



La direction du restaurant « The Ranch » vous souhaite la bienvenue dans le nouveau complexe.



Notre chef de cuisine « Jérôme » est un artiste derrière les fourneaux et vous réalisera les plats les plus complexes autour des viandes du monde.

Nous restons à votre entière disposition pour vos événements de familles ou de société.

Nos horaires d'ouverture

Lundi	11h30-14h00 / 18h00-22h00
Mardi	11h30-14h00 / 18h00-22h00
Mercredi	11h30-14h00 / 18h00-22h00
Jeudi	11h30-14h00 / 18h00-22h00
Vendredi	11h30-14h00 / 18h00-23h00
Samedi	11h30-14h00 / 18h00-23h00
Dimanche	11h30-14h00 / 18h00-22h00

Fun-City Gastro Services S.à.r.l.
33, rue Robert Krieps L-4702 Pétange
Tél : +352 26 55 13 33



LES MOULES

Moules Marinière	16,90€
Moules Crème	17,90€
Moules au Curry	17,90€
Moules Chorizo <i>(tomate, ail concassé, vin blanc)</i>	17,90€
Moules du Chef <i>(crevettes grises, petits légumes, crème, vin blanc)</i>	18,90€
Moules d'Espagne gratinées	15,90€

* Nos moules sont servies avec pommes frites

L'histoire de la moule en Bretagne Nord

On sait que les Romains entretenaient des moulières, mais l'origine de la mytiliculture bretonne est à rechercher ailleurs. Un marin irlandais, Patrick Walton, a fait naufrage près de la Rochelle, dans la baie d'Aiguillon en 1235, son embarcation s'est fracassée sur les rochers. Pour attraper des oiseaux et se nourrir, il fixe ses filets de pêche entre des pieux. Au cours de ses visites régulières, il s'aperçoit que des mollusques se fixent au pied des échelas baignant dans la mer. C'est ainsi que seraient nées les moules de bouchot. Cette culture sur des pieux enfoncés à moitié dans la mer s'est développée au XIII^{ème} siècle. Avec l'évolution des techniques, les surfaces d'exploitation s'agrandissent. L'essor des grands sites comme celui de la baie du Mont Saint-Michel démarre vers 1960, la mytiliculture va gagner le littoral nord breton où près de 17.000 tonnes de moules sont aujourd'hui produites sur bouchot, contre seulement 500 tonnes en poches et en filières.



Les spécialités du „THE RANCH“

VIANDES DU MONDE

Médailles de Lomo ibérique	23.50€
Faux filet de Lama	29.50€
Pavé tournedos d’Autruche (filet)	24.50€
Filet de Zèbre	31.50€
Faux filet de Chameau	33.50€
Filet de Kangourou	26.50€
La découverte du Trappeur <i>(mixed Grill avec du lama, de l’autruche et du chameau)</i>	32.00€
Le défi de „Doc Adams“ <i>(mixed Grill avec du zèbre, du porc ibérique et du kangourou)</i>	32.00€

(beurre maître d’hôtel, sauce aux aïelles, sauce au poivre vert, sauce aux oignons)

Big tasty Burgers

Le Bauer (L ou XXL) <i>(galette de pommes de terre, fromage, salade, viande de boeuf, oignons, tomates cerises, germes de poireaux)</i>	16.50€/23.50€
Le Barbu <i>tartare aux 2 saumons, fromage frais, tomates cerises, salade</i>	16.50€
L’Italien <i>bresaola (filet de boeuf séché), rucola, lamelles de parmesan, ratatouille, chèvre</i>	16.50€



SOUPES

Tortellini in brodo	5.50€
Dodgy City Fire (V) Soupe à l'oignon	7.50€
Soupe de poisson à la façon de Miss Kitty (V)	8.90€
Stracciatella in brodo	5.50€
Potage de tomates (V)	5.50€
Minestrone	6.00€
Potage du jour (V)	5.00€

SALADES & ENTREES

Salade The Ranch <i>(scampis, foie gras, bresaola, jambon de parme, melon)</i>	22.50€
Salade de cactus (V) <i>(coeur de palmier, feuilles de cactus, avocat, champignons de Paris, pamplemousse, salade croquante)</i>	13.00€ / 18.50€
Salade de scampis avec coeur d'artichaut	14.00€ / 19.50€
Salade de Michigan <i>(salade croquante, tomate, emmental, pdt grenaille, lard séché et gésier de volaille confit)</i>	11.00€ / 15.50€
Gun's and Bullet's <i>(assiette d'antipasto mariée avec la chaleur de la Russie)</i>	13.50€
Steak tartare de boeuf minute	19.00€
Saumon fumé & galette de pdt et crème d'aneth	18.50€
Carpaccio de bœuf <i>(rucola, lamelles de parmesan)</i>	16.50€



