



La Carte

NOS ENTRÉES

VELOUTÉ DE COURGE  9	SALADE DE CÉLERI  12
Graines torrifiées & trait d'huile de noisette 7,16,25	& tartines à la crème de tartuffata 1,7,8,10,24,25
QUICHE FORESTIÈRE 10	POÊLÉE FORESTIÈRE  15
Salade & pancetta croustillante 1,7,9,14,25	À l'huile d'ail noir & son bouquet d'herbes folles 10,14
TARTARE DE THON ROUGE 16	
Huile d'herbes & lissé de chou-fleur 10	


NOS PÂTES

RISOTTO FORESTIER  18	LASAGNES FRUITS DE MER 24
27	& épinards 1,7,8,9,14,27,29
RISOTTO RAGOÛT DE BOEUF 23	PIPE RIGATE CRÈME D'ARTICHAUT 22
Aux olives Taggiasca 7,14,27	Ragoût de poulet aux cinq baies, trait d'huile d'estragon 1,7,14,24,27
LINGUINE AUX MOULES 21	
Ail, carottes, poireaux, oignons & céleri vert 1,7,14,24,27	

NOS POISSONS

MÉDAILLONS DE LOTTE RÔTIS 28	PAVÉ DE SAUMON SNACKÉ 27
Beurre de câpres, jus à la carotte, riz vénéré & poireaux 10,14,27	Couteaux de mer gratinés, jus crémé, purée de vitelotte, chou-fleur 7,8,10,14,25

NOS VIANDES

FAUX-FILET DE BOEUF 300 GR  30	PLUMA DE PORC IBÉRIQUE 28
Risotto de topinambour, jus relevé au café & chicons braisés 7,14,24,27	Cuit à température, houmous de haricots noirs, tombée de chou kale, jus au miel de châtaigne 7,14,27
PARMENTIER D'AGNEAU AU THYM 25	
Crème de chèvre & confit de tomate 14,27	




La Carte

NOS INCONTOURNABLES DE L'AUTOMNE

BURGER DE BŒUF Livarot, lard grillé, tomate, salade, mayonnaise à la moutarde à l'ancienne, frites & salade 1,7,9,14,25	23	CARPACCIO DE BŒUF Marinade au raifort, salade de chou, tartine de Munster grillé 1,7,14,25	22
BURGER DE POISSON Façon fish & chips, sauce tartare, confit de citron, tomate, frites & salade 1,7,14,27	25	TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU Câpres, oignons rouges, cébettes, moutarde au moût de raisin 25	26
BURGER VEGAN  Palets de pommes de terre et tomates snackées, houmous, ragoût d'aubergines, roquette, frites & salade 25	18	SALADE CÉSAR Salade romaine, oeufs de caille, poulet pané au panko, croûtons à l'ail, tomates cerise, tuile de parmesan 1,7,9,10,14,25	21
SPAGHETTI À LA CARBONARA 1,7,9,14	23	L'OMELETTE Au choix, frites & salade 9,14,27	17

NOS PLANCHES - À PARTAGER ... OU PAS !

FROMAGES  14,25	20	CHARCUTERIE 14,25	20
MIXTE Mélange de charcuteries & fromages 14,25	21	DE LA MER Duo de saumon & tempura de scampis 7,8,10	21

NOS DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT Glace cranberries 1,9,14	9,5	TARTE TATIN AUX FIGES Glace pistache 1,7,9,14,21	9,5
TIRAMISU Compotée de pommes au caramel beurre salé 1,7,9,14	9,5	ASSIETTE DE GLACES ET SORBETS Sorbetes végan  9,14,21	9,5
ASSIETTE EXOTIQUE Ananas rôti, mousse de mangue, sorbet coco & cake à la banane 1,7,9,14	9,5	ASSIETTE DE FROMAGES 13,14,17	14



La Carte

OUR STARTERS

PUMPKIN SOUP 	9	CELERY SALAD 	12
Roasted seeds & hazelnut oil 7,16,25		& tartine with tartuffata cream 1,7,8,10,24,25	
MUSHROOM QUICHE	10	PAN-FRIED MUSHROOMS 	15
Salad & crispy pancetta 1,7,9,14,25		With black garlic oil & wild herbs 10,14	
RED TUNA TARTAR	16		
Herb oil & cauliflower purée 10			

OUR PASTA


MUSHROOM RISOTTO 	18	SEAFOOD LASAGNA	24
27		& spinach 1,7,8,9,14,27,29	
BEEF STEW RISOTTO	23	PIPE RIGATE & ARTICHOKE CREAM	22
With Taggiasca olives 7,14,27		Chicken stew & tarragon oil 1,7,14,24,27	
LINGUINE & MUSSELS	21		
Garlic, carrots, leeks, green onions & celery 1,7,14,24,27			

