

Entrées chaudes / Warme Vorspeisen €

Soupe	4,50
Suppe	
Coquilles St. Jacques grillées, mozzarella, tomate, pignons de pin, raisins sec	15,00
Gegrillte Jakobsmuscheln an Tomate- Mozzarella, Pinienkerne und Rosinen	
Gambas à l'ail avec salade	15,00
Riesengarnelen mit Knoblauch	
Palourde « Ameijoas à Bulhao Pato »	18,50
Venusmuscheln	
Escargots 6 pièce / 12 pièce	8,00 /12,50
Schnecken 6 Stk./12 Stk.	
Cocktail de crevettes	12,00
Garnelencocktail	
Carpaccio de Boeuf	15,00
Carpaccio vom Rind	
Salade niçoise	10,00
Salat Nizza	

Viandes / Fleischgerichte €

Steak de veau à la crème aux champignons	17,00
Kalbsteak mit Champignonrahmsauce	
Steak de veau au curry	17,00
Kalbsteak an Curryrahmsauce	
Steak de veau sauce moutarde	17,00
Kalbsteak an Senfsauce	
Rognons de Veau Sauce Moutarde	22,00
Kalbsnieren an Senfsauce	
Escalope viennoise	15,50
Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“	
Côte à l'os (500g) à la façon „moda do chefe“	30,00
Rippenstück v. Rind (500g) mit Knochen nach Chefart	
Entrecôte grillée	20,00
Gegrilltes Rippenstück vom Rind	
Entrecôte à la crème champignons	24,00
Rippenstück v. Rind mit Champignonrahmsauce	
Entrecôte avec sauce béarnaise	24,00
Rippenstück v. Rind mit Béarnaisesauce	
Entrecôte avec au poivre vert	24,00
Rippenstück v. Rind mit grüner Pfeffersauce	
Filet de bœuf grillée	22,00
Rinderfilet vom Grill	
Filet de bœuf à la crème aux champignons	22,00
Rinderfilet mit Béarnaisesauce	
Filet de bœuf sauce poivre vert	25,00
Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce	
Filet de bœuf sauce béarnaise	25,00

Rinderfilet mit Béarnaisesoße Chateaubriand (2 personnes) Doppellendenstück für 2 Personen	60,00
Francesinha (spécialité Portugaise)	16,00
Bitoque (spécialité Portugaise)	15,50

Garniture : riz, frites, salade, légumes ou pommes de terre grenailles sautées

Beilagen : Reis, Pommes Frites, Salat, Gemüse oder Geschwenkten » Grenaille » –
Kartoffeln

Entrecôte et filet d'environ 220g
Rippenstück und Filet Werden Serviert mit +/- 220 Gramm

Nos Poissons / Fischgerichte €

Riz noir au calmar, champignons de saison, scampis	22,00
Schwarzer Reis mit Tintenfisch, Champignons & Scampis	22,00
Saumon grillé	18,50
Gegrilltes Lachssteak	18,00
Calamar grillé	22,00
Gegrillter Tintenfisch	22,00
Morue grillée	20,00
Gegrilltes Kabeljaufilet	22,00
Gambas à l'Ail	18,50
Riesengarnelen mit Knoblauch	22,00
Dorade Entière Grillée	22,00
Ganze Dorade Gegrillt	18,50
Friture de la Moselle	22,00
Gebackene Moselfische	22,00

Desserts €

Le velmont dessert	6,50
Dessert nach Art des Hauses	5,50
Mousse au chocolat	5,50
Crème brûlée	5,50
Café glacé	5,50
Eiskaffee	6,50
Parfait au grand-marnier	6,50
Halbgefrorenes Eis mit Grand Marnier	4,00
Tarte aux pommes	6,50
Warmer Apfelkuchen	6,50
Sorbet / glace	6,50
Eis	6,50
Dame Blanche	6,50
Vanilleeis mit heisser Schokolade	6,50

Panaché de Goûts Glacé Gemischtes Eis (mit Sahne)	7,50
Coupe Colonel Zitronensorbet mit Vodka	7,50
Created by www.menu.lu	