

Les Suggestions

Les Escalopes de Foie Gras poêlées aux Mirabelles 18.50€

Le Melon Cavaillon au Jambon cru Marque National 17.50€

Le Risotto aux Cèpes et au Chorizo 14.50€/19.50€

Le Fricassé d'Escargots de Bourgogne à la Crème aux Girolles 16.40€/ 21.40€

Le Klensch Burger à ma façon au Bacon et Fromage, Frites et Salade 18.50€

Les Moules

Moules au Vin blanc 16.50€

Moules à la Crème 17.50€

Moules Provençale 18.50€

Moules à la Moutarde 18.50€

Moules au Roquefort 19.50€

(Les Moules sont servies en cassolette accompagnées de Frites)

Nos Entrées et Salades

La Salade Paysanne à l'oeuf poché (Jambon, Fromage, Croûtons, Lard grillé et Pommes sautées) 15,00€ / 19,50€

La Salade aux Scampis sautés flambés au Pastis 16,00€ / 20,50€

La Salade de Chèvre chaud au Crottin de Chavignol, Noix et Jambon cru 17.90€ / 21.40€

Le Potage du Jour 7.50€

Le Foie Gras de Canard au Confit de Fruits, Brioche dorée et Gelée au Porto 21,50€

La Soupe de Poissons Provençale, Recette Traditionnelle Rