



LES SUGGESTIONS

Retour du marché

Allergènes : Renseignement auprès du personnel

21,50 €

Suggestion du moment

Allergènes : Renseignement auprès du personnel

25,10 €

LES CLASSIQUES

Servi entre 11h30 et 14h30

Saumon fumé maison ¹⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹² 23,70 €

Servi avec ses "Gromperekichelcher", sucrine, radis, copeaux de légumes et bibeleskaes aux herbes

Entrecôte de boeuf ¹⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹² 31,50 €

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 €

Poulet fermier, avocat, parmesan, anchois, sucrine, croûtons et vinaigrette César

Fish and chips ¹⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁹⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹² 22,90 €

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 €

Salade de quinoa, Scampis, avocat, coco, grenade, mangue, sucrine et vinaigrette passion

Bouchée à la reine ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹² 20,10 €

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 €

Boulghour, pois chiche grillés, falafels, carottes, concombre, sauce yaourt, avocat

Omelette jambon, fromage ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹² 18,50 €

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 €

Mesclun de salade ³⁻¹⁰⁻¹² 4,50 €

Portion de frites 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.