

LES ENTREES CHAUDES

Potage du jour	7,00 €
Quiche Lorraine,  au thon ou  aux poireaux	11,00 €

LES ENTREES FROIDES

Assiette de saumon fumé et ses garnitures	15,80 €
Salade de chèvre sur toast	13,50 €
Salade fermière (mesclun de salade, lardons, oignons, croûtons, œuf poché, sauce crème tiède au vinaigre)	11,50 €
Salade César (Salade romaine, poulet, endives, croûtons, , parmesan, œuf, sauce à base d'anchois)	13,50 €
Salade Vosgienne (Salade frisée, lard, croûtons, crème)	11,20 €

LES SAVEURS DE LA TERRE

Bouneschlupp mat Mettwurst	13,90 €
Cocotte de confit de canard aux lentilles	18,50 €
Boudin noir aux pommes et purée de pommes de terre	15,50 €
Sauere Kabes (choucroute à la luxembourgeoise)	16,50 €
Bouchée à la reine, riz et salade	18,50 €
Raclette simple (fromage, pommes de terre et salade)	21,50 €
Raclette gourmande (fromage, charcuterie, pommes de terre et salade)	27,00 €
Steak tartare de bœuf	21,50 €
Suprême de poulet tikka massala	16,80 €
Escalope de veau cordon bleu	23,50 €
Escalope de veau viennoise	19,50 €
Entrecôte de bœuf (+/- 220 gr)	25,00 €



Sauces au choix : béarnaise, champignons de Paris, poivre vert, beurre maître d'hôtel, moutarde luxembourgeoise

Accompagnements: pommes de terre rôties ou pommes de terre au four, légumes du jour ou salade mêlée

LES SAVEURS DE LA MER

Dos de cabillaud aux lentilles	19,80 €
Cocotte de saumon façon blanquette	18,00 €

LE COIN ITALIEN

Lasagne bolognaise	14,50 €
Penne rigate ou Spaghetti	12,50 €
Sauce au choix :  napolitaine, bolognaise, carbonara,  all' Arrabiata,	

MENU POUR LES PETITS À 9,00 €

MENU POUR LES ADOLESCENTS À 12,00 €

PLAT AU CHOIX

Lasagne bambino
ou Assiette de jambon cuit
ou Fish sticks de colin pané
ou Nuggets de volaille

Accompagnement : Pâtes, sauce au choix,
pommes de terre sautées, pommes de terre purée

ou Pâtes, sauce au choix

BOISSON AU CHOIX

Vittel, Coca-Cola, Fanta, Sprite

LES DESSERTS

Tarte du jour	4,50 €
Crème brûlée	6,00 €
Crumble aux pommes	6,00 €
Mousse au chocolat	6,00 €



N'hésitez pas à demander notre carte des glaces !

LES SNACKS
(servis les après-midi)

Croque-monsieur	8,00 €
Tarte flambée au jambon	7,00 €
Tarte flambée aux lardons	7,00 €
Pizza baguette au jambon	8,00 €
Pizza baguette au thon	8,00 €
Pizza baguette au poulet	8,00 €
Pizza baguette aux tomates	8,00 €

Tous nos snacks sont accompagnés d'une salade

LES GAUFRES
(uniquement le dimanche)

Gaufre au sucre	3,00 €
Gaufre à la chantilly	4,00 €

LES CRÊPES

Crêpe au sucre	3,00 €
Crêpe au Nutella	4,00 €
Crêpe à la confiture de fraises	4,50 €

NOS COUPES DE GLACES

Coupe brésilienne	8,50 €
Dame blanche	8,50 €
Banana split	7,80 €
Café glacé	6,80 €
Pêche melba	7,80 €

LES APERITIFS

Crodino	4,00 €
Martini rouge / blanc	5,50 €
Porto, Sherry, Ricard	5,50 €
Campari, Bacardi	5,50 €
Cynar	5,50 €
Gin Gordon's, Vodka	5,50 €
Picon bière	5,50 €
Kir	5,00 €
Kir Royal au Crémant / Champagne	6,50 / 9,50 €
Suppl. accompagnement	1,50 €

