

OUVERT DU MERCREDI AU DIMANCHE, MIDI ET SOIR.

GEÖFFNET MITTWOCH BIS SONNTAG, MITTAGS UND ABENDS.

OPEN FROM WEDNESDAY TO SUNDAY, NOON AND EVENING.

RESERVATION : (+352) 23 666-545

Les ardoises du Brill

Au rythme des saisons
et de l'inspiration du chef,
découvrez les plats
proposés à l'ardoise.

Le Chef Lionel Schweizer et
son équipe vous proposent
de déguster des spécialités
alsaciennes et de découvrir son
plat Signature du moment.



Le Menu Kids

(plat + dessert) à 13 €
comblera l'appétit
des plus jeunes.

Pour finir sur une note sucrée,

desserts du moment
et carte des glaces

sont toujours au rendez-vous
pour le plaisir de vos papilles.

Les Classiques du Brill

SALADE PAYSANNE

Lardons, pommes de terre, fromage fermier au lait de vache,
œuf au plat

Grande 20^{.50}
Petite 13^{.50}

SALADE DE CHÈVRE CHAUD

Miel luxembourgeois, tomates cerises et pignons de pins

Grande 17^{.50}
Petite 11^{.50}

CORDON BLEU DE PORC

Escalope de porc, jambon blanc, fromage fermier au lait de
vache, sauce crème champignons

21^{.50}

LA BOUCHÉE À LA REINE

18^{.50}

ESCALOPE DE PORC GRILLÉE OU PANÉE

Sauce crème champignons

19^{.80}

FILET DE CHEVAL EXTRA TENDRE +/- 250gr

Sauce au choix : poivre vert de Madagascar, à l'ail, beurre
Maître d'hôtel

34

FILET DE BŒUF TERROIR GRILLÉ CÉSAR

Roquette au basilic et copeaux de parmesan, jus de veau

35

ENTRECÔTE DE BŒUF DU TERROIR +/- 300gr

Sauce au choix : poivre vert de Madagascar, beurre Maître
d'hôtel, crème champignons

29

TARTARE DE BŒUF CRU

Fait maison

19

TARTARE DE BŒUF MINUTE

Juste poêlé et son jus de veau

19^{.50}

TAGLIONI FRAÎCHES

Noix de Saint Jacques et scampis

28

