



## LES SUGGESTIONS DU 16/01 AU 18/01

### **Retour du marché côté terre** <sup>1-3-6-7-9-10-12</sup> 23,50 €

Joue de bœuf braisé, jus réduit, tagliatelles fraîches et chou de Bruxelles

### **Retour du marché côté rivière** <sup>1-2-3-4-6-7-9-10-12-13</sup> 24,80 €

Dos de cabillaud, bisque de homard, pomme de terre persillée et rettich façon choucroute

### **Suggestion du moment** <sup>1-3-6-7-9-10-11-12</sup> 25,10 €

Burger de bœuf confit, sauce barbecue et Emmental fondu

### **Pâtes du moment** <sup>1-3-7-8-12</sup> 19,50 €

Spaghettis à la crème de pistache et mortadelle

### **Pâtes végétariennes** <sup>1-3-7</sup> 19,50 €

Rigatoni, crème de courge et butternut grillé



## LES CLASSIQUES

\* disponible en petite portion

<b>Saumon fumé maison</b> <sup>1-3-4-6-7-9-10-11-12</sup> 23,70 € Servi avec ses "Gromperekichelcher", sucrine, radis, copeaux de légumes et bibeleskaes aux herbes	<b>Bouchée à la reine*</b> <sup>1-3-6-7-9-10-11-12</sup> 20,10 € Feuilleté maison garni de ris et collet de veau, poule et champignons accompagné de frites et de mesclun de salade 16,70 €
<b>César au poulet</b> <sup>1-3-4-6-7-9-10-11-12</sup> 24,00 € Poulet fermier, avocat, parmesan, anchois, sucrine, croûtons et vinaigrette César	<b>Burger du moment</b> 24,90 € accompagné de frites Allergènes : Renseignement auprès du personnel
<b>Salade de Scampis</b> <sup>1-2-3-4-6-7-9-10-11-12</sup> 23,80 € Salade de quinoa, Scampis, avocat, coco, grenade, mangue, sucrine et vinaigrette passion	<b>Entrecôte de boeuf</b> <sup>1-3-4-6-7-9-10-11-12</sup> 31,50 € Entrecôte de bœuf Luxembourgeoise, sauce béarnaise, accompagnée de frites et de mesclun de salade
<b>Buddha bowl aux falafels</b> <sup>1-6-7-8-9-10-11-12</sup> 21,50 € Boulghour, pois chiche grillés, falafels, carottes, concombre, avocat, sauce yaourt	<b>Fish &amp; chips</b> <sup>1-3-4-6-9-10-11-12</sup> 22,90 € Filet de poisson pané, sauce tartare, citron jaune, accompagné de frites et mesclun de salade

## LES ACCOMPAGNEMENTS

(en supplément d'un plat à la carte, en portion)

<b>Légumes de saison</b> 5,50 €	<b>Portion de frites</b> <sup>3-10-12</sup> 4,50 €
<b>Mesclun de salade</b> <sup>3-10-12</sup> 4,50 €	<b>Portion de riz</b> 4,50 €

## POUR LES ENFANTS

(enfants jusqu'à 10 ans)

<b>Burger enfant</b> <sup>1-3-7-11</sup> 16,80 € avec Cheddar et accompagné de frites	<b>Escalope de volaille panée</b> <sup>1-6-7-9-10-11</sup> 15,50 € accompagnée de frites et de légumes de saison
<b>Pâtes du moment</b> 12,50 € Allergènes : Renseignement auprès du personnel	

Liste des allergènes : Allergènes en **gras** / Traces en non gras

1. Gluten - 2. Crustacés - 3. Oeufs - 4. Poissons - 5. Arachides - 6. Soja - 7. Lait - 8. Fruits à coque - 9. Céleri - 10. Moutarde - 11. Sésame - 12. Sulfites - 13. Mollusques

