

Café Français

Etablissement de Tradition



14, place d'Armes
L-1136 Luxembourg
Tel.+352-47-45-34 Fax. +352-46-42-74

info@hotelfrancais.lu

Café Français

Nos Boissons

Boissons Froides

Coca-Cola, Sprite, Orangina, Ice tea	3.00 €
Coca-Cola Zero, Fanta, Apfelschorle	3.00 €
Jus de Fruits (Abricot, Ananas, Orange, Pomme, Pamplemousse, Raisin, Tomate)	3.20 €
Perrier, Vichy, Rosport, Viva	3.00 €
Schweppes Tonic, Lemon	3.00 €
Viva ½ l, Rosport Blue, San Pellegrino	4.50 €
Oranges Pressées ou Citrons Pressés	4.80 €

Boissons Chaudes

Café, Espresso	2.80 €
Décaféine	3.00 €
Double Espresso	4.00 €
Capuccino Italien (Lait) ou Chantilly	3.80 €
Thé, Infusion (Noir, Tilleul, Eglantier, Vert, Camomille, Menthe, Verveine)	2.80 €
Lait Russe	3.80 €
Chocolat Chaud	3.80 €
Chocolat Chaud Chantilly	4.00 €
Grog au Rhum	5.00 €
Irish Coffee ou Chocolat Russe	6.80 €

Bières de la Brasserie

BOFFERDING

Au Fût :

Mini	30 cl	3.00 €
Grande Bière	50 cl	5.00 €
Panaché (limonade ou cola)	30 cl	3.20 €

BATTIN

Au Fût :

Mini	30 cl	3.20 €
Grande Bière	50 cl	5.20 €

Bières Spéciales

Battin Fruitée	5.00 €
Budweiser	4.50 €
Bitburger	4.00 €
Clausthaler (sans alcool)	3.40 €
Carlsberg	4.00 €
Chimay Rouge	5.00 €
Chimay Bleu	5.50 €
Erdinger Weissbier	5.80 €
Hoegaarden Blanche	4.00 €
Orval	4.00 €
Leffe Blonde ou Brune	5.00 €
Corona	4.00 €

Aperitifs

Martini Rouge, Blanc	7.00 €
Aperol Spritz, Martini Gin	8.00 €
Porto Rouge, Blanc	7.00 €
Sherry	7.00 €
Suze sec	7.00 €
Suze tonic, soda	8.00 €
Bitter Rouge Crodo	4.00 €
Bitter Rouge Crodo tonic, soda	5.00 €
Cynar sec	7.00 €
Cynar soda	8.00 €
Amer sec	7.00 €
Amer bière, Vin Blanc	8.00 €
Campari sec	7.00 €
Campari soda, orange	8.00 €
Ricard, Pastis, Pernod	7.00 €
Kir au Vin Blanc	6.00 €
Kir Royal	8.20 €
Gin Tonic ou Orange	8.00 €
Coupe de Crémant	7.00 €
Coupe de Champagne	8.50 €
Apéritif Maison	9.00 €
Pineau des Charentes	8.00 €
Whisky (J&B- Johnnie Walker)	9.00 €
Whisky Soda, Cola	9.00 €
Whisky (Jack Daniels – Glenfiddish)	10.00 €
Baccardi Sec	7.00 €
Baccardi Soda, Cola, Orange	8.00 €
Wodka sec	7.00 €
Wodka Gin	9.00 €
Wodka Soda, tonic, lemon, cola, orange	8.00 €

Digestifs

Buff, Fernet Branca, Jägermeister	8.00 €
Grappa, Sambucca, Cointreau, Averna	8.00 €
Cognac Remy Martin V.S.O.P	9.00 €
Calvados	9.00 €
Marc de Bourgogne ou de Champagne	9.00 €
Armagnac	9.00 €
Chartreuse Jaune ou Verte	9.00 €
Limoncello	8.00 €
Grand-Marnier, Amaretto	8.00 €
Bailey's	8.00 €
Eau de Vie (Pommes, Grain)	4.00 €
Eau de Vie (Poire Williams, Kirsch, Quetsch, Mirabelle, Framboise)	7.50 €
Eau de Vie Vieille Prune « Château du Breuil »	9.00 €

Café Français

Nos Potages

Crème de Légumes	8.00 €
<i>Gemüsesuppe</i> Vegetable Soup	
Bisque de Homard	8.50 €
<i>Hummersuppe</i> Lobster soup	
Soupe de Poissons	8.50 €
<i>Fischsuppe</i> The real fish soup	

