

## NOS PLATS FROIDS

---

<b>Saumon label rouge fumé par nos soins</b> Câpres, oignons rouges, citrons & toast	<b>€16,50</b>
<b>Assiette luxembourgeoise</b> Kachkéis, Gelée de porc et terrine campagnarde faites maison, jambon cuit & cru du terroir, cornichons, oignons, moutarde & pain	<b>€19,50</b>
<b>Salade printanière du Duc</b> Filet de poulet cuit à basse température, chêne rouge, trévisse, mâche, épinards, avocat, myrtilles, fromage feta et sa vinaigrette faite maison	<b>€17,50</b>

## NOS PLATS À RÉCHAUFFER

---

<b>Chicken Wings 12 pc – sauce Buffalo</b> Accompagné de bâtons de céleri et sauce Ranch	<b>€17,50</b>
<b>Chicken Wings 12 pc – sauce Barbecue</b> Accompagné de bâtons de céleri et sauce Ranch	<b>€17,50</b>
<b>Chicken Wings 12 pc – sel de Maldon &amp; poivre noir</b> Accompagné de bâtons de céleri et sauce Ranch	<b>€17,50</b>
<b>Bouchée à la Reine faite maison</b> Quarts des pommes de terre assaisonnés	<b>€19,50</b>
<b>Wäinzoossiss de veau, sauce moutarde maison</b> Purée de pommes de terre	<b>€18,50</b>
<b>Demi poulet de notre rôtissoire</b> Jus de volaille & pommes de terre grenailles	<b>€21,50</b>
<b>Duc's Ribs</b> Travers de porc du terroir, sauce barbecue faite maison & quarts de pomme de terre assaisonnés	<b>€23,50</b>
<b>Pulled Pork Burger</b> Porc du terroir cuit pendant 8 heures, coleslaw, sauce barbecue faite maison & quarts de pommes de terre assaisonnés	<b>€18,50</b>

## LES FORMULES BARBECUE

---

Les barbecue boxes pour 2 personnes à commander 24heures à l'avance.

<b>Box Classique</b>	<b>€38,00</b>
2 brochettes de filet de poulet marinées au thym et citron 2 côtelettes de porc du terroir, marinade du Duc 2 brochettes de filet de bœuf Simmental légèrement salées et sucrées Salade de pommes de terre	
<b>Box asiatique</b>	<b>€38,00</b>
2 brochettes de filet de poulet marinées façon Yakitori 2 côtelettes de porc du terroir marinées au Miso et Yuzu 2 brochettes de filet de bœuf Simmental marinées style Teriyaki Salade de concombre légèrement épicée	
<b>Box américaine</b>	<b>€38,00</b>
8 chicken wings marinés à la sauce Buffalo Spare ribs du terroir marinés et sauce barbecue maison 2 hamburgers assaisonnés 100% filet de bœuf Simmental Classic Coleslaw	
<b>Box Fish &amp; Seafood</b>	<b>€55,00</b>
2 brochettes de 4 gambas sauvages marinées 1 homard canadien entier cru 600-700gr avec sa marinade 1 bar entier cru 600-800gr assaisonné Salade de printemps et sa vinaigrette	

## EXTRA BARBECUE

---

Lätz. Grillwurst - par pièce	<b>€2,00</b>	Hot sauce faite maison	<b>€1,50</b>
Lätz. Mettwurst - par pièce	<b>€2,50</b>	Sauce barbecue faite maison	<b>€1,50</b>
Salade de pommes de terre	<b>€3,50</b>	Sauce buffalo faite maison	<b>€1,50</b>
Salade verte	<b>€3,50</b>	Mayonnaise faite maison	<b>€1,00</b>
Salade de carottes	<b>€3,50</b>	Ketchup	<b>€1,00</b>
		Moutarde de Luxembourg	<b>€1,00</b>
		Flocons de sel Maldon	<b>€1,00</b>

## NOS VINS

---

Commande minimum de vins sans manger 2 bouteilles

### **Crémants & Champagne**

Bernard-Massard Millésimé Brut 2015/2016	<b>€22,00</b>
Champagne Bouché Père & Fils - Brut Cuvée Réserve	<b>€31,00</b>

### **Blancs**

Pinot Gris - Grand 1er Cru 2018 - Goldberg - Domaine Schram	<b>€18,50</b>
Riesling - Paradaïs 2018 - Château Pauqué	<b>€28,50</b>
Chardonnay 2018 - Coteaux de Stadtbredimus – Gales	<b>€18,50</b>
St. Aubin 2016 - Luce - Marc Colin	<b>€32,00</b>
Hermitage "Blanche" 2015 - Jean Louis Chave	<b>€48,00</b>

### **Rosé**

Perle de Rosaline 2018 - Château Sainte Rosaline	<b>€18,00</b>
--	---------------

### **Rouges**

Mercurey 2017 - Les Vaux - Domaine Jacqueson	<b>€26,00</b>
Gevrey-Chambertin 2016 - Vieilles Vignes - Domaine Faiveley	<b>€46,00</b>
Château de la Commandrie 2015 - Lalande de Pomerol	<b>€25,50</b>
Château Siran 2014 – Margeaux	<b>€35,00</b>
Lions de Batailley 2015 – Pauillac	<b>€42,00</b>