



## SUGGESTIONS

### Retour du marché côté terre

Allergènes : Renseignement auprès du personnel

17,50 €

### Retour du marché côté rivière

Allergènes : Renseignement auprès du personnel

19,00 €

## NOTRE CARTE

\* Disponible en petite portion

### Saumon d'Écosse fumé maison\* 11,20 €

Avec ses "Gromperekichelcher" agrémenté 16,70 €  
de sucrine, radis, carottes et bibeleskaes aux herbes

Allergènes : BLÉ, POISSONS, ŒUF, LAIT

### Mont d'Or 16,90 €

Mille-feuille de pomme de terre, purée d'oignon, lard,  
saucisse de Morteau, verdurette à l'huile de noix

Allergènes : FRUITS A COQUE, GLUTEN, SÉSAME, LAIT

### Comme un bowl au thon mariné 14,50 €

Avec lentilles vertes du Puy, betterave chioggia, avocat,  
petits pois, carotte, concombre et graines de lin

Allergènes : CELERI, GLUTEN, SÉSAME, ŒUFS, POISSONS, SOJA,  
SULFITES, LAIT

### César au poulet de la Maison Leonard\* 10,20 €

Filet de poulet fermier, anchois, avocat, 15,30 €  
parmesan, sucrine, sauce maison

Allergènes : MOUTARDE, ŒUF, POISSON, SULFITES, LAIT

### Noix de Saint-Jacques rôties 19,50 €

Salade de quinoa, pois chiche, noisettes, avocat,  
abricot sec, herbes et écume de noisettes

Allergènes : FRUITS À COQUE, MOLLUSQUES, LAIT

### Grosses ravioles aux champignons 17,20 €

Oeuf mollet, poêlée de champignons de saison,  
figues fraîches, espuma au vieux parmesan

Allergènes : GLUTEN, ŒUFS, LAIT, SULFITES

### Tartare de boeuf 15,20 €

origine luxembourgeoise

Avec frites et mesclun de salade

Allergènes : MOUTARDE, ŒUF, SULFITES, BLÉ, ORGE, POISSONS, SOJA, LAIT

### Omelette aux champignons des bois 18,50 €

Jambon Pata Negra, pôlée de champignons  
de saison, mesclun, oignon cebette

Allergènes : ŒUFS, LAIT, SULFITES

### Risotto au vieux parmesan 22,70 €

Légumes racines braisés, roquette et jus de truffe

Allergènes : CELERI, ŒUFS, SULFITES, LAIT

### Entrecôte origine luxembourgeoise 25,40 €

Véritable sauce béarnaise

Allergènes : BLÉ, ORGE, SULFITES, LAIT

### Burger automnal 15,10 €

Steak de bœuf Luxembourgeois, mayonnaise au miel,  
endives crues et confites, Tomme fumée, noix, crispy  
d'oignons et bacon

Allergènes : FRUITS À COQUE, GLUTEN, SÉSAME, ŒUFS, LAIT

### Bouchée à la reine\* 9,90 €

Feuilleté maison garni de ris et collet de veau, 14,80 €  
poule et champignons accompagné de  
frites et de mesclun de salade

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

## NOS ACCOMPAGNEMENTS

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

### Légumes de saison

4,50 €

Allergènes : /

### Portion de frites

3,50 €

Allergènes : Ketchup maison: SULFITES

Mayonnaise maison: MOUTARDE, ŒUF, SULFITES

### Mesclun de salade

3,50 €

Allergènes : MOUTARDE, ŒUF, SULFITES

### Portion de riz

3,50 €

Allergènes : /

# POUR LES ENFANTS

Pâtes du jour, sauce bolognaise 9,20 €  
Allergènes : BLÉ, CÉLERI, SULFITES, ŒUF, LAIT

Pâtes du jour au saumon fumé 10,40 €  
Allergènes : BLÉ, POISSON, ŒUF, LAIT

Pâtes du jour au jambon 8,50 €  
Allergènes : BLÉ, ŒUF, LAIT

Steak haché, frites 9,50 €  
Allergènes : /

Escalope de volaille marinée et panée 12,00 €  
Allergènes : CELERI, AMANDE, NOISETTE, AVOINE, BLÉ, MOUTARDE, ŒUF, POISSON, SULFITES, 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

Koa'O Framboise 8,50 €  
Biscuit sablé, caramel, crème légère et sorbet au Koa, gelée et crème légère aux framboises, framboises fraîches  
Allergènes : GLUTEN DE BLÉ, ŒUFS, SULFITES, LAIT, FRUITS À COQUES, SOJA

Forêt Noire 6,60 €  
Biscuit et croustillant au chocolat, crème légère au chocolat et Kirsch, gelée de griotte, glace au chocolat  
Allergènes : AMANDES, NOISETTES, GLUTEN DE BLÉ, ŒUFS, SOJA, SULFITES LAIT

Marron-mandarine 7,90 €  
Meringue, chantilly, crème de marrons, streusel, sorbets mangue et mandarine  
Allergènes : AMANDES, GLUTEN DE BLÉ, ŒUFS, SULFITES, 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 glacé 7,20 €  
2 boules de glace moka, café serré, crème chantilly

Chocolat glacé 7,20 €  
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 <sup>er</sup> 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 <sup>er</sup> cru	37,5 cl	27,30 €
Brut fleur de Champagne 1 <sup>er</sup> cru	75 cl	41,00 €
Brut rosé 1 <sup>er</sup> cru	75 cl	48,50 €

## DIGESTIFS

Cognac Hennessy	6 cl	9,50 €
Whisky Cardu	6 cl	9,60 €
Eau de vie mirabelle "Muller Lemmer"	6 cl	6,70 €
Eau de vie framboise "Muller Lemmer"	6 cl	10,50 €
Amaretto "Disaronno"	6 cl	6,00 €

## VINS BLANCS

### LUXEMBOURG

Riesling Wormeldange Koeppchen "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) - 14,50 € (37,5 cl) - 28,50 € (75 cl)

Chardonnay "Remerschen Kreitzberg"  
7,10 € (12cl) - 32,10 € (75 cl)

Chardonnay "Ahn Vogelsang Schmidt-Fohl"  
38,70 € (75 cl)

## VINS ROUGES

### CÔTES DE CASTILLON

Bordeaux "Château La Gasparde"  
11,30 € (37,5cl) - 28,30 € (75 cl)

### BORDEAUX

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

### SAINT EMILION GRAND CRU

Château Queyron  
16,50 € (37,5cl) - 34,90 € (75 cl)

### POMEROL

Château La Croix  
26,70 € (37,5cl)

### CÔTES DU RHÔNE

Beaumes de Venise "Fût de Chêne"  
5,30 € (12cl) - 24,00 € (75 cl)

Gigondas "Le Pas de Montmirail"  
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) - 13,90 € (37,5cl) - 24,70 € (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

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

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

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