

SUGGESTIONS

Retour du marché côté terre

17,50 €

Allergènes : Renseignement auprès du personnel

Retour du marché côté rivière

19,00 €

Allergènes : Renseignement auprès du personnel

NOTRE CARTE

Saumon d'Écosse fumé maison

16,70 €

servi avec ses "Gromperekichelcher" agrémenté de sucrose, radis, carottes et bibeleskaes aux herbes

Allergènes : BLÉ, POISSON, ŒUF, LAIT

Tartare de boeuf

15,20 €

origine luxembourgeoise avec frites et mesclun de salade

Allergènes : MOUTARDE, ŒUF, SULFITES, BLÉ, ORGE, POISSON, SOJA

Croustillant de Munster au cumin

13,70 €

avec rhubarbe, yaourt au foin fumé, jambon Forêt Noire, pommes de terre ratte rôties

Allergènes : BLÉ, SOJA, LAIT

Omelette au homard

15,10 €

surmontée d'une queue de homard rôtie, servie avec une salade agrémentée d'une vinaigrette homardine

Allergènes : CRUSTACÉ, MOUTARDE, ŒUF, SULFITES

Truite de l'Our au citron brûlé comme un Bowl

14,20 €

servie avec riz sushi, chou rouge, oignon cebette, graines

Allergènes : BLÉ, POISSON, SÉSAME, SOJA, SULFITES, NOIX DE CAJOU

Conchiglioni farcis aux légumes d'été

12,90 €

servi sur une sauce Amatriciana, prosciutto di Parma, espuma de parmesan, copeaux de parmesan, accompagné de roquette, tomates cuites et pignons

Allergènes : BLÉ, ŒUF, SULFITES, LAIT

César au poulet de la Maison Leonard

15,30 €

Filet de poulet fermier, anchois, avocat, parmesan, sucrose, sauce savoureuse faite maison

Allergènes : AMANDE, NOISETTE, AVOINE, BLÉ, MOUTARDE, ŒUF, POISSON, SULFITES, LAIT

Pièce du boucher grillée

27,50 €

avec confit d'échalote au Pinot de la maison Lethal

Allergènes : BLÉ, ORGE, SULFITES, LAIT

Filet de maquereau brûlé à la flamme

18,00 €

servi avec une déclinaison de concombre et pastèque, coriandre, oignons cebettes, noix de cajou, huile d'olive, tomates, accompagné de mesclun de salade

Allergènes : NOIX DE CAJOU, SULFITES, MOUTARDE, POISSON, LAIT

Burger estival

14,90 €

Steak de bœuf Luxembourgeois, ketchup de tomate maison, roquette, mozzarella di Buffala, pesto de basilic, tomates cœur de bœuf

Allergènes : BLÉ, SÉSAME, ŒUF, LAIT, CÉLERI

Melon, tomates et jambon de Parme

16,20 €

Variation de tomates, billes de melon, mozzarella fumée, mozzarella di Buffala, roquette, jambon de Parme, sorbet basilic accompagné d'une tartine dans l'esprit d'une bruscetta, le tout agrémenté de jus de melon parfumé au basilic, coriandre et balsamique blanc

Allergènes : SEIGLE, LAIT, BLÉ, SULFITES, ŒUF

Bouchée à la reine

14,80 €

Feuilleté maison garni de ris de veau, collet de veau, poule et champignons accompagné de frites et de mesclun de salade

Allergènes : CÉLERI, LAIT, BLÉ, SULFITES, ŒUF, MOUTARDE

PETITS LOUPS

Pâtes du jour, sauce bolognaise

9,20 €

Allergènes : BLÉ, CÉLERI, SULFITES, ŒUF, LAIT

Steak haché, frites

9,50 €

Allergènes : /

Pâtes du jour au saumon fumé

10,40 €

Allergènes : BLÉ, POISSON, ŒUF, LAIT

Escalope de volaille marinée et panée

12,00 €

Allergènes : CÉLERI, AMANDE, NOISETTE, AVOINE, BLÉ, MOUTARDE, ŒUF, POISSON, SULFITES, LAIT

Pâtes du jour au jambon

8,50 €

Allergènes : BLÉ, ŒUF, LAIT

DESSERTS

Café Gourmand 9,50 €

Sélection du moment et boisson chaude au choix :
café, espresso, double espresso, cappuccino
italien, cappuccino chantilly, latte macchiato,
chocolat chaud maison, sélection de thé en sachet
mousseline