Nos Entrées

Tomate aux crevettes	17.00 €
<i>Gefüllte Tomate mit Garnelen</i> Tomato stuffed with shrimps	
Saumon Fumé sur Toasts et sa Crème de Ciboulette	24.00 €
<i>Räucherlachs auf Toast mit Dill</i> Smoked salmon on toast	
Foie Gras de Canard Maison et sa Gelée de Fruits des Bois	24.00 €
<i>Entenleberteller Hausgemacht mit Waldfrüchtegelee</i> Duck liver home made on toast with wild berries jelly	
Toast aux Champignons	15.00 €
<i>Toast mit frischen Champignons</i> Fresh mushrooms on toast	
Quiche Lorraine Maison	16.00 €
<i>Hausmacher Lothringer Speckkuchen</i> House made Egg and bacon flan	
Escargots de Bourgogne au Beurre Persillé les 6	11.00 €
<i>Weinbergschnecken nach Burgunder Art 6</i> Burgundy snails with butter and garlic 6	
Escargots de Bourgogne au Beurre Persillé les 12	18.00 €
<i>Weinbergschnecken nach Burgunder Art 12</i> Burgundy snails with butter and garlic	

Café Français

Nos Salades

Salade de Tomates et mozzarella	17,00 €
<i>Salat mit Tomaten und Mozzarellakäse / Salad with tomatoes and mozzarella cheese</i>	
Salade de Chèvre Chaud et Cerneaux de Noix	18,00 €
<i>Salat mit warmen Ziegenkäse. / Salad with warm goat's milk cheese</i>	
Salade Niçoise Anchois, Thon, Poivrons, Pommes de terre, Olives, Tomates	19,00 €
<i>Sardellen, Thunfisch, Peperoni, Kartoffeln, Oliven, Tomaten</i> Anchovies, Tuna, Potatoes, olive, tomatoes	
Salade tiède de Poissons et Scampi	22,00 €
<i>Lauwarmer Salat mit Fisch und Scampis / Warm salad with fish and scampi</i>	

Nos Plats Santé

Légumes Grillés et sa Mozzarella	16,00 €
<i>Gegrilltes Gemüse mit Mozzarella/ Grilled vegetables with Mozzarella Cheese</i>	
Truite Pochée au Court-Bouillon	21,00 €
<i>Pochierte Forelle / Poached Trout</i>	
Risotto Printanier	21,00 €
<i>Reis Risotto mit Gemüse / Rice Risotto with Vegetables</i>	

Nos Plats Régionaux

Judd mat gaardebounen (collet de porc, lard, fèves des marais)	19.00 €
<i>Luxemburger Gericht (Pökelfleisch, Speck, Saubohnen)</i> Luxemburg speciality (Blade of porc, bacon, broad beans)	
Choucroute «Café Français» (choux cuit au vin blanc, knack, mettwurst, collet de porc)	22.00 €
<i>Sauerkrautplatte (Sauerkraut in Weisswein gekocht, Knack, Mettwurst, Pökelfleisch, Speck, Kartoffeln)</i> Sauerkraut (Choucroute cooked in white wine, various sausages, Blade of porc, bacon, potatoes)	
Jambon Cru et Cuit, Frites et Salade	17.00 €
<i>Koch und Geräucherter Schinken mit Pommes und Salat</i> Cooked and Smoked Ham with Pommes Fries and Salad	
Saucisses et Salade de Pommes de Terre	16.00 €
<i>Wurst und Kartoffeln Salat</i> Sausage with Potatoes Salad	
Bouchée à la Reine, Pommes frites et salade	19.00 €
<i>Königinpastete mit Pommes und Sala</i> Patties with Chicken Puree with French Fries and Salad	

Café Français

Nos Poissons et Nos Fruits de Mer

Poêlée de Scampis à l'Ail	24.00 €
<i>Gebratene Scampis mit Knoblauch</i> <i>Fried scampis with garlic</i>	
Sole Meunière	26.00 €
<i>Gebratene Seezunge nach Müllerinnenart</i> <i>Fried Sole with butter</i>	
Truite à votre façon : grillée, meunière, ou aux amandes grillées	21.00 €
<i>Forelle nach Wunsch : Gegrillt, Müllerinnenart oder mit Mandeln</i> <i>Trout: grilled, fried in butter or with almonds</i>	
Grillade Mixte de Poissons et sa sauce Aïoli	28.00 €
<i>Gemischter Fisch vom Grill Aïoli sauce</i> <i>Mixed Grill of Fish with Aioli Sauce</i>	
Pavé de Saumon Grillé	24.00 €
<i>Lachs Mittelstück Gegrillt</i> <i>Salmon Steak Grilled</i>	