## APÉRITIFS

Crodino (sans alcool)	17,5 cl	5,00 €
Bière Clausthaler (sans alcool)	33 cl	3,50 €
Bière blonde de tradition Simon Pils	33 cl	4,20 €
Picon Bière		6,50 €
Porto rouge / Porto blanc	8 cl	6,30 €
Campari	4 cl	5,60 €
Martini blanc / Martini rouge	4 cl	5,60 €
Cynar	4 cl	5,60 €
Kir au vin blanc	12 cl	6,50 €
Kir Royal	12 cl	14,70 €
Ricard, Pernod	4 cl	6,00 €
Gin Gordon's	4 cl	5,60 €
Apérol Spritz	28 cl	9,00 €

## SOFT DRINKS

\*supplément sirop Monin grenadine ou menthe verte +0,80 €

Orange ou citron frais pressé	27 cl	5,60 €
Jus Vaihinger	20 cl	3,80 €
orange ou pomme ou multifructs ou tomate		
Jus Niehoffs Apfelschorle	33 cl	5,00 €
Coca-Cola, Coca-Zéro, Sprite	20 cl	3,80 €
Fanta, Fuze Tea pêche	20 cl	3,90 €
Royal Bliss tonic ou lemon	20 cl	4,00 €
Lodyss, Rosport classic*	25 cl	3,30 €
Lodyss, Rosport Bleu*	50 cl	4,90 €
Thé glacé ou infusion du moment		7,00 €
Café frappé		5,80 €

## VINS BLANCS

### LUXEMBOURG

Riesling Wormeldange Koepchen "Domaine Desom"  
8,10 € (12cl) - 33,20 € (75 cl)

Riesling Gottesgof "Domaine Bentz"  
20,30 € (37,5cl)

Pinot Gris "Clos des Rochers"  
8,30 € (12cl) - 18,30 € (37,5 cl) - 34,20 € (75 cl)

Chardonnay "Remich Goldberg"  
9,10 € (12cl) - 37,70 € (75 cl)

## CHAMPAGNES / CRÉMANT

Champagne Clos de la Chapelle :		
Cuvée Ecrin brut Réserve	37,5 cl	35,10 €
Cuvée Ecrin brut Réserve	75 cl	49,30 €
Coupe de Champagne Clos de la Chapelle	12 cl	14,70 €
Crémant Clos des Rochers	75 cl	37,90 €
Crémant Clos des Rochers Rosé	75 cl	37,90 €

## DIGESTIFS

Cognac Hennessy	6 cl	11,50 €
Whisky Cardhu	6 cl	11,70 €
Eau de vie mirabelle "Muller Lemmer"	6 cl	8,30 €
Eau de vie framboise "Muller Lemmer"	6 cl	12,90 €
Amaretto "Disaronno"	6 cl	7,40 €
Grappa piave	6 cl	7,40 €
Limoncello "Russo"	6 cl	7,40 €
Rhum Pampero	6 cl	10,80 €

## VINS ROUGES

### CÔTES DE CASTILLON

Bordeaux "Château La Gasparde"  
8,20 € (12cl) - 18,00 € (37,5cl) - 34,00 € (75 cl)

### SAINT EMILION GRAND CRU

Château Queyron  
21,30 € (37,5cl) - 41,90 € (75 cl)

### CÔTES DU RHÔNE

Rasteau Tradition  
6,50 € (12cl) - 26,50 € (75 cl)

### DOMAINE LA RECTORIE

Côté mer  
7,80 € (12cl) - 37,00 € (75 cl)

## VIN ROSÉ

### BANDOL

Domaine de l'Olivette "Cuvée Spéciale"  
8,10 € (12cl) - 16,40 € (37,5cl) - 33,40 € (75 cl)

