

Le coin À PARTAGER OU PAS... THE CORNER TO SHARE OR NOT...

LA PLANCHE LUXEMBOURGEOISE 24.80 €

Jambon cru, jambon cuit, pâté riesling, mettwurst, emmental, kachkeis, galette de pommes de terre, compote de pomme

THE LUXEMBOURG PLATTER Cured ham, cooked ham, Riesling pâté, Mettwurst, Emmental, Kachkeis, potato pancake, apple compote

LES CROQUETTES DE JAMBON 14.80 €

LISANTO (6 pièces)

LISANTO HAM CROQUETTES (6 pieces)

LE CROQUE-MONSIEUR SAUMON 16.80 €

Au saumon et moutarde à l'aneth

SALMON CROQUE-MONSIEUR and dill mustard

LES GAUFRES SALÉES AU POTIMARRON 15.80 €

et grana padano servies avec ses sauces

SAVOURY PUMPKIN WAFFLES with grana padano, served with sauces

LE CAMEMBERT RÔTI ET SES TOASTS 22.80 €

(Isigny sainte-mère, fromage au lait cru 250 g.) 20 minutes

ROASTED CAMEMBERT WITH TOAST

LES SARDINES DE LA COMPAGNIE BRETONNE 19.80 €

à l'huile d'olive bio, brioche toastée et beurre d'isigny demi-sel.

SARDINES FROM LA COMPAGNIE

BRETONNE in organic olive oil, toasted brioche (millésimé) and semi-salted isigny butter.



Le coin DES PRÉMICES THE STARTERS CORNER

SOUPE À L'OIGNON 16.80 €

Gratinée au gruyère
FRENCH ONION SOUP Gratinated with Gruyère

DUO DE SAUMON FUMÉ & AVOCAT 22.80 €

saumon fumé, avocat, taco croustillant et yaourt épicé

SMOKED SALMON & AVOCADO DUO

Smoked salmon, avocado, crispy taco and spicy yoghurt

CARPACCIO DE BŒUF DE SAISON 24.80 €

champignons rôtis, crème de champignons, noisettes, vinaigrette corsée, mizuna

SEASONAL BEEF CARPACCIO Roasted mushrooms, mushroom cream, hazelnuts, full-bodied vinaigrette, mizuna

Le coin DES SALADES THE SALAD CORNER

SALADE CÉSAR 19.80 € / 26.80 €

Laitue romaine, poulet mariné, tomate, œuf bio, Grana Padano, pignons de pin, olives, croûtons et sauce César

CAESAR SALAD Romaine lettuce, marinated chicken, tomato, bio egg, Grana Padano, pine nuts, olives, croutons and Caesar dressing

BUDDHA BOWL Riz, butternut rôti, grenade, avocat, pois chiches, pousses d'épinards et soit tofu, poulet ou saumon fumé

1 POULET, chicken 19.80 € / 26.80 €

2 SAUMON FUMÉ, smoked salmon 20.80 € / 27.80 €

3 TOFU, tofu 18.80 € / 25.80 €

BUDDHA BOWL Rice, roasted butternut squash, pomegranate, avocado, chickpeas, baby spinach and your choice of tofu, chicken or smoked salmon

SALADE TIÈDE DE PETIT 18.80 € / 25.80 €

ÉPEAUTRE Betterave et fenouil rôti, orange, vinaigrette au vinaigre de cidre

WARM SMALL SPELT SALAD With beetroot and roasted fennel, orange, cider vinegar vinaigrette



Le coin DE LA MER THE OCEAN CORNER

BLANQUETTE DE SAUMON 28.80 €

À la moutarde à l'ancienne, riz pilaf

SALMON BLANQUETTE

With wholegrain mustard, pilaf rice

DOS DE CABILLAUD EN PAPILOTTE 34.80 €

Potimarrons, châtaignes, noisettes, beurre à la sauge et citron, pommes de terre rôties

COD FILLET BAKED EN PAPILOTTE

Pumpkin, chestnuts, hazelnuts, sage and lemon butter, roasted potatoes

FILET DE DORADE 29.80 €

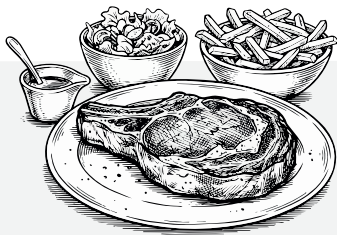
Sauce vierge de saison, fricassée de champignons, mousseline de courge

