

TAILORS

RESTAURANT

&

PRIME STEAKHOUSE



A new chef étoilée in Luxembourg

Originaire de Rome, Adriano Baldassarre, est connu pour sa carrière exceptionnelle.

Il a pris sa première étoile Michelin en 2007, à seulement 30 ans, un des plus jeunes d'Italie.

Du légendaire "Tordomatto" de Rome au "Vetro" Restaurant de l'hôtel Oberoi Mumbai, Adriano Baldassarre ne signe que des projets exclusifs et innovants. Le chef étoilé Michelin, rejoint notre équipe au Luxembourg pour coudre le goût du "Tailors" Restaurant



Le Chef Hicham Nounouss Une cuisine d'auteur, subtile et créative

Sa devise: "Nourrir les plus grandes ambitions, mais ne jamais oublier d'où l'on vient, né à Paris en 1984, il a fait plusieurs pays pour y construire sa philosophie culinaire comme l'Irlande, l'Australie. Suite à ses voyages il revient sur Paris pour développer et mettre en pratique sa cuisine généreuse.

A Travers ces expériences il peut aujourd'hui proposer une cuisine qui mêle goûts et parfums du monde.



TAILORS

RAW & OYSTER BAR

Huitres Belons nature (à la pièce) ⁽⁸⁾	4
Huitres Belons au fruit de la passion gelée (à la pièce) ⁽⁸⁾	5
Huitres Belons avec perle de yuzu (à la pièce) ⁽⁸⁾	5
Tartare de bœuf, oignons de cévennes, pickles & capucine & huile de citrouilles ^(7,10)	22
Ceviche de dorade royale, myrtille & aneth, huile essentielle de bergamote ⁽⁴⁾	25
Carpaccio de Langoustine, mayonnaise d’huitres, fruits rouges ^(2,3,5)	28

ENTREE

Asperge Blanche, Œuf Parfait Bio, Sauce Hollandaise, Truffes & Croutons ^(1,3,7)	20
King Crabe poche au bouillons, verveine et Citronelle, moutarde de Dijon, petite betterave aux essences de laurier ^(2,7,10)	29
Caviar (10g), biscuit éponge aux pistaches de Brontë, crème aux herbes et yuzu ^(4,7,13)	32



TAILORS

NOS PATES FAITES MAISON

Risotto acquarello, asperge verte, muscade, parmigiano reggiano (7)	14/20
Ravioli de jarret de porc avec son jus de cuisson à l'anis étoilé (1,3)	16/23
Ravioli à la truffe d'été, Ricotta Italienne, petit pois, oseille et citron (1,3,7)	16/23
Ravioli de foie gras, anguille fumée, consommé de canard(1,3,4,7)	18/26

PLATS PRINCIPAL

Cabillaud poêlé, mini poireau, carottes noir, mousseline de panais (4,9)	33
Saint Pierre, et sa mousseline de courgettes jaune au safran (4)	38
Bar de Ligne, Pâtisson, mesclun de courgettes escabèche (4,12)	38
Suprême de pintade Label Rouge, sauce épicée, légumes de saison, shitaké champignons (7)	30
Filet d'Agneau mariné au yogourt et cumin, caviar aubergine carotte fané (7)	37