## **BOISSONS CHAUDES**

supplément chantilly ou lait chaud moussé + 1,00 €

\* au lait de soja + 1,00 €

Café * ou décaféiné *	3,50 €
Espresso	3,40 €
Espresso Macchiato	3,60 €
Double Espresso	4,40 €
Double Espresso Macchiato	5,10 €
Café portion	6,50 €
Cappuccino italien * ou chantilly	4,50 €
Verre de lait entier froid * ou chaud *	3,00 €
Chocolat chaud enfant	4,50 €
Chocolat chaud, chocolat chaud Viennois maison	6,00 €
Chocolat froid maison	5,20 €
Latte Macchiato *	4,50 €
Latte Macchiato Caramel *	5,10 €
Chai tea latte *	6,80 €
Irish coffee	7,70 €

## **INFUSIONS & TISANES**

servis en verre à thé (0,30l), en sachet mousseline ou coton

<b>Rooibos "Cape Town"</b>	3,80 €
Doux mélange de rooibos, pétales de roses, de tournesol et mauve, aux propriétés antioxydantes et reminéralisantes	
<b>Fruits des bois</b>	3,80 €
Mélange d'hibiscus, bourgeons de roses et fruits séchés, goût sucré fruité	
<b>Camomille</b>	3,80 €
Tisane à têtes entières de camomille sauvage, propriétés calmantes et apaisantes	
<b>Tisane fenouil</b>	3,80 €
Délicat mélange d'herbes, bien connu pour ses propriétés digestives	
<b>Menthe</b>	3,80 €
Tisane parfaite après le repas, aux propriétés digestives et calmantes	
<b>Tisane Relax</b>	3,80 €
Mélange d'herbes (camomille, fleur d'oranger, tilleul, houblon, mélisse, fenouil, lavande) enrichi au goût naturel de fraises des bois	
<b>Verveine-Menthe</b>	3,80 €
Mélange de verveine, de citron et de menthe poivrée, reconnu pour ses propriétés digestives et apaisantes	
<b>Ginger Lemon</b>	3,80 €

## **THÉS**

servis en théière (0,40l), thé en vrac

<b>Daarjeeling Margeret's Hope Second Flush</b>	6,50 €
Thé noir du jardin le plus célèbre des Indes à 2000 mètres d'altitude, parfum subtil, très long en bouche, légère note boisée et de fruits mûrs.	
<b>Earl Grey</b>	6,50 €
Thé noir des Indes, parfumé à l'essence de bergamote	
<b>Sencha Special Fin</b>	6,50 €
Thé vert Japonais, couleur vert clair, saveur rafraîchissante, goût intense	
<b>Romeo et Juliette</b>	6,50 €
Romantique mélange de thés verts, papaye, fraises et pétales de roses, parfum doux aux fruits	
<b>Marrakech Mint</b>	6,50 €
Mélange traditionnel de thé vert Chinois Gunpowder et feuilles de menthe, arôme surprenant de menthe, très long en bouche	
<b>Thé noir indien</b>	6,50 €
Thé noir Indien, pomme, cannelle, clous de girofle, coriandre, fraises en morceaux, souci des jardins	

servis en verre à thé (0,30l), en sachet mousseline

<b>Darjeeling TGFOP</b>	3,80 €
Thé noir des Indes au pied de l'Himalaya au goût délicat avec une note de raisin muscat, arôme riche et floral	
<b>Earl Grey Impérial</b>	3,80 €
Thé noir des Indes de haute qualité, parfumé à l'essence de bergamote, goût d'agrumes et longueur en bouche	
<b>Ceylon OP1</b>	3,80 €
Thé noir de Sri Lanka, goût doux et rond, thé élégant	
<b>Spécial Jasmin</b>	3,80 €
Thé vert Chinois mélangé aux fleurs de Jasmin, donnant un goût très fin et parfumé	
<b>Rose d'hiver</b>	3,80 €
Thé noir Japonais et Chinois, aux pétales de roses et de tournesol, goût de pêche et abricot	
<b>Bancha Fiorito</b>	3,80 €
Mélange de thé vert Chinois au jasmin et thé vert japonais, goût frais et floral	
<b>Spécial Gunpowder</b>	3,80 €
Thé vert Chinois aux feuilles enroulées, thé le plus bu au monde, goût léger	
<b>Marrakech Mint</b>	3,80 €
Mélange traditionnel de thé vert Chinois Gunpowder et feuilles de menthe, arôme surprenant de menthe, longueur en bouche	

