



LES SUGGESTIONS

Retour du marché	21,50 €	Suggestion du moment ¹⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹²	25,10 €
Allergènes : Renseignement auprès du personnel		Scampi pané à la coco, riz madras, sauce mangue chipotlé	

LES CLASSIQUES

Servi entre 11h30 et 14h30

Saumon fumé maison ¹⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹²	23,70 €	Entrecôte de boeuf ¹⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹²	31,50 €
Servi avec ses "Gromperekichelcher", sucrine, radis, copeaux de légumes et bibeleskaes aux herbes		Entrecôte de bœuf Luxembourgeoise, sauce béarnaise, accompagnée de frites et de mesclun de salade	
César au poulet ¹⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹²	24,00 €	Fish and chips ¹⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁹⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹²	22,90 €
Poulet fermier, avocat, parmesan, anchois, sucrine, croûtons et vinaigrette César		Filet de poisson pané, sauce tartare, citron jaune, accompagné de frites et mesclun de salade	
Salade de Scampis ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹²	23,80 €	Bouchée à la reine ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹²	20,10 €
Salade de quinoa, Scampis, avocat, coco, grenade, mangue, sucrine et vinaigrette passion		Feuilleté maison garni de ris et de collet de veau, poule et champignons, accompagné de frites et de mesclun de salade	
Buddha bowl aux falafels ¹⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹²	21,50 €	Omelette jambon, fromage ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹²	18,50 €
Boulghour, pois chiche grillés, falafels, carottes, concombre, sauce yaourt, avocat		Oeufs fermiers, jambon et fromage accompagné de frites et mesclun de salade	

LES ACCOMPAGNEMENTS

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

Légumes de saison	5,50 €	Portion de frites ³⁻¹⁰⁻¹²	4,50 €
Mesclun de salade ³⁻¹⁰⁻¹²	4,50 €	Portion de riz	4,50 €

POUR LES ENFANTS

(enfants jusqu'à 10 ans)

Pâtes jambon, crème ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻¹⁰	12,50 €	Escalope de volaille panée ¹⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹¹	15,50 €
		accompagnée de frites et de légumes de saison	

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. Sulfités

APÉRITIFS

Crodino (sans alcool)	17,5 cl	5,20 €
Bière Clausthaler (sans alcool)	33 cl	3,70 €
Bière blonde de tradition Simon Pils	33 cl	4,50 €
Picon Bière		7,00 €
Porto rouge / Porto blanc	8 cl	6,50 €
Campari	4 cl	6,00 €
Martini blanc / Martini rouge	4 cl	6,00 €
Cynar	4 cl	5,80 €
Kir au vin blanc	12 cl	8,60 €
Kir Royal	12 cl	15,00 €
Ricard, Pernod	4 cl	6,50 €
Gin Gordon's	4 cl	6,00 €
Apérol Spritz	28 cl	10,00 €

SOFT DRINKS

*supplément sirop Monin grenadine ou menthe verte +1,00 €

Orange ou citron frais pressé	27 cl	5,80 €
Jus Vaihinger	20 cl	4,00 €
orange ou pomme ou multifruits ou tomate		
Jus Niehoffs Apfelschorle	33 cl	5,20 €
Coca-Cola, Coca-Zéro, Sprite, Fanta	20 cl	4,00 €
Fuze Tea pêche	20 cl	4,10 €
Royal Bliss tonic ou lemon	20 cl	4,20 €
Lodyss, Rosport classic*	25 cl	3,40 €
Lodyss, Rosport Bleu*	50 cl	4,90 €
Thé glacé ou infusion du moment		7,20 €
Café frappé		6,20 €

CHAMPAGNES / CRÉMANT

Champagne Clos de la Chapelle :

Cuvée Ecrin brut	37,5 cl	37,00 €
Cuvée Ecrin brut	75 cl	55,00 €

Coupe de Champagne Clos de la Chapelle 12 cl 15,00 €

Crémant Clos des Rochers	75 cl	43,00 €
Crémant Clos des Rochers Rosé	75 cl	45,00 €

VINS BLANCS

LUXEMBOURG

Riesling Wormeldange Koeppchen "Domaine Desom"

8,20 € (12cl) - 36,00 € (75 cl)

Riesling Gottesgof "Domaine Bentz"

24,00 € (37,5cl)

Pinot Gris "Clos des Rochers"

8,50 € (12cl) - 21,00 € (37,5 cl) - 37,00 € (75 cl)

Chardonnay "Remich Goldberg"

9,10 € (12cl) - 38,00 € (75 cl)

VINS ROUGES

CÔTES DE CASTILLON

Bordeaux "Château La Gasparde"

