 €	24,50 €
Pinot gris GPC, Remich Fels, Marc Kox	4,50 €	22,50 €
Auxerrois GPC, Remich Fels, Marc Kox	4,30 €	21,50 €
Pinot blanc GPC, Coteaux de Schengen, H. Ruppert	4,70 €	23,50 €
FRANCE		
Bergerac, Château Bélingard	4,50 €	22,50 €
Chablis, Domaine Chevalier, « Cuvée Prestige »	6,30 €	31,50 €
Monbazillac, Château Bélingard	5,40 €	27,00 €
Sancerre, Domaine Henri Bourgeois, Les Baronnes	7,50 €	37,50 €
Alsace, Gewürztraminer, Philippe Sohler	4,80 €	24,00 €
CHILI		
Chardonnay Los Vascos, Lafite Rothschild	5,60 €	28,00 €
ITALIE		
Chardonnay, Montechiari	7,50 €	37,50 €

LES VINS ROSES

	Le verre	La btl
LUXEMBOURG		
Pinot noir, Domaine Bastian	5,70 €	28,50 €
FRANCE		
Bergerac, Château Bélingard	4,50 €	22,50 €
Languedoc, Gris de Gaïa	4,10 €	20,50 €

LES VINS ROUGES

	Le verre	La btl
FRANCE		
Bergerac, Château Bélingard	4,50 €	22,50 €
Côtes du Rhône, Crozes-Hermitage, Cave de Tain	6,20 €	31,00 €
Bordeaux, Château Laborde	5,40 €	27,00 €
Bordeaux, St-Estèphe, Château Ormes de Pez		54,40 €
Bordeaux, Saint-Julien, Les Fiefs de Lagrange		61,00 €
Bordeaux, Pauillac, Château Pibran		68,00 €
Bourgogne, Château de la Charrière, Yves Girardin	6,20 €	31,00 €
ITALIE		
Cabernet, Montechiari		46,00 €
Merlot, Montechiari	7,50 €	37,50 €
Rosso, Montechiari	6,60 €	33,00 €
ARGENTINE		
Cabernet Sauvignon, Tierra de Luna	5,60 €	28,00 €
ESPAGNE		
Protos, Ribera del Duero	5,90 €	29,50 €