# PÂTISSERIES INDIVIDUELLES

<p><b>Dacquois</b> 6,65 €</p>  <p>Biscuit macaron aux amandes, mousseline vanille aux éclats de nougatine</p>	<p><b>Mille feuille</b> 6,20 €</p>  <p>Crème vanille, feuilletage caramélisé</p>	<p><b>Éclair vanille</b> 5,20 €</p>  <p>Pâte à choux, crème vanille</p>	<p><b>Éclair chocolat</b> 5,20 €</p>  <p>Pâte à choux, crème chocolat</p>
<p><b>Éclair moka</b> 5,20 €</p>  <p>Pâte à choux, crème café</p>	<p><b>Macaronade</b> 8,05 €</p>  <p>Biscuit chocolat, mousse au kirsch truffée de cerises griottes, mousse légère au chocolat, coques macaron</p>	<p><b>Coup de coeur</b> 7,35 €</p>  <p>Biscuit chocolat parfumé framboise, mousse chocolat, glaçage framboises</p>	<p><b>Merveille cajou-poire</b> 7,95 €</p>  <p>Pâte sablée, croustillant aux amandes et praliné à la noix de Cajou, gelée de poire et chantilly vanille</p>
<p><b>Délice chocolat</b> 7,35 €</p>  <p>Pâte sablée au chocolat, ganache et mousse au chocolat noir 75%</p>	<p><b>Wonka</b> 7,80 €</p>  <p>Biscuit et croustillant aux noisettes, crémeux au caramel, caramel onctueux, mousse chocolat au lait</p>	<p><b>Chocolat pistache</b> 7,80 €</p>  <p>Dacquoise, croustillant et crème brûlée pistache, mousse au chocolat noir origine Madagascar, grignotine cacao</p>	<p><b>Sao Tomé</b> 7,80 €</p>  <p>Croustillant praliné au grué de cacao, biscuit chocolat, gelée de Koa, mousse au chocolat noir Bean to Bar 75% origine Sao Tomé</p>
<p><b>Nuage framboise</b> 7,70 €</p>  <p>Pâte sablée, dacquoise amande, crémeux framboise, mousse framboise, compotée pomme-framboise</p>	<p><b>Tout vanille</b> 7,15 €</p>  <p>Pâte sablée, biscuit amande vanille, caramel onctueux, crème brûlée vanille et mousse à la vanille</p>	<p><b>Vanille-exotique</b> 7,35 €</p>  <p>Pâte sablée, biscuit aux amandes, compotée exotique, mousse vanille, gelée mangue passion</p>	<p><b>Mont blanc</b> 7,70 €</p>  <p>Pâte sablée, crème de marrons, Chantilly, compotée d'églantine</p>
<p><b>Tartelette citron</b> 6,80 €</p>  <p>Pâte sablée, crème et panna cotta au citron Amalfi</p>	<p><b>Tartelette abricots</b> 6,65 €</p>  <p>Pâte sablée, crème d'amande, compote de pommes, abricots infusés au thym</p>	<p><b>Tartelette soleil</b> 8,15 €</p>  <p>Pâte sablée, biscuit chocolat, gelée framboise, crémeux chocolat, mousse passion, framboises fraîches</p>	<p><b>Tartelette fromage</b> 4,60 €</p>  <p>Pâte sablée, mousse légère au fromage blanc, zestes de citron</p>

Au fil des saisons, découvrez nos tartelettes du moment. Selon disponibilité du produit dans la journée.

Service et TVA compris. Tous nos produits sont majorés de 15%.  
Prière de vérifier votre facture. Aucune réclamation ne sera acceptée ultérieurement.