



LES SUGGESTIONS DU 09/01 AU 11/01

Retour du marché côté terre ¹⁻⁷⁻¹²

23,20 €

Paleron de veau façon blanquette,
riz pilaf et légumes bouillon

Retour du marché côté rivière ⁴⁻⁷

24,50 €

Pave de saumon grillé, espuma carotte gingembre,
purée de carotte au cumin et carottes confites

Suggestion du moment ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹²

25,10 €

Burger de bœuf confit, sauce barbecue
et Emmental fondu

Pâtes du moment ¹⁻³⁻⁷

19,00 €

Rigatoni, sauce amatriciana et burrata

Pâtes végétariennes ¹⁻³⁻⁶⁻¹⁰

19,00 €

Nouilles chinoises et bouillon thaï, légumes croquants



LES INCONTOURNABLES

* disponible en petite portion

Soupe de butternut ¹⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹² Butternut, marrons, bouillon de légumes, tartine crème, oignons, figes et butternut	16,00 €	Involtini de veau ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹² Escalope de veau, jambon, emmental et comté, sauce champignons, spaghetti et légumes	26,70 €
Saumon fumé maison ¹⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹² Servi avec ses "Gromperkichelcher", sucrine, radis, copeaux de légumes et bibeleskaes aux herbes	22,90 €	Boudin noir aux pommes ⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹¹ servie avec une purée de pommes de terre, compotée de pomme coing et chou rouge	25,20 €
César au poulet ¹⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹² Poulet fermier, avocat, parmesan, anchois, sucrine, croûtons et vinaigrette César	22,50 €	Bouchée à la reine* ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹² Feuilleté maison garni de ris et collet de veau, poule et champignons accompagné de frites et de mesclun de salade	19,80 € 16,40 €
Salade de Scampis ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹² Salade de quinoa, Scampis, avocat, coco, grenade, mangue, sucrine et vinaigrette passion	22,80 €	Burger montagnard ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹¹ Steak de bœuf Luxembourgeois, salade, fromage à raclette, bacon, mayonnaise bacon accompagné de frites	24,10 €
L'endive comme une tatin ¹⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹² Feuilletage, endive braisée, raisin, masse chèvre mascarpone, jambon marque nationale, noix, salade, vinaigrette miel	21,90 €		

LES ACCOMPAGNEMENTS

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

Légumes de saison	5,00 €	Portion de frites ³⁻¹⁰⁻¹²	4,00 €
Mesclun de salade ³⁻¹⁰⁻¹²	4,00 €	Portion de riz	4,00 €

POUR LES ENFANTS

(enfants jusqu'à 10 ans)

Burger enfant ¹⁻³⁻⁷⁻¹¹ avec Cheddar et accompagné de frites	16,50 €	Escalope de volaille panée ¹⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹¹ accompagnée de frites et de légumes de saison	15,10 €
Pâtes du moment Allergènes : Renseignement auprès du personnel	12,00 €		

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

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

THÉS

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

Daarjeeling Margeret's Hope Second Flush	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.	
Earl Grey	6,50 €
Thé noir des Indes, parfumé à l'essence de bergamote	
Sencha Special Fin	6,50 €
Thé vert Japonais, couleur vert clair, saveur rafraîchissante, goût intense	
Romeo et Juliette	6,50 €
Romantique mélange de thés verts, papaye, fraises et pétales de roses, parfum doux aux fruits	
Marrakech Mint	6,50 €
Mélange traditionnel de thé vert Chinois Gunpowder et feuilles de menthe, arôme surprenant de menthe, très long en bouche	
Thé noir indien	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

Darjeeling TGFOP	3,80 €
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	3,80 €
Thé noir des Indes de haute qualité, parfumé à l'essence de bergamote, goût d'agrumes et longueur en bouche	
Ceylon OP1	3,80 €
Thé noir de Sri Lanka, goût doux et rond, thé élégant	
Spécial Jasmin	3,80 €
Thé vert Chinois mélangé aux fleurs de Jasmin, donnant un goût très fin et parfumé	
Rose d'hiver	3,80 €
Thé noir Japonais et Chinois, aux pétales de roses et de tournesol, goût de pêche et abricot	
Bancha Fiorito	3,80 €
Mélange de thé vert Chinois au jasmin et thé vert japonais, goût frais et floral	
Spécial Gunpowder	3,80 €
Thé vert Chinois aux feuilles enroulées, thé le plus bu au monde, goût léger	
Marrakech Mint	3,80 €
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.