Allergènes : AMANDE, NOISETTE, BLÉ, ORGE, ŒUF, LAIT, SOJA,
SULFITES

Fondant au chocolat 6,50 €

Fondant au chocolat, crumble au chocolat,
boule de glace vanille Bourbon
et coulis de fruits rouges

Allergènes : AMANDE, BLÉ, SOJA, ŒUF, LAIT

Croustillant Fraise-Basilic 7,80 €

Sablé breton, fraises à la gelée de pommes vertes
et basilic, crème chantilly à la vanille Bourbon,
confiture de fraise

Allergènes : AMANDE, BLÉ, SOJA, ŒUF, LAIT, SULFITES

Baba au Rhum exotique 8,20 €

Baba au rhum, ananas rôti, crème chantilly,
glace coco, coulis caramel passion

Allergènes : BLÉ, ŒUF, LAIT

COUPES ASSORTIES

supplément coulis fraise ou chantilly +0,90 €

1 boule 3,10 €

2 boules 4,90 €

3 boules 6,60 €

Glaces

Vanille, chocolat, fraise, moka, pistache

Sorbets

Framboise, citron, fruit de la passion

Allergènes : SOJA, PISTACHE, ŒUF, LAIT

MILK SHAKES

Parfums classiques: 6,10 €

Vanille, chocolat, moka, fraise

Allergènes : SOJA, ŒUF, LAIT

COUPES GLACÉES

Café / Chocolat glacé 7,20 €

- 2 boules de glace moka,
café serré,
crème chantilly
- 2 boules de glace chocolat,
chocolat froid,
crème chantilly

Allergènes : SOJA, ŒUF, LAIT



Dame blanche 7,80 €

2 boules de glace vanille Bourbon,
sauce chocolat,
crème chantilly

Allergènes : BLÉ, SOJA, ŒUF, LAIT



Vacherin glacé 8,20 €

1 boule de glace vanille Bourbon,
1 boule de glace fraise,
coques de meringue,
coulis fraise,
crème chantilly

Allergènes : SOJA, ŒUF, LAIT



Service et TVA compris.

Prière de vérifier votre facture. Aucune réclamation ne sera acceptée ultérieurement.

SOFTDRINKS

* supplément sirop Monin grenadine ou menthe verte +0,70 €

Orange ou citron frais pressé	0,27 l	4,70 €
Jus Vaihinger	0,20 l	3,10 €
orange, pomme, multifruits, tomate		
Jus Niehoffs	0,33 l	4,70 €
Frucht Schorle Apfel		
Coca-Cola, Coca-light, Coca-Zéro, Sprite	0,20 l	3,00 €
Orangina, Ice Tea Pêche	0,20 l	3,30 €
Schweppes tonic ou lemon	0,25 l	3,00 €
Vittel, Viva, Rosport Classic*	0,25 l	3,00 €
Vittel, Viva, Rosport Blue, San Pellegrino*	0,50 l	4,10 €

APÉRITIFS

Bière Clausthaler (sans alcool)	33 cl	3,30 €
Bière blonde de tradition Simon Pils	33 cl	3,95 €
Picon Bière		5,90 €
Porto rouge / Porto blanc	8 cl	5,85 €
Campari	4 cl	5,20 €
Martini blanc / Martini rouge	4 cl	5,20 €
Kir au vin blanc	12 cl	5,50 €
Ricard, Pernod	4 cl	5,60 €
Gin Gordon's	4 cl	5,20 €
Crodino (sans alcool)	10 cl	3,20 €
Apérol Spritz	28 cl	8,50 €
Apérol, Prosecco, eau gazeuse, rondelles d'oranges		

CHAMPAGNES

Coupe de Champagne Duval Leroy 1 ^{er} cru	12 cl	10,10 €
Coupe Kir Royal	12 cl	10,10 €
Champagne Duval Leroy :		
Brut réserve	37,5 cl	18,10 €
Brut rosé 1 ^{er} cru	37,5 cl	27,30 €
Brut fleur de Champagne 1 ^{er} cru	75 cl	41,00 €
Brut rosé 1 ^{er} cru	75 cl	48,50 €

VINS BLANCS

LUXEMBOURG

Riesling Wormeldange Koepchen "Domaine Desom"	6,00 (12cl) - 27,60 € (75 cl)
Pinot Blanc "Domaine Duhr Frères"	5,90 (12cl) - 26,70 € (75 cl)
Pinot Gris "Clos des Rochers"	6,20 (12cl) - 28,50 € (75 cl)
Chardonnay "Remerschen Kreitzberg"	7,10 (12cl) - 32,10 € (75 cl)