TAILORS

NOS PRIME STEAKHOUSE

Ribs De Porc Ibérique cuit basse température aux herbes et aux épices		26
C'est un des morceaux réputés pour son persillage généreux et sa jutosité		
USDA Black Angus Flank Steak	300g	32
Coupe du ventre classique. Goût intense et persistant, bonne persistance et douceur, un classique américain		
Uruguay Rybeye	300g	36
La qualité optimale de la viande uruguayenne, un goût raffiné et intense, une haute valeur nutritive, recommandé pour une alimentation saine grâce à ses faibles niveaux de graisse		
Normandie Rybeye	300g	36
A la fois légèrement persillée et très goûteuse, la viande de race Normande correspond aux attentes de tendreté et de saveur authentique des clients		
Wingham Reserve Rybeye (Australie)	300g	37
Bœuf nourri aux céréales australiennes, connu pour sa tendreté absolue et son persillage, au goût enveloppant et délicat		
Filet Pur de Chianina (Toscana)	250g	38
Allèves dans un cadre naturel et calme dans le Val di Chiana, connue pour sa finesse et sa tendreté		
Entrecôte de Rubia Gallega (Espagne)	350g	42
Goût légèrement épicé et salin, dû certainement à sa proximité avec l'océan		
US Black Angus Filet	250g	42
Reconnue dans le monde entier pour sa tendreté, sa succulence et son goût unique		
US T-Bone Porterhouse Dry-Aged	800g	90
Le Classique T-Bone, le Dry Aged, la tendreté du filet et toute la saveur du New York Strip, pour les amoureux des os!		
Kobe Ribeye	200g	120
Le bœuf japonais qualifiée de «caviar de la viande», fait merveille dans toutes sortes de cuisines		

Toutes nos viandes sont servies avec des Légumes de saison et Pomme de terre



TAILORS

DESSERT

Pain de Genès aux fruits rouges, crème pralinée (1,3,5,7,13)	10
Tailors Cheesecake revisité aux deux parfums, sorbet fruits rouges (1,3,5,7,13)	12
Fin Feuilleté, Crème diplomate, Fruit de la Passion, Sorbet Passion (3,5,7,13)	12
Sphère de chocolat, feueillantine, caramel beurre salée, dacquoise (1,3,5,7,13)	14



TAILORS

LISTE DES ALLERGENES

- 1) **CÉRÉALES** contenant du gluten comme le blé, le seigle, l'avoine d'orge, l'épeautre, le kamut et leurs dérivés et produits dérivés
- 2) **CRUSTACÉS** et produits à base de crustacés
- 3) **OEUFS** et ovoproduits
- 4) **POISSONS** et produits de la pêche
- 5) **ARACHIDES** et produits à base de cacahuète
- 6) **SOYA** et produits à base de soja
- 7) **LAIT** et produits à base de lait (y compris le lactose)
- 8) **SHELLFISH** comme les amandes, les noisettes, les noix, les pistaches et leurs produits
- 9) **CÉLERI** et produits à base de céleri
- 10) **SENAPE** et produits à base de moutarde
- 11) **GRAINES DE SÉSAME** et produits à base de graines de sésame
- 12) **DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFATES** à des concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de dioxyde de soufre total
- 13) **LUPINE** et produits de lupin
- 14) **MOLLUSQUES** et produits à base de mollusques

TAILORS

Formule Midi

Salade de Saison + Plat Principal – 28€

Salade de Saison + Entrée + Plat Principal – 36€

Salade de Saison + Entrée + Plat Principal + Dessert – 45€

Entrée

Asperge Blanche, Œuf Parfait Bio, Hollandaise, Truffes, Croutons (1,3,7)

Ou

Tartare de bœuf, oignons de cévennes, pickles & capucine & huile de citrouilles (7,10)

Ou

Risotto acquarello, asperge verte, muscade, parmigiano reggiano (7)

Ou

Ravioli de jarret de porc avec son jus de cuisson, anis étoilé (3,7)

Plats Principal

Suprême de pintade Label Rouge, sauce épicée, légumes, shitaké champignons (7)

Ou

Cabillaud poêlé, mini poireau, carottes noir, mousseline de panais (4,9)

Ribs De Porc Ibérique cuit basse température aux herbes et aux épices

Ou

Ravioli à la truffe d'été, Ricotta Italienne, petit pois, oseille, citron (3,7)

Ou

Ravioli foie gras, anguille fumé, consommé de canard (3,4,7)

Salade de Saison, grenade, œuf de caille, suprême d'agrume, home-made vinaigrette balsamique

Dessert

Tailors Cheesecake revisité aux deux parfums, sorbet fruits rouges (3,5,7,13)

Ou

Fin Feuilleté, Crème diplomate, Fruit de la Passion, Sorbet Passion (3,5,7,13)