SEA BREAM FILLET Seasonal sauce vierge, mushroom fricassee, butternut squash mousseline

Le coin
BISTROT
THE BISTRO CORNER

SPAGHETTIS À LA BOLOGNAISE	21.80 €
SPAGHETTI BOLOGNESE	
RISOTTO DE SARRASIN Potimarrons et champignons	20.80 €
BUCKWHEAT RISOTTO With pumpkin and mushrooms	
OMELETTE AUX ŒUFS BIO Au choix : nature, fromage ou champignons, frites et salade	17.80 €
OMELETTE WITH ORGANIC EGGS Choice of plain, cheese or mushroom omelettes, fries and salad	
CLASSIC BURGER Bœuf haché, cheddar, sauce barbecue et moutarde jaune, salade, tomate, oignons frits, frites et salade	25.80 €
CLASSIC BURGER Minced beef, cheddar, barbecue sauce and yellow mustard, lettuce, tomato, fried onions, fries and salad	
DAHL DE LENTILLES CORAIL AU CURRY ROUGE Butternut rôti et châtaignes, riz basmati	19.80 €
RED LENTIL DAHL WITH RED CURRY Roasted butternut squash and chestnuts, basmati rice	

Le coin
CARNIVORE
THE CARNIVORE CORNER



FILET DE BŒUF LUXEMBOURGEOIS	41.80 €
Frites et salade (nature, sauce poivre ou béarnaise)	
LUXEMBOURG BEEF FILLET	
Fries and salad (plain, pepper or Béarnaise sauce)	
ENTRECÔTE DE BŒUF ARGENTIN	39.80 €
Frites et salade (nature, sauce poivre ou béarnaise)	
ARGENTINIAN BEEF RIB-EYE STEAK	
Fries and salad (plain, pepper or Béarnaise sauce)	
CUISSÉ DE CANARD AU CIDRE	29.80 €
Endives braisées, pommes de terre rôties	
DUCK LEG WITH CIDER Braised endives, roasted potatoes	
SAUTÉ DE VEAU MARENGO Riz pilaf	28.80 €
VEAL MARENGO With pilaf rice	

Le coin
LUXEMBOURGEOIS
THE LUXEMBOURG CORNER



JUDD MAT GAARDEBOUNEN Collet de porc fumé, fèves des marais en sauce, pommes sautées	24.80 €
JUDD MAT GAARDEBOUNEN Smoked pork collar, broad beans in sauce, sautéed potatoes	
METTWURST GRILLÉE « MARQUE NATIONALE » Choucroute au riesling, galette de pommes de terre, sauce à la bière	24.80 €
GRILLED "MARQUE NATIONALE" METTWURST Riesling sauerkraut, potato pancake, beer sauce	
BOUCHÉE À LA REINE Frites et salade	24.80 €
VOL-AU-VENT Fries and salad	

Le coin
DES DESSERTS
THE DESSERTS CORNER

LES GAUFRES SUCRÉES	13.80 €
Sauce chocolat, coulis de fruits et crème chantilly	
SWEET WAFFLES With chocolate sauce, fruit coulis and whipped cream	
LA FONDUE AU CHOCOLAT Fruits et marshmallow	14.80 €
CHOCOLATE FONDUE With fruit and marshmallows	
MOUSSE CHOCOLAT "MAISON"	12.80 €
HOMEMADE CHOCOLATE MOUSSE	
CRÈME BRÛLÉE AU SPÉCULOOS	12.80 €
SPECULOOS CRÈME BRÛLÉE	
SALADE DE FRUITS FRAIS	13.80 €
FRESH FRUIT SALAD Honey-ginger syrup	
ÎLE FLOTTANTE FLOATING ISLAND dessert	12.80 €

GLACÉ ICE CREAM

DAME BLANCHE	13.80 €
CAFÉ GLACÉ ICED COFFEE	12.80 €
COUPE AMARENA AMARENA SUNDAE	13.80 €
BOULE & SORBET ICE CREAM & SORBET	4.10 €
GLACES : vanilla, chocolate, strawberry, pistachio, and coffee	
ICE CREAM : vanilla, chocolate, strawberry, pistachio, and coffee.	
SORBET : framboise, citron, pomme, poire, mangue	
SORBET : raspberry, lemon, apple, pear, mango	

