

# à la carte

## les entrées

## entrée

## plat

potage du jour 1a.2.3.4.7.8.9.10.12.14

*n'hésitez pas à consulter notre équipe*

7,00 €

-

quiche maison et mesclun de salade 1a.2.3.4.7.8.9.10.12.14

*n'hésitez pas à consulter notre équipe*

10,50 €

-

salade automnale au jambon cru luxembourgeois 1a.7.8c.10.12

*mâche, jambon cru luxembourgeois, châtaignes, lamelles de poires, toast de focaccia au romarin, fromage comté, noix, pignons de pin, et vinaigrette à l'huile de noix*

12,00 €

18,00 €

salade de poulet aux épices tandoori 7.10.12

*mesclun de salade, filet de poulet, épices tandoori, carottes râpées, ananas, graines de grenade, avocat, endives, tomates cerises et vinaigrette au fromage blanc et épices*

12,50 €

18,50 €

ravioles de langouste à l'armoricaine 1a.2.4.3.7.9.10.12.14

*ravioles de langouste, queues d'écrevisses, sauce armoricaine à la tomate, vin blanc et cognac, pétales de parmesan et pousses de pois*

14,00 €

21,00 €



tartine de champignons des bois et stracciatella di burrata 1a.1b.3.7.10.12

*mesclun de salade, pain de campagne toasté, girolles, cèpes, champignons de paris, shiitake, pleurotes, stracciatella di burrata, huile de truffe, tapenade d'oignons, œuf poché, tomates cerises et vinaigrette balsamique*

11,00 €

17,00 €

salade tataki 1a.3.4.6.8a.10.11.12

*mesclun de salade, thon frais, saumon frais, sauce soja miel, chou pak choï, amandes, avocat, œuf pêché, tomates cerises, concombres, oignons frits, graines de sésame et grissini, vinaigrette à l'huile d'olive et balsamique*

-

22,50 €

# à la carte

## les viandes

## plat

### duo de bœuf luxembourgeois 1a.7.10.12

paleron de bœuf, bavette de bœuf angus, carottes, oignons, vin rouge, purée de pommes de terre, beurre et crème luxembourgeois, girolles, cèpes, champignons de paris, shiitake, pleurotes

24,50 €

### poulet aux épices de californie 1a.6.7.9.10

filet de poulet, chapelure panko, épices californiennes (poivron rouge, moutarde, coriandre, céleri, carvi et persil), avocat, duo de carottes et frites de patate douce

22,00 €

### bouchée à la reine totale « forestière » 1a.3.7.10.12

poule, girolles, cèpes, champignons de paris, oignons, frites et salade

20,00 €

### cordon bleu de veau pané luxembourgeois 1a.3.7.12

cordon bleu de veau pané, jambon cuit luxembourgeois, sauce aux marrons, emmental luxembourgeois, lardons, oignons grelots, champignons, pommes allumettes et légumes de saison

24,00 €

### wäinzoossiss de veau en escargot 1a.3.7.12

wäinzoossiss de veau, sauce au riesling luxembourgeois, crème de châtaignes, panais et pommes de terre

21,50 €

### burger de bœuf angus 1a.3.7.10.12

pain bun's, steak haché de bœuf angus, fromage hëpperdenger bio luxembourgeois, pickles de cornichons, sucrose, sauce moutarde à l'ancienne, pommes twist et salade

23,00 €

### burger pur bœuf luxembourgeois 1a.3.7.10.12

pain bun's, steak haché de bœuf, cheddar, lard, oignons frits, tomates, frites et salade

20,00 €

## les poissons

## plat



### bibimbap aux scampis ou galette de falafels (végétarien) 1a.2.3.6.11.8a.12

scampis snackées ou galette de falafels, riz aux algues, œuf au plat, sésame, amandes grillées, courgettes sautées, courge, pousses d'épinards, girolles, cèpes, champignons de paris et sauce soja

19,50 €

### thon mi-cuit et tagliatelles bicolores 1a.3.4.7

steak de thon, mangues en cubes et chutney, graines de grenade, coriandre, fruit de la passion, citron vert, tagliatelles colorées et légumes de saison

24,00 €

# à la carte

## plat végétarien



omelette bio luxembourgeoise 3.7.10.12

œufs bio locaux, emmental, champignons, pommes de terre, salade gourmande

## plat

17,00 €



fenouil et chou façon choucroute 8a.12

fenouil, chou blanc émincé, vin blanc, cubes de butternut, amandes salées, pousses d'épinards, pommes de terre rôties

16,00 €

## plat enfant (jusqu'à 12 ans)

## prix

steak pur bœuf ou poisson pané 1a.3.4.7

steak haché de bœuf ou cabillaud pané, frites et légumes croquants

11,50 €

## les desserts

## prix

sélection de fromages affinés luxembourgeois, mesclun de salade 1a.7.8c.10.12

8,50 €

café gourmand du chef 1a.3.6.7.8a.8g.12

mini tartelette, gâteau au chocolat, sorbet/glace, macaron et canelé bordelais

9,00 €

tiramisu glacé aux framboises 1a.3.7.12

9,00 €

moelleux au chocolat et son cœur de coco 1a.3.6.7.12

9,50 €

tartelette aux amandes, soufflé glacé aux poires 1a.3.7.8a.12

9,00 €

salade de fruits et son sorbet

7,50 €

dessert du jour 1a.3.6.7.12

7,00 €



végétarien



végan