OUR FISHES



ROASTED MONKFISH MEDALLIONS	28	SNACKED SALMON STEAK	27
Capers butter, carrot juice, rice & leeks 10,14,27		Gratinated sea knives, creamy juice, vitelotte purée & cauliflower 7,8,10,14,25	

OUR MEATS


BEEF SIRLOIN 300 GR 	30	PLUMA DE CERDO IBÉRICO	28
Topinambour risotto, spicy coffee juice & braised endives 7,14,24,27		Cooked at low temperature, black bean hummus, kale cabbage & chestnut honey juice 7,14,27	
LAMB PARMENTIER WITH THYME	25		
Goat cream & tomato confit 14,27			

Wheat (1), Rye (2), Barley (3), Oats (4), Spelled (5), Khorasan Wheat (6), Gluten (7), Shellfish (8), Egg (9), Fish (10), Peanut (11), Soy (12), Milk (13), Lactose (14), Almond (15), Hazelnut (16), Walnut (17), Cashew (18), Pecan (19), Brazil nut (20), Pistachio (21), Macadamia nuts (22), Queensland Walnut (23), Celery (24), Mustard (25), Sesame (26), Sulfur Dioxide (27), Lupine (28), Shellfish (29).



La Carte


OUR AUTUMN "MUST-HAVE"

BEEF BURGER Livarot cheese, grilled bacon, tomato, salad, whole grain mustard mayonnaise, French fries & salad 1,7,9,14,25	23	BEEF CARPACCIO Horseradish marinade, kale salad, Munster cheese toast 1,7,14,25	22
FISH BURGER Fish & chips way, tartar sauce, lemon confit, tomato, French fries & salad 1,7,14,27	25	BEEF TARTAR Capers, red onions, green onions, grape must mustard 25	26
VEGAN BURGER  Potato galettes, snacked tomato, hummus, eggplant stew, arugula, fries & salad 25	18	CAESAR SALAD Romaine lettuce, quail eggs, chicken breaded with panko, garlic croutons, cherry tomatoes, parmesan crisp 1,7,9,10,14,25	21
CARBONARA SPAGHETTI 1,7,9,14	23	OMELET At your liking, French fries & salad 9,14,27	17

OUR PLANCHES - TO SHARE ... OR NOT !

CHEESES  14,25	20	COLD CUTS 14,25	20
MIX Assortment of cheeses and cold cuts 14,25	21	FROM THE SEA Gravlax and tartar of salmon & scampis tempura 7,8,10	21

OUR DESSERTS

CHOCOLATE CAKE Cranberries ice cream 1,9,14	9,5	FIGS TARTE TATIN Pistachio ice cream 1,7,9,14,21	9,5
TIRAMISU Apple and salted butter caramel compote 1,7,9,14	9,5	ICE CREAMS AND SORBETS PLATE  Vegan sorbets 9,14,21	9,5
EXOTIC PLATE Roasted pineapple, mango mousse, coconut sorbet & banana cake 1,7,9,14	9,5	PLATE OF CHEESE 13,14,17	14

Wheat (1), Rye (2), Barley (3), Oats (4), Spelled (5), Khorasan Wheat (6), Gluten (7), Shellfish (8), Egg (9), Fish (10), Peanut (11), Soy (12), Milk (13), Lactose (14), Almond (15), Hazelnut (16), Walnut (17), Cashew (18), Pecan (19), Brazil nut (20), Pistachio (21), Macadamia nuts (22), Queensland Walnut (23), Celery (24), Mustard (25), Sesame (26), Sulfur Dioxide (27), Lupine (28), Shellfish (29).



Les Boissons

LES BIÈRES/BEERS

	30CL	50CL
Diekirch pression	5	8.30
Picon bière	7	9.50
	33CL	
Diekirch 0%		5.50
Bofferding		6
Leffe blonde / brune		6.50
Corona	35,5CL	8
Franziskaner Weissbier	50CL	7.50

LES APÉRITIFS

Crodino	10CL	5.50
Ricard	4CL	6
Martini bianco/rosso	6CL	6.50
Porto rouge	6CL	6.50
Campari soda / orange	6CL	7.50
Kir vin blanc	14CL	7.50
Kir Grand-Ducal	12CL	8.50
Kir Royal	12CL	15
Lillet Blanc	5CL	6

