



M E N U

La carte en continu

Disponible uniquement au bar pendant le service et à table entre 14h00 et 18h00.

Ardoise de charcuterie et fromages du terroir

PETITE 14€
GRANDE 19,50€

ALLERGÈNES ARACHIDES | LAIT | SOJA

Ardoise de fromages affinés

PETITE 12€
GRANDE 18,50€

ALLERGÈNES ARACHIDES | LAIT | SOJA

Croque-Monsieur, jambon, fromage et salade verte

7€

ALLERGÈNES GLUTEN | LAIT | OEUFS

Quiche lorraine et salade verte

8€

ALLERGÈNES GLUTEN | LAIT | OEUFS

Quiche végétarienne et salade verte

8€

ALLERGÈNES ARACHIDES | LAIT | SOJA

Tarte maison

4,50€

ALLERGÈNES GLUTEN | LAIT | OEUFS | FRUITS À COQUE

Pâté au riesling

6€

ALLERGÈNES /

Café liégeois maison

9€

ALLERGÈNES ARACHIDES | LAIT | OEUFS | FRUITS À COQUE

Dame blanche et ses petites meringues

10€

ALLERGÈNES LAIT | OEUFS | FRUITS À COQUE

Boule de glace au choix

3€

Vanille Bourbon | Chocolat | Café espresso | Pistache | Caramel au beurre salé | Réglisse | Yaourt

ALLERGÈNES LAIT | OEUFS | FRUITS À COQUE

Boule de sorbet au choix

3€

Fraise des bois | Citron-basilic | Citron vert | Cassis

ALLERGÈNES /



Les entrées

Toutes nos entrées sont également disponibles en portion plat pour 7€ supplémentaires.

Tartare de bœuf haché minute bien relevé 16,80€

ALLERGÈNES ARACHIDES | GLUTEN | CRUSTACÉS | OEUFS | SULFITES | MOUTARDE

Tartare aux deux saumons cuits et fumé au citron confit, salade sucrine 15,50€

ALLERGÈNES GLUTEN | OEUFS | POISSONS | MOUTARDE

Bouillabaisse de poissons, croutons frottés à l’ail, fromage râpé et aioli 21€

ALLERGÈNES ARACHIDES | GLUTEN | CRUSTACÉS | LAIT | OEUFS | POISSONS | SULFITES | MOLLUSQUES | MOUTARDE

Feierstengszalot de bœuf luxembourgeois et œufs de caille 16€

ALLERGÈNES ARACHIDES | GLUTEN | CRUSTACÉS | LAIT | MOUTARDE

Pop-corn de crevettes tempura et son dip piquant 19€

ALLERGÈNES ARACHIDES | GLUTEN | CRUSTACÉS | OEUFS | MOUTARDE

Bibimbap (Spécialité coréenne revisitée) 12€

Riz, épinards, soja, shitaké, carotte, condiment relevée à l’huile de sésame

ALLERGÈNES ARACHIDES | GLUTEN | SOJA | SÉSAME | MOUTARDE

Salade César

◊ Nature 12€

Parmesan, tomates cerise, œuf et croûtons à l’ail

ALLERGÈNES ARACHIDES | GLUTEN | LAIT | OEUFS

◊ Suprême de poulet grillé 15,50€

ALLERGÈNES ARACHIDES | GLUTEN | LAIT | OEUFS

◊ Crevettes géantes à la plancha 16,50€

ALLERGÈNES ARACHIDES | GLUTEN | CRUSTACÉS | LAIT | OEUFS

Assiette de Jambon cru (~ 70gr)

◊ Jambon luxembourgeois Luc Meyer 10,50€

◊ Jambon italien San Daniele 15,50€

◊ Jambon ibérique Pata Negra Bellota 19€

SUPPLÉMENT

Gromperekilchelcher + salade verte +5€



La terre

Filet de bœuf « *Sélection de notre Boucher* » maturé, gratin de pommes de terre et petits légumes de saison