LES BULLES

Champagne Drappier 75 cl	57,00 €
Coupe Champagne Drappier	8,00 €
Crémant Poll-Fabaire 75 cl	30,00 €
Crémant Mathes 75 cl	30,00 €
Coupe de crémant	6,00 €

LES BIERES

Bière pression 30 cl	2,80 €
Panaché limonade / coca-cola	2,80 €
Simon btl	3,20 €
Leffe blonde, brune	3,40 €
Hoegaarden	3,00 €

LA BIERE SANS ALCOOL

Clausthaler	2,80 €
-------------	--------

LE CIDRE

Strongbow Dry	3,00 €
---------------	--------

LES VINS DE LA MOSELLE (2 dl)

Elbling, Marque Nationale, Marc Kox	3,00 €
Rivaner, Marque Nationale, Marc Kox	3,20 €
Auxerrois, Marque Nationale, Marc Kox	3,50 €
Riesling, Marque Nationale, Marc Kox	3,70 €

LES VINS BLANCS

	le verre	la btl
Pinot Gris GPC, Remich, Marc Kox	4,50 €	22,50 €
Chardonnay, Terret Laroche	4,40 €	22,00 €

LES VINS ROSES

Bergerac, Château Bélingard	4,50 €	22,50 €
Languedoc, Sixième sens	4,00 €	20,00 €
Côtes de Provence, Domaine des Aspras	4,20 €	21,00 €

LES VINS ROUGES


Bergerac, Château Bélingard	4,50 €	22,50 €
Brouilly, Domaine de Combiaty	5,10 €	25,50 €
Alsace, Pinot noir P. Sohler	4,50 €	22,50 €
Languedoc, Sixième sens	4,00 €	20,00 €



LES VINS DU MOIS

	le verre	la btl
Château Le Noble, Bordeaux blanc, 2009	4,10€	20,50€
Château du Ciffre, St Chinian, rouge, 2009	4,50€	22,50€

LES SOFT DRINKS

Vittel, Rosport ¼	2,60 €
Bitter Lemon, Tonic, Agrumes	2,70 €
Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola zéro	2,60 €
Fanta, Sprite	2,60 €
Nestea	2,60 €
Apfelschorle	2,60 €
Jus de fruits (Pomme, Orange, Ananas, Abricot, Cerise, Multivitamine, Banane, Pamplemousse, Tomate)	2,70 €
Jus de pomme naturel	2,70 €
Viva ½, Rosport Bleu ½, San Pellegrino ½	4,00 €
Orange, pamplemousse, citron pressé	4,50 €
 Bionade (Litchi ou Gingembre & Orange)	3,20 €

LES DIGESTIFS

Cognac	6,00 €
Calvados, Grand Marnier	6,00 €
Amaretto, Bailey's, Sambuca, Averna	5,50 €
Cointreau, Grappa, Buff, Fernet Branca	5,50 €

Eau de vie Suisse Morand

Framboise	9,00 €
Poire Williams	8,00 €

Eau de vie Luxembourgeoise Artisanale Ries

Mirabelle, Kirsch, Quetsch	5,00 €
----------------------------	--------

LES WHISKIES

J&B, Jameson	5,50 €
--------------	--------

LES THES et INFUSIONS

Thé ou Infusion 2,50 €
(Noir, Vert, Citron, Earl Grey, Menthe, Camomille, Eglantier, Tilleul, Verveine)

Théière “Mighty Leaf Tea” (thé en vrac / 2 tasses) 4,50 €

Organic Earl Grey
Organic Spring Jasmine
Organic Mint Mélange
Organic Green Dragon
Marrakesh Mint Green
Orange Dulce
Vanilla Bean
Organic African Nectar
Chocolate Mint Truffle



LES BOISSONS CHAUDES

Café / Espresso 2,50 €
Café au lait 2,50 €
Double espresso 3,50 €
Cappuccino italien / Cappuccino chantilly 3,20 €
Lait russe 3,20 €
Irish coffee 7,00 €
Chocolat chaud 3,00 €
Grog 4,50 €

LES DOUCEURS

Cupcake (pistache, framboise ou chocolat) 3,50 €
Cheesecake 3,50 €
Brownie 2,00 €
Cookie 1,50 €