LES DIGESTIFS/DIGESTIVES

	4CL
Limoncello, Amaretto, Bailey's, Grand Marnier, Cointreau, Get 27, Sambuca	7.50
Cognac Frapin xo	20
Jägermeister, Averna, Fernet Branca	7
Calvados Père Magloire vsop	9
Rémy Martin vsop	11
Armagnac Saint-Vivant vsop	11
Grappa Nonino Chardonnay	11
Eau de vie Poire / Mirabelle / Kirsch	10

FROIDES & CHAUDES SOFTS & HOT DRINKS

	25CL	50CL	1L
Rosport Bleu	3.50	5.60	
Vittel	3.50	5.60	7.50
San Pellegrino		5.60	7.50
Perrier		33CL	4
Coca-Cola / Coca Zero		20CL	4.50
Fanta Orange / Sprite			
Jus d'orange, ananas, pomme, tomate, pêche		20CL	5
Schweppes tonic, ice tea		25CL	4.80
Red Bull		25CL	6
Jus d'orange pressé		20CL	8
Café Espresso, allongé, décaféiné			3.50
Thé, infusion			
Double espresso, chocolat chaud			4.50
Cappucino			4.50

SPIRITIEUX/SPIRITS

	4CL
Rhum Havana Club	7.50
Rhum Havana Especial	8
Rhum Pacto Navio	12
Rhum Havana Club seleccion de maestros	15
Whisky Aberlour "A'bunadh" 60%	18
Whisky Glenfiddich 12 ans	10
Whisky Chivas Regal	12
Whisky Jameson	12
Whisky Jack Daniels	10
Whisky Four Roses	8
Whisky Johnnie Walker	8
Tequila Olmeca	7.50
Vodka Absolut	7.50
Gin Beefeater	7.50
Gin Hendrick's	10
Gin Opyos	15
Gin Monkey 47	15
Supplément soft	2.80



Les Boissons

VINS ROUGES/RED WINES

	14CL	75CL
Domaine Fourthe n°1	8	32
Zaccagnini Montepulciano d'Abruzzo	8	38
	150CL	70
Valpolicella, Paolo Cottini	10	48
Tellus, Syrah Falesco, Lazio	9.50	43
Côtes du Rhône "Mon Coeur"	10	45
Château Pitray, Castillon Côtes de Bordeaux	9.50	43
Pinot noir AOP, Bernard Massard	10	46
Mercurey, Buissonier de Buxy		70
Saint Nicolas de Bourgueil, Cuvée Dyonisos, Dom. Mortier		70



VINS BLANCS/WHITE WINES

	14CL	75CL
Sauvignon Fourthe n°1	8	35
Chardonnay, Les Ronçes	8.50	36
Riesling Wormeldange, Nussbaum Clos des Rochers	9.50	43
Pinot gris Wormeldange, Nussbaum Clos des Rochers	9.50	45
Chardonnay, Mas Andes Reserva Baron Philippe de Rothschild	9	39
Grillo, Sicilia, Feudo Arancio	8	34
Chablis Terre & Secrets		70

VINS ROSÉS/ROSE WINES

	14CL	75CL
Fourthe n°1	8	32
Pesque Lune, Vin de pays d'Argens	8	35
Estandon Héritage, Provence	9.50	43



CHAMPAGNES ET CRÉMANTS

	12CL	75CL
Crémant Millésimé Bernard Massard	12	55
Champagne Brut Tradition Girost Moussy	15	70
Laurent Perrier "La Cuvée"		100

COCKTAILS

IRISH COFFEE 11
Café, sucre roux, Whisky Jameson, crème

MOJITO 11
Rhum Havana, menthe, citron vert, cassonade, eau pétillante

HUGO 11
Sirop de sureau, menthe, citron vert, eau pétillante, spumante

APEROL SPRITZ 11
Aperol, orange, eau pétillante, crémant

LILLET TONIC 11
Lillet, Schweppes tonic, concombre

HENDRICKS TONIC 12.50
Gin Hendricks, Fever tree tonic, concombre

CAÏPIRINHA 11
Cachaça, citron vert, cassonade, sucre de canne

NEGRONI 11
Campari, Gin Beefeater, Martini rouge, rondelle d'orange

BLOODY MARY 11
Vodka, jus de tomate, jus de citron, sel de céleri, tabasco, sauce anglaise

CUBA LIBRE 11
Rhum Havana, Coca-Cola, tranche de citron vert

VIRGIN MOJITO (SANS ALCOOL) 9

VIRGIN GIN FIZZ (SANS ALCOOL) 9

THE GLACÉ MAISON 5
Home made iced tea