200GR

29€

280GR

38€

ALLERGÈNES ARACHIDES | LAIT | OEUF | CÉLÉRI

Burger pur bœuf et ses frites maison

Tomate, salade sucrine, vieux comté, oignons confits et frites

19€

ALLERGÈNES ARACHIDES | GLUTEN | LAIT | OEUF | MOUTARDE

Souris d’agneau longuement braisée préparée comme un navarin au romarin

36€

ALLERGÈNES GLUTEN | LAIT | SULFITES | CÉLÉRI | MOUTARDE

Magret de canard de Challans rôti au Porto, petits légumes et jus aigre-doux

32€

ALLERGÈNES ARACHIDES | GLUTEN | SOJA | SULFITES

La mer

Dos de cabillaud des mers du Nord rôti au beurre rose, jus réduit, déclinaison de choux et espuma aux algues

29€

ALLERGÈNES ARACHIDES | LAIT | POISSONS | SOJA | MOLLUSQUES

Filet de sandre rôti, embeurrée de choux à la crème et gros lardons

35€

ALLERGÈNES ARACHIDES | GLUTEN | LAIT | POISSONS

Sole meunière (~ 400gr) et écrasé de pommes de terre à l’huile d’olive

43€

ALLERGÈNES ARACHIDES | GLUTEN | LAIT | POISSONS

Les incontournables

Bouchée à la reine de volaille maison, frites maison et salade mélangée


21€

ALLERGÈNES ARACHIDES | GLUTEN | LAIT | MOUTARDE

Cordon bleu de veau au fromage de Berdorf, frites maison, petits légumes et sauce aux champignons de saison

24€

ALLERGÈNES ARACHIDES | GLUTEN | LAIT | OEUF | MOUTARDE

Linguine aux truffes de saison et parmesan 

28€

ALLERGÈNES ARACHIDES | GLUTEN | LAIT | OEUF

Selon la saison

♦ Supplément Truffe blanche 4€ / gr.

♦ Supplément Truffe noire (Melanosporum) 3€ / gr.

Pour les enfants

Petit cordon bleu de veau, fine purée de pommes de terre et salade verte

14€

ALLERGÈNES ARACHIDES | GLUTEN | LAIT | OEUF | MOUTARDE

Mini Cheese burger au bacon et frites maison

14€

ALLERGÈNES ARACHIDES | GLUTEN | LAIT | FRUITS À COQUE | MOUTARDE

Cabillaud pané et frites maison

12€

ALLERGÈNES ARACHIDES | GLUTEN | LAIT | OEUF | POISSONS



La carte des desserts

Assiette de fromages affinés
et salade mêlée 15€

ALLERGÈNES LAIT | OEUFS

Crème brûlée moka 10€

ALLERGÈNES LAIT | OEUFS

Café liégeois maison 9€

ALLERGÈNES ARACHIDES | LAIT | OEUFS | FRUITS À COQUE

Baba au vieux rhum,
fruits exotiques et
chiboust à la vanille Bourbon 12€

ALLERGÈNES ARACHIDES | GLUTEN | LAIT | OEUFS | FRUITS À COQUE

Vacherin glacé
aux fruits rouges et noirs 12€

ALLERGÈNES LAIT | OEUFS | FRUITS À COQUE

Café gourmand 10,50€

ALLERGÈNES ARACHIDES | LAIT | OEUFS | FRUITS À COQUE

Paris-Brest
comme un éclair 11€

ALLERGÈNES GLUTEN | LAIT | OEUFS | FRUITS À COQUE

Dame blanche et
ses petites meringues 10€

ALLERGÈNES LAIT | OEUFS | FRUITS À COQUE

Boule de glace au choix 3€

Vanille Bourbon | Chocolat | Café espresso |
Pistache | Caramel au beurre salé | Réglisse | Yaourt

ALLERGÈNES LAIT | OEUFS | FRUITS À COQUE

Boule de sorbet au choix 3€

Fraise des bois | Citron-basilic | Citron vert | Cassis

ALLERGÈNES