



À PARTAGER OU PAS...

THE CORNER TO SHARE OR NOT...

LA PLANCHE LUXEMBOURGEOISE

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 (2 - 5 - 6 - 9 - 10 - 13 - 14) 

24.80 €

LES CROQUETTES DE JAMBON LISANTO

(6 pièces)

LISANTO HAM CROQUETTES

(6 pieces) (5 - 6 - 10)

14.80 €

LE CROQUE-MONSIEUR SAUMON

Au saumon et moutarde à l'aneth

SALMON CROQUE-MONSIEUR

and dill mustard (2 - 4 - 5 - 6 - 9 - 10 - 11 - 12 - 13 - 14) 

16.80 €

LES GAUFRES SALÉES AU POTIMARRON

et grana padano servies avec ses sauces

SAVOURY PUMPKIN WAFFLES

with grana padano, served with sauces (5 - 6 - 10 - 14) 

15.80 €

LE CAMEMBERT RÔTI ET SES TOASTS

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

ROASTED CAMEMBERT WITH TOAST

20 minutes (4 - 5 - 6 - 12) 

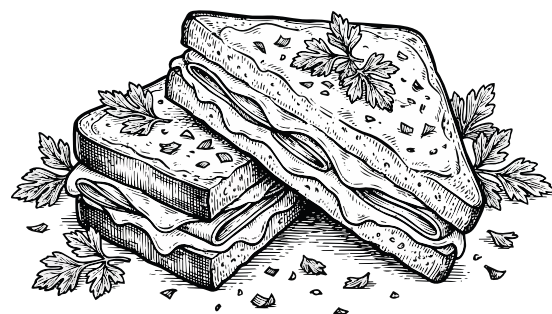
22.80 €

LES SARDINES DE LA COMPAGNIE BRETONNE

à l'huile d'olive bio, brioche toastée (millésimé 2025) et beurre d'isigny demi-sel.

SARDINES FROM LA COMPAGNIE BRETONNE in organic olive oil, toasted brioche (millésimé) and semi-salted isigny butter. (5 - 6 - 10 - 11 - 12 - 13)

19.80 €



DES PRÉMICES

THE STARTERS CORNER

SOUPE À L'OIGNON Gratinée au gruyère

FRENCH ONION SOUP Gratinated with Gruyère (2 - 5 - 6 - 9 - 10 - 13)

16.80 €

DUO DE SAUMON FUMÉ ET AVOCAT

Saumon fumé, avocat, taco croustillant et yaourt épicé

SMOKED SALMON & AVOCADO DUO Smoked salmon, avocado, crispy taco and spicy yoghurt (6 - 11 - 13 - 14)

22.80 €

CARPACCIO DE BŒUF DE SAISON

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

SEASONAL BEEF CARPACCIO

Roasted mushrooms, mushroom cream, hazelnuts, full-bodied vinaigrette, mizuna (2 - 4 - 5 - 6 - 14)

24.80 €

Entrée
Starter

Plat
Main dish

SALADE CÉSAR

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

19.80 € / 26.80 €

CAESAR SALAD Romaine lettuce, marinated chicken, tomato, bio egg, Grana Padano, pine nuts, olives, croutons and Caesar dressing (5 - 6 - 9 - 10 - 11 - 14)

BUDDHA BOWL

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

19.80 € / 26.80 €

1 **POULET**, chicken

2 **SAUMON FUMÉ**, smoked salmon

3 **TOFU**, tofu 🌱

20.80 € / 27.80 €

18.80 € / 25.80 €

BUDDHA BOWL Rice, roasted butternut squash, pomegranate, avocado, chickpeas, baby spinach and your choice of tofu, chicken or smoked salmon (11 - 12 - 13 - 14)

SALADE TIÈDE DE PETIT ÉPEAUTRE

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

18.80 € / 25.80 €

WARM SMALL SPELT SALAD With beetroot and roasted fennel, orange, cider vinegar vinaigrette (5 - 14) 🌱



SPAGHETTIS À LA BOLOGNAISE

21.80 €

SPAGHETTI BOLOGNESE (2 - 5 - 6 - 14) 🇭🇺

RISOTTO DE SARRASIN

20.80 €

Potimarrons et champignons

BUCKWHEAT RISOTTO With pumpkin and mushrooms (5) 🌱

OMELETTE AUX ŒUFS BIO Au choix : nature, fromage ou champignons, frites et salad

17.80 €

OMELETTE WITH ORGANIC EGGS Choice of plain, cheese or mushroom omelettes, fries and salad (5 - 6 - 9 - 10 - 14) 🇭🇺

CLASSIC BURGER Bœuf haché, cheddar, sauce barbecue et moutarde jaune, salade, tomate, oignons frits, frites et salad

25.80 €

CLASSIC BURGER Minced beef, cheddar, barbecue sauce and yellow mustard, lettuce, tomato, fried onions, fries and salad (5 - 6 - 9 - 10 - 12 - 13 - 14) 🇭🇺

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)

(2 - 5 - 6 - 9 - 10 - 14) 

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)

(2 - 5 - 6 - 9 - 10 - 14)

CUISSE DE CANARD AU CIDRE 29.80 €

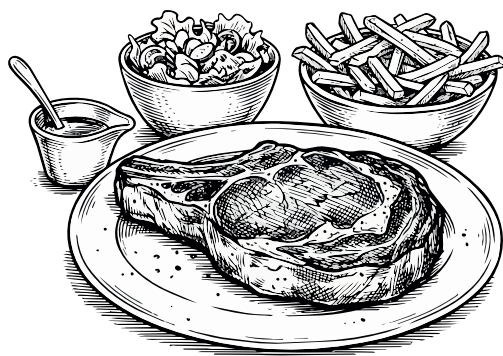
Endives braisées, pommes de terre rôties