8,50 € (12cl) - 20,00 € (37,5cl) - 37,00 € (75 cl)

SAINT EMILION GRAND CRU

Château Queyron

22,00 € (37,5cl) - 45,00 € (75 cl)

CÔTES DU RHÔNE

Rasteau Tradition

6,50 € (12cl) - 28,50 € (75 cl)

DOMAINE LA RECTORIE

Côté mer

8,50 € (12cl) - 37,00 € (75 cl)

VIN ROSÉ

BANDOL

Domaine de l'Olivette "Cuvée Spéciale"

8,10 € (12cl) - 21,00 € (37,5cl) - 35,50 € (75 cl)

BOISSONS CHAUDES

supplément chantilly ou lait chaud moussé + 1,00 €

* au lait de soja + 1,00 €

Café * ou décaféiné *	3,80 €
Espresso	3,60 €
Espresso au lait de soja	4,30 €
Espresso chantilly	4,30 €
Espresso Macchiato	3,80 €
Double Espresso	4,60 €
Double Espresso Macchiato	5,10 €
Café portion	7,00 €
Cappuccino italien * ou chantilly	4,80 €
Verre de lait entier froid * ou chaud *	3,50 €
Chocolat chaud enfant	4,70 €
Chocolat chaud ou froid maison	6,20 €
Chocolat chaud Viennois maison	7,20 €
Latte Macchiato *	4,80 €
Latte Macchiato Caramel *	5,40 €
Chai tea latte *	7,00 €
Irish coffee	8,00 €

INFUSIONS & TISANES

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

Rooibos "Cape Town"	4,10 €
Doux mélange de rooibos, pétales de roses, de tournesol et mauve, aux propriétés antioxydantes et reminéralisantes	
Fruits des bois	4,10 €
Mélange d'hibiscus, bourgeons de roses et fruits séchés, goût sucré fruité	
Camomille	4,10 €
Tisane à têtes entières de camomille sauvage, propriétés calmantes et apaisantes	
Tisane fenouil-réglisse	4,10 €
Délicat mélange d'herbes, bien connu pour ses propriétés digestives	
Menthe	4,10 €
Tisane parfaite après le repas, aux propriétés digestives et calmantes	
Tisane Relax	4,10 €
Mélange d'herbes (camomille, fleur d'oranger, tilleul, houblon, mélisse, fenouil, lavande) enrichi au goût naturel de fraises des bois	
Verveine-Menthe	4,10 €
Mélange de verveine, de citron et de menthe poivrée, reconnu pour ses propriétés digestives et apaisantes	
Ginger Lemon	4,10 €

THÉS

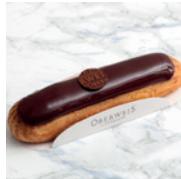
servis en théière (0,40l), thé en vrac

Daarjeeling Margeret's Hope Second Flush	7,00 €
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.	
Earl Grey	7,00 €
Thé noir des Indes, parfumé à l'essence de bergamote	
Sencha Special Fin	7,00 €
Thé vert Japonais, couleur vert clair, saveur rafraîchissante, goût intense	
Romeo et Juliette	7,00 €
Romantique mélange de thés verts, papaye, fraises et pétales de roses, parfum doux aux fruits	
Marrakech Mint	7,00 €
Mélange traditionnel de thé vert Chinois Gunpowder et feuilles de menthe, arôme surprenant de menthe, très long en bouche	
Thé noir indien	7,00 €
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

Darjeeling TGFOP	4,10 €
Thé noir des Indes au pied de l'Himalaya au goût délicat avec une note de raisin muscat, arôme riche et floral	
Earl Grey Impérial	4,10 €
Thé noir des Indes de haute qualité, parfumé à l'essence de bergamote, goût d'agrumes et longueur en bouche	
Ceylon OP1	4,10 €
Thé noir de Sri Lanka, goût doux et rond, thé élégant	
Spécial Jasmin	4,10 €
Thé vert Chinois mélangé aux fleurs de Jasmin, donnant un goût très fin et parfumé	
Rose d'hiver	4,10 €
Thé noir Japonais et Chinois, aux pétales de roses et de tournesol, goût de pêche et abricot	
Bancha Fiorito	4,10 €
Mélange de thé vert Chinois au jasmin et thé vert japonais, goût frais et floral	
Spécial Gunpowder	4,10 €
Thé vert Chinois aux feuilles enroulées, thé le plus bu au monde, goût léger	
Marrakech Mint	4,10 €
Mélange traditionnel de thé vert Chinois Gunpowder et feuilles de menthe, arôme surprenant de menthe, longueur en bouche	

PÂTISSERIES INDIVIDUELLES

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