



Chers convives, bienvenus  
dans notre établissement  
Tous nos plats brasserie sont  
disponibles à emporter.

Si vous avez la moindre question  
n'hésitez pas à nous solliciter.

Bon séjour parmi nous

L'équipe Barnum

## Les entrées

- TAKE AWAY** Scampis crème à l'ail (6 pcs) 16.00€ S  
Accompagné de Riz (1,2,4)
- TAKE AWAY** Croquettes de crevettes grises maison (1 ou 2 pièces) 9.00€ 1 pc  
Jeunes Pousses de saison, Crudités (1,2,3,4,7,8,9,12,14) 17.00€ 2 pcs
- TAKE AWAY** Croquettes de fromage maison (1 ou 2 pièces) 8.00€ 1 pc  
Jeunes Pousses de saison, Crudités (1,3,7) 15.00€ 2 pcs
- TAKE AWAY** Salade paysanne 15.50€ entrée  
Salade mixte, Crudités, Lardons, Champignons, 20.00€ plat  
Pommes de terre, Oeuf, Croûtons (1,3,7,11)
- TAKE AWAY** Tartefine au chèvre frais et abricots 15,50€ entrée  
Jeunes Pousses de saison, Crudités (1,3,5,7,8,9,10,11) 21.00€ plat
- TAKE AWAY** Salade de scampis à la crème 16,50€ entrée  
Salades mixte, Crudités, 22.00€ plat  
Scampis poêlés à la crème (1,2,3,7,11)

## Les incontournables

Filet pur de bœuf du terroir 200 grammes 32.00€  
Légumes et pommes de terre écrasée, tranche de Lard

Sauce au choix pour l'accompagnement du filet  
(1,3,4,7,9,10,12)

Beurre maître d'Hotel  
Sauce au Poivre  
Sauce Champignons  
Sauce Béarnaise

- TAKE AWAY** Cordon bleu de Veau 24.00€  
Salade et Frites (1,3,7)
- TAKE AWAY** Hausmaacher Pastéitchen 21.50€  
Bouchée à la Reine, Salade et Frites (1,9)
- TAKE AWAY** Burger Madame Yoko 19.00€  
Viande de bœuf et veau cuisson basse température, Salade,  
Tomates,, Oignons, Sauce Yoko, (1,3,5,7,8,10)

## Les Poissons

*Cassolette de Scampis Crème à l'Ail* 25,50€  
*Riz et Légumes (1,2,4)*

*Poisson du Jour selon arrivage* Voir suggestion  
*Risotto de Fregola*  
*(1,2,3,4,7,8,9,10,12,14)*  
*(voir suggestion)*

*Truite saumonée de l'Our* 23,00€  
*Pommes de terre écrasées, sauce Américaine*  
*aux crevettes grises et Légumes*  
*(1,2,3,4,7,8,9,10,12,14)*

## Pour nos amis Végétariens et Végans

*Burger Végétarien du moment* 19.00€  
*Demandez de plus amples informations à notre équipe*

*Tarte aux Légumes grillés* 20,50€  
*(temps de préparation 25 minutes)*  
*100 % Vegan*  
*Feuilleté au seitan, Aubergines, Courgettes, Poivrons,*  
*Oignons (1,5,8,9)*

*Curry de Légumes* 19.00€  
*100 % Vegan*  
*Curry de Légumes, Mangue, Riz parfumé,*  
*Tofu à la Mangue (1,3,5,7,8,9,11)*

## Nos Pâtes

*Tagliatelles Scampis* 23,50€  
*Sauce tomate, Crème, Ail, Basilic (1,2,3,7,9)*

*Tagliatelles Bolognese* 14,50€  
*Viande Hachée, tomates (1,3,7,9)*

## Nos Desserts

Glace 1 Boule 2.50€ / 2 Boules 4.50€ / 3 Boules 6.00€

Dame Blanche 8,00€  
Glace Vanille, Chocolat Chaud, Chantilly

Café Glacé 8.00€  
Café froid, Glace Vanille, Glace Café, Chantilly

Coupe Heiße Liebe 9.00€  
Glace Vanille, Glace Framboise,  
Framboises chaudes, Chantilly

Coupe Brésilienne 8.00€  
Glace Vanille, Glace Café, Sauce Caramel,  
Chantilly

Coupe Colonel 9.00€  
Sorbet Citron, Vodka

Coupe William 9.50€  
Sorbet Poire, Eau de Vie  
Diederich Ell Luxembourg

Crème Brûlée 7,90€  
(3,7)

Soufflé Glacé au Grand Marnier 7,00€  
(3,7)

Mousse au Chocolat 7,00€  
(3,7)

Tiramisu du moment 7,00€  
Demandez à notre équipe (1,3,7)

# Menu Découverte Barnum

## Entrée au choix :

Tartare de Dorade acidulé accompagnée de ses douceurs  
croquantes

ou

Carpaccio de Boeuf cuit au gros Sel, coulis de Betterave  
et graines de Sésame

## Plat au choix :

Médailon de Veau en croûte de Fromage de Berdorf  
Pommes de terre écrasées aux herbes fraîches et  
jardinière de saison

ou

Trilogie de Poissons servie avec son Risotto aux Safran  
(selon arrivage)

## Dessert :

Carpaccio d'Ananas, glace Vanille Coco  
coulis de Roquette

37.50€pp

# Suggestions

*Carpaccio de Boeuf «terroir cuit au  
gros Sel Coulis de Betteraves et  
graines de Sésame*

(1,5,8a8c) 17€

*Tartare de Dorade acidulé  
accompagnée de ses douceurs  
croquantes*

(1a, 2, 6,7, 8c, 9, 10, 11, 12, 14) 17€

*Le mitonné de Fruits de Mer  
au caviar de Fregola*

(1a, 2, 6,7,8c,9,10,11,12,14) 24€

*La Bouchée du Chef au  
Ris de Veau et Oeuf*

(1,9) 26€

*Trilogie de Poissons servie avec  
son Risotto aux Safran  
(selon arrivage)*

(1a, 2,3,4,6,7,8c, 9) 25,50€

*Carpaccio d'Ananas, glace  
Vanille Coco  
coulis de Roquette*

(3,7 9) 7€

## Nos Allergènes

1 Céréales Contenant du Gluten	1 Glutenhaltiges Getreide
1 a Blé (épeautre - Kamut )	1 a Mais
1 b Seigle	1 b Roggen
1 c Orge	1 c Gerste
1 d Avoine	1 d Hafer
2 Crustacés	2 Krebstiere
3 Oeufs	3 Eier
4 Poissons	4 Fisch
5 Arachides	5 Erdnüsse
6 Soja	6 Soja
7 Lait Lactose	7 Milch Lactose
8 Fruits à coque	8 Schalenfrüchte
8a Amandes	8a Mandeln
8b Noisettes	8b Haselnüsse
8c Noix	8c Walnüsse
8d Noix de cajou	8d Cajounüsse
8e Noix de pécan	8e Pekannüsse
8f Noix du Brésil	8f Paranüsse
8g Pistache	8g Pistazien
8h Noix de macadamia	8h Makadamianüsse
8i Noix du Queensland	8i Queensland Makadamianüsse
9 Céleri	9 Sellerie
10 Moutarde	10 Senf
11 Sésame	11 Sesam
12 Sulfites	12 Sulfite
13 Lupin	13 Lupine
14 Mollusques	14 Muscheltiere