VINS ROUGES

BORDEAUX

Bordeaux Supérieur "Domaine des Justices"	5,00 (12cl) - 23,00 € (75 cl)
---	-------------------------------

CÔTES DU RHÔNE

Beaumes de Venise "Fût de Chêne"	5,30 (12cl) - 24,00 € (75 cl)
Gigondas "Le Pas de Montmirail"	5,40 (12cl) - 24,50 € (75 cl)

VINS ROSÉS

LUXEMBOURG

Pinot Noir "Domaine Lethal"	5,80 (12cl) - 26,60 € (75 cl)
-----------------------------	-------------------------------

BORDEAUX

Château Rauzan Despagne	5,40 (12cl) - 24,70 € (75 cl)
-------------------------	-------------------------------

BANDOL

Domaine de l'Olivette "Cuvée Spéciale"	6,30 (12cl) - 28,70 € (75 cl)
--	-------------------------------

BOISSONS CHAUDES

supplément chantilly ou lait chaud moussé + 0,90 €

Café ou décaféiné	2,90 €
Espresso	2,80 €
Double Espresso	3,80 €
Café portion	4,90 €
Cappuccino italien ou chantilly	3,80 €
Verre de lait entier froid ou chaud	2,50 €
Chocolat chaud Viennois maison	4,50 €
Chocolat froid maison	3,70 €
Latte Macchiato ou Lait Russe	3,90 €
Latte Macchiato Caramel	4,50 €

BOISSONS VÉGÉTALES

Verre de lait de soja froid ou chaud	3,50 €
Cappuccino italien au lait de soja	4,60 €
Latte Macchiato au lait de soja	4,70 €
Latte Macchiato caramel au lait de soja	5,60 €

INFUSIONS & TISANES

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

Rooibos "Cape Town" Doux mélange de rooibos, pétales de roses, de tournesol et mauve, aux propriétés antioxydantes et reminéralisantes	3,00 €
Fruits des bois Mélange d'hibiscus, bourgeons de roses et fruits séchés, goût sucré fruité	3,00 €
Camomille Tisane à têtes entières de camomille sauvage, propriétés calmantes et apaisantes	3,00 €
Tisane fenouil Délicat mélange d'herbes, bien connu pour ses propriétés digestives	3,00 €
Menthe Tisane parfaite après le repas, aux propriétés digestives et calmantes	3,00 €
Tisane Relax Mélange d'herbes (camomille, fleur d'oranger, tilleul, houblon, mélisse, fenouil, lavande) enrichi au goût naturel de fraises des bois	3,00 €
Verveine-Menthe Mélange de verveine, de citron et de menthe poivrée, reconnu pour ses propriétés digestives et apaisantes	3,00 €

THÉS

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

Darjeeling Margeret's Hope Second Flush 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. Le Champagne des thés	5,40 €
Earl Grey Thé noir des Indes, parfumé à l'essence de bergamote	5,40 €
Sencha Special Fin Thé vert Japonais, couleur vert clair, saveur rafraîchissante, goût intense	5,40 €
Romeo et Juliette Romantique mélange de thés verts, papaye, fraises et pétales de roses, parfum doux aux fruits	5,40 €
Marrakech Mint Mélange traditionnel de thé vert Chinois Gunpowder et feuilles de menthe, arôme surprenant de menthe, très long en bouche	5,40 €
Thé noir indien Thé noir Indien, pomme, cannelle, clous de girofle, coriandre, fraises en morceaux, souci des jardins	5,40 €

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

Darjeeling TGFOP Thé noir des Indes au pied de l'Himalaya au goût délicat avec une note de raisin muscat, arôme riche et floral	3,00 €
Earl Grey Impérial Thé noir des Indes de haute qualité, parfumé à l'essence de bergamote, goût d'agrumes et longueur en bouche	3,00 €
Ceylon OP1 Thé noir de Sri Lanka, goût doux et rond, thé élégant	3,00 €
Spécial Jasmin Thé vert Chinois mélangé aux fleurs de Jasmin, donnant un goût très fin et parfumé	3,00 €
Rose d'hiver Thé vert Japonais et Chinois, aux pétales de roses et de tournesol, goût de pêche et abricot	3,00 €
Bancha Fiorito Mélange de thé vert Chinois au jasmin et thé vert japonais, goût frais et floral	3,00 €
Spécial Gunpowder Thé vert Chinois aux feuilles enroulées, thé le plus bu au monde, goût léger	3,00 €
Marrakech Mint Mélange traditionnel de thé vert Chinois Gunpowder et feuilles de menthe, arôme surprenant de menthe, longueur en bouche	3,00 €