PÂTES

Tortellini Panna e Prosciutto	8.80€ / 12,80€
Tagliatelle Panna e Prosciutto	6.80€ / 9,80€
Tagliatelle Scampi <i>(scampi, ail, poivrons rouges, tomates concassées)</i>	18.00€
Lasagne al Forno (sauce bolognaise)	12.50€
Spaghetti Pomodoro, basilic	9.00€
Spaghetti Bolognaise	9.00€
Spaghetti Vongole <i>(palourdes, ail, piments, poivrons rouges, tomates concassées)</i>	21.00€
Spaghetti Carbonara <i>(lard, oeufs, parmesan, poivre)</i>	7.50€ / 11.00€
Penne al Arrabiata	8.00€ / 11.00€
Penne Salsiccia Taleggio Rucola	10.50€ /16.00€

POISSONS

Pavé de Saumon mi-cuit sauce à l'oseille	19.50€
Filet de Sandre sauce à l'échalote	19.90€
Filet de Rouget et Coquilles St. Jacques	21.50€
Scampis The Ranch <i>(ail, tomates concassées, flambés au cognac)</i>	24.50€



VIANDES

Filet de boeuf grillé	23.50€
Entrecôte grillée	18.50€
Entrecôte Cowboy grillée (500gr)	32.50€
Couronne New Zealand d'agneau (7 côtes)	31.50€
Escalope de veau viennoise	19.50€
Escalope grillée sur lit de rucola et parmesan	19.50€
Tagliata de filet de bœuf	23.50€
Magret de canard à la sauce de cassis	21.50€
Filet de Cheval à la façon de Matt Dillon	20.50€
Chili con carne Normale ou Dynamite	15.00€
La brochette mixte du Marshal (400gr)	29.00€
Spare-Ribs, Texas Style	18.50€

Toutes nos viandes grillées peuvent être accompagnées d'une sauce crème champignons, sauce poivre vert ou beurre maître d'hôtel avec un supplément de 2.50€ ou sauce Béarnaise à 3.50€



PLATS ENFANTS (jusqu'à de 10 ans)
9.00€ avec une boisson soft (coke, sprite, fanta, jus ou eau inclus)

Escalope de dinde panée
Chicken Nuggets
Tortellini Panna e Prosciutto
Spaghetti Bolognaise
Hamburger ou Cheeseburger

Tous nos menus enfants (sauf Tortellini & Spaghetti) sont accompagnés par des frites sucrées, salées ou au parmesan

DESSERTS

Café gourmand	7.50€
Crumble, glace vanille Möwenpick	5,90€
Brownie au chocolat noir, glace vanille Möwenpick	5,90€
Fondant au chocolat, glace vanille Möwenpick	7,50€
Sabayon au choix, glace vanille Möwenpick	8,50€
Duo de Mousse au chocolat blanc & noir avec coulis de Bailey's	8.50€
Tiramisu maison	6,50€
Crème brûlée maison	6,50€
Tarte du jour maison	4,50€



Bières

Bofferding Pils	2,80€
Battin Gambrinus	3,00€
Clausthaler	2,70€
Corona	4,00€

Limonades & Eaux

Coca-Cola	2,50€
Coca-Cola Zero	2,50€
Fanta	2,50€
Sprite	2,50€
Schweppes Bitter Lemon	2,50€
Nestea Pêche	2,50€
Mist Tonic	2,50€
Tonic 1724	3,00€

Eaux

Rosport Blue 50cl	3,50€
Rosport Classic 25cl	2,50€
Viva 25 cl	2,50€
Viva 50cl	3,50€

Jus de Fruits

Jus Fraise mixte	2,50€
Jus d'Orange	2,50€
Jus de Pommes	2,50€
Jus de Tomato	2,50€

Boissons chaudes

Café	2,30€
Expresso	2,30€
Double Expresso	2,70€
Cappuccino Chantilly	2,90€
Cappuccino Italien	2,70€
Latte Macchiato	2,70€
Thé/Infusions divers	2,30€

Les Whiskey

Fireball (whiskey, cannelle)	4,50€
Whiskey JB	4,50€
Bourbon Austin Nichols	6,00€
The Glenrothes	7,50€
<i>Single Malt Whiskey Reserve</i>	

Les Vodka

Russian Standart Vodka	4,50€
Vodka Stoli Hot	4,50€

Les Rhums

Ron Jeremy Spiced	5,00€
Ron Jeremy Spiced Hardcore	5,50€
Ron Jeremy Reserva	6,50€

Les Tequila

Tequila Patron Silver	5,50€
Tequila Patron Reposado	5,80€
Tequila Patron XO Café	5,00€