DUCK LEG WITH CIDER Braised endives, roasted potatoes (5 - 6 - 9 - 10 - 13 - 14)

SAUTÉ DE VEAU MARENGO 28.80 €

Riz pilaf

VEAL MARENGO With pilaf rice (2 - 5 - 6 - 14)



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

(2 - 3 - 5 - 6 - 8 - 9 - 10 - 11 - 13 - 14)

DOS DE CABILLAUD EN PAPILLOTE 34.80 €

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

COD FILLET BAKED EN PAPILLOTE Pumpkin, chestnuts, hazelnuts, sage and lemon butter, roasted potatoes (4 - 6 - 11)

FILET DE DORADE 29.80 €

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

SEA BREAM FILLET Seasonal sauce vierge, mushroom fricassee, butternut squash mousseline (4 - 6 - 11 - 14)

Le coin

LUXEMBOURGEOIS

THE LUXEMBOURG CORNER



JUDD MAT GAARDEBOUNEN 24.80 €

Collet de porc fumé, fèves des marais en sauce, pommes sautées

JUDD MAT GAARDEBOUNEN Smoked pork collar, broad beans in sauce, sautéed potatoes (2 - 6) 

METTWURST GRILLÉE « MARQUE NATIONALE » 24.80 €

Choucroute au riesling, galette de pommes de terre, sauce à la bière

GRILLED "MARQUE NATIONALE" METTWURST

Riesling sauerkraut, potato pancake, beer sauce (2 - 5 - 6 - 10 - 14) 

BOUCHÉE À LA REINE 24.80 €

Frites et salade

VOL-AU-VENT Fries and salad (5 - 6 - 9 - 10 - 14)



Le coin

DES GOURMANDS QUI PARTAGENT

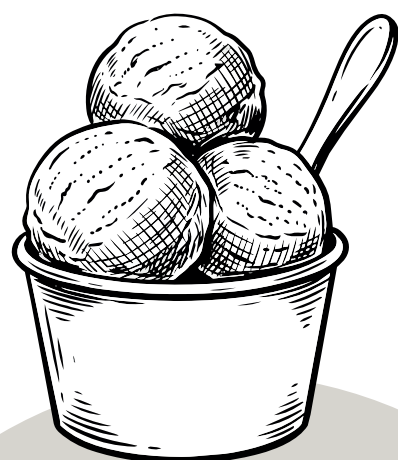
THE SHARING TREATS CORNER

LES GAUFRES SUCRÉES Sauce chocolat, coulis de fruits et crème chantilly **13.80 €**

SWEET WAFFLES With chocolate sauce, fruit coulis and whipped cream (4 - 5 - 6 - 10 - 12)

LA FONDUE AU CHOCOLAT Fruits et marshmallow **14.80 €**

CHOCOLATE FONDUE With fruit and marshmallows (4 - 6 - 10 - 12 - 13)



Le coin

SUCRÉ

THE SWEET CORNER

MOUSSE CHOCOLAT "MAISON" **12.80 €**

HOMEMADE CHOCOLATE MOUSSE (4 - 6 - 10 - 12)

CRÈME BRÛLÉE AU SPÉCULOOS **12.80 €**

SPECULOOS CRÈME BRÛLÉE (4 - 5 - 6 - 10 - 12)

SALADE DE FRUITS FRAIS **13.80 €**

Sirup miel-gingembre

FRESH FRUIT SALAD Honey-ginger syrup

ÎLE FLOTTANTE **12.80 €**

FLOATING ISLAND DESSERT (6 - 10)

Le coin

GLACÉ

THE ICE CREAM CORNER

DAME BLANCHE **13.80 €**

DAME BLANCHE (4 - 6 - 10 - 12)

CAFÉ GLACÉ **12.80 €**

ICED COFFEE (4 - 6 - 10)

COUPE AMARENA **13.80 €**

AMARENA SUNDAE (4 - 6 - 10)

BOULE DE GLACE OU SORBET **4.10 €**

SCOOP OF ICE CREAM OR SORBET

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



DÉCLARATION DES ALLERGÈNES

DECLARATION OF ALLERGENS

- 1 Arachides / Peanut
- 2 Céleri / Celery
- 3 Crustacés / Crustaceans
- 4 Fruits à coque / Pulses
- 5 Gluten / Gluten
- 6 Lait, Lactose / Milk, Lactose
- 7 Lupin / Lupin
- 8 Mollusques / Shells
- 9 Moutarde / Mustard
- 10 Œufs / Eggs
- 11 Poisson / Fish
- 12 Sésame / Sesame
- 13 Soja / Soya
- 14 Sulfites / Sulfid

4 FRUITS À COQUE

- a. Amandes
- b. Noisettes
- c. Noix
- d. Noix de cajou
- e. Noix de pécan
- f. Noix du Brésil
- g. Pistaches
- h. Noix de Macadamia
- i. Noix du Queensland

5 GLUTEN

- a. Blé
- b. Seigle
- c. Orge
- d. Avoine
- e. Épautre
- f. Kamut



Végétarien
Vegetarian



Producteurs Locaux
Local Producers



Végan
Vegan