Nos Viandes

Cordon Bleu de Veau Sauce Crème Champignons	20.00 €
<i>Kalbschnitzel mit Käse und Schinken gefüllt, feine Champignonsauce</i> <i>Veal escalope with ham and cheese, fine cream and mushrooms sauce</i>	
Escalope de Veau Sauce Crème Champignons	19.00 €
<i>Kalbschnitzel mit Champignon und Rahmsauce</i> <i>Veal escalope with mushrooms and cream Sauce</i>	
Escalope de Veau « Viennoise »	18.00 €
<i>Wiener Schnitzel (Kalbschnitzel)</i> <i>Veal escalope Vienna style</i>	
Magret de Canard et sa Sauce au Poivre Vert	26.00 €
<i>Entenbrust mit Pfeffersauce // Duck breast with peppersauce</i>	
Poulet Grillé	19.00 €
<i>Gegrillt Huhnchen // Grilled Chicken</i>	
Entrecôte Grillée	22.00 €
<i>Feines Rindrippenstück vom Grill</i> <i>Grilled Entrecôte (Grilled rib of beef.)</i>	
Filet de Bœuf Grillé	26.00 €
<i>Rindsfilet vom Grill // Grilled beef filet</i> Sauces : sauce Poivre, sauce Béarnaise, sauce Forestière	
Carré d'Agneau aux Herbes de Provence	26.00 €
<i>Lammkarre mit Gewürze aus der Provence</i> <i>Loin of lamd with Herbs from the Provence</i>	

Café Français

Nos Fromages

Assortiment de fromages	12.00 €
Assiette de fromage au choix	8.00 €

Nos Desserts

Salade de Fruits Frais	8.00 €
Crème Caramel	7.00 €
Mousse au Chocolat	8.00 €
Tarte Maison	4.50 €
Tiramisu	8.00 €
Nougat Glacé	7.50 €
Profiteroles Glacées au Chocolat	8.00 €

Nos crêpes

Crêpe au sucre	5.30 €
Crêpe à la Confiture ou Chantilly ou Caramel ou Chocolat	6.50 €
Crêpe Mikado (Glace Vanille et chocolat), Crêpe au Chocolat et Amandes	7.00 €
Crêpe Hélène (Poire et chocolat)	8.00 €
Crêpe Hawaï (Ananas, Rhum et chocolat), ou Crêpe Tropicale (banane et chocolat)	8.00 €
Crêpes flambées	10.00 €
Crêpe au Sirop d'Erable	7.00 €

Nos Glaces et Nos Sorbets

Crème Glacée	(3 boules choix : vanille, café, pistache, chocolat, fraise, amarena, papaye)	7.00 €
Café Liégeois	(café, moka, chantilly)	7.50 €
Chocolat Liégeois	(chocolat, chocolat froid, chantilly)	7.50 €
Dame Blanche	(vanille, chocolat chaud, chantilly)	7.50 €
Coupe Brésilienne	(café, vanille, amandes grillées, noix de coco, caramel, chantilly)	8.00 €
Meringue Glacée	(vanille, meringue, chocolat chaud, chantilly)	8.00 €
Poire Belle Hélène	(vanille, poire fruit, chocolat chaud, chantilly)	8.00 €
Pêche Melba	(vanille, pêche fruit, coulis de fraise, chantilly)	8.00 €
Coupe Hawaï	(vanille, pistache, fraise, ananas fruit, fruits exotiques, chantilly)	8.00 €
Banana Split	(vanille, chocolat, banane fruit, chocolat chaud, chantilly)	8.30 €
Coupe Maison	(vanille, fraise, papaye, fruits, coulis de fruits rouges, chantilly)	8.50 €
Parfait au Grand Marnier	(vanille, Grand-Marnier, chantilly)	8.00 €
Coupe Amarena	(Glace vanille, amarena, coulis de fruits rouges, chantilly)	8.30 €
Sorbet (3 Boules)	(citron, cassis, framboise, poire, passion)	8.00 €
Dijonnaise	(Sorbet cassis, Crème de Cassis)	8.50 €
Coupe Alsacienne	(framboise et coulis de framboise, Kirsch)	8.50 €
Coupe Gascogne	(Glace vanille, pruneaux, Armagnac, sauce caramel, noix, chantilly)	8.50 €
Coupe Pina Colada	(Glace vanille, ananas, Batida Coco, noix de coco)	8.50 €
Colonel	(citron, vodka)	9.00 €
Vie en Rose	(Sorbet Passion et Cassis, Champagne)	9.00 €