Letzebuerger Drëppen

Quetsch	5,50€
Mirabelle	5,50€
Poire Williams	5,50€
Marc de Gewürztraminer	7,00€

Les Cognacs Frapin

VSOP Cognac Grande Champagne	7,50€
VIP XO Cognac Grande Champagne	12.50€



Apéritif

Apérol Spritz	6,50€
Martini blanc/rouge	4,00€
Porto blanc	4,00€
Porto rouge	4,00€
Campari sec	4,00€
Picon bière	4,50€
Crodino	3,50€
Crodo Bitter Rouge	3,50€
Cynar	4,00€
Pastis Ricard	4,50€
Gine Mare	5,50€
Kir Royal	7,00€
Coupe de Crémant	5,50€

Digestif

Averna	4,00€
Baileys	5,00€
Buff	4,00€
Cointreau	5,00€
Grand Marnier	5,00€
Brandy Ysabel Regina	5,50€
Jaegermeister	4,50€
Sambucca Bottega	4,50€
Limoncello Bottega	4,00€
Grappa Alexander	4,50€
Grappa Vendemia Tardiva	6,00€
Amaretto Di Saronno	4,50€

Les vins au pichet

Cabernet Chardonnay Blanc	25cl	4.50€	50cl	8.50€
Cabernet Grenache Rosé	25cl	4.50€	50cl	8.50€
Cabernet Sauvignon Rouge	25cl	4.50€	50cl	8.50€

Les vins ouverts 16cl

Pinot Gris, Grand Premier Cru, Remich Primerberg 2013	6,00€
Riesling, série limitée, Remich Primerberg 2013	6,20€
La Cabane Maury Rosé, Côte de Roussillon Villages 2013	6,20€
Pinot Noir Benoît Kox, Barrique MN Côteaux de Schengen 2012	6,80€
La Cabane Maury rouge, Côte de Roussillon Villages 2012	6,20€

Les vins ouverts 12cl

Maury Grenet, vin rouge doux	Dom.Calvet Thunevin 2012	7,00€
Chateaux Destagne,	Sauternes 2011	9,50€



Les vins blancs

Crémant "Cuvée Benoit Kox" 75cl	Crémant Luxembourgeois	26,00 €
Piper Heidsieck 37,5 cl	Champagne	29,50 €
Piper Heidsieck 75 cl	Champagne	49,50 €
Auxerrois, Grand Premier Cru	Côtes de Remich de Benoît Kox 2013	22,00 €
Pinot Blanc, Grand Premier Cru	Côtes de Remich de Benoît Kox 2013	23,00 €
Pinot Gris, Grand Premier Cru	Remich Primerberg de Benoît Kox 2013	24,00 €
Riesling, série limitée	Remich Primerberg de Benoît Kox 2013	25,00 €
Zaccagnini Yamada Oecorini IGT	Colline Pescaresi Abruzzo/Italie 2013	26,20 €
Rapitala Grand Cru IGT	Sicilia/Italie 2012	33,50 €
Meursault "Monatine"	Domaine Rougeot 2009	42,00 €

Les vins rosés

Batasiolo Rosé	Piemonte/Italie 2013	23,00 €
La Cabane Maury Rosé, Benoît Kox	Côte de Roussillon Villages 2013	24,40 €
Cantina Rotaliana Thame Rosato IGT	Trentino/Italie 2012	28,50 €

Les vins rouges

Pinot Noir Benoît Kox, Barrique MN	Côteaux de Schengen 2012	27,00 €
La Cabane Maury rouge, Benoît Kox	Côte de Roussillon Villages 2012	25,00 €
Clos Margaline Benoît Kox	Margaux 2011	44,00 €
Bad Boy, bordeaux rouge	Jean-Luc Thunevin 2011	29,70 €
Château Haut Pourret, Grand Cru	Saint Emilion Jean-Luc Thunevin 2010	29,00 €
Château d'Archangeau,	Graves Jean-Luc Thunevin 2010	27,70 €
Pommard Cuvée Henri Rougeot	Domaine Rougeot 2009	42,00 €
Gran Lurton Cabernet Sauvignon	Valle de Uco / Argentine 2009	28,80 €
Bodega Piedra Negra Gran Malbec	Valle de Uco / Argentine 2009	39,50 €
Clos de Lolo Single Vineyard	Valle de Lolol / Chile 2011	29,40 €
Gran Araucano Caber. Sauvignon	Valle de Colchagua / Chile 2011	39,50 €
Zaccagnini Montepulciano,DOC	Abruzzo / Italie 2012	23,50 €
Morellino Di Scansano DOC	Maremma, Toscana / Italie 2010	32,10 €
Amarone Della Valpolicella DOC	Veneto / Italie 2008	54,50 €

Les vins doux

Chateaux Destagne 50cl	Sauternes 2011	35,50 €
Maury Grenet, vin rouge doux	Dom.Calvet Thunevin 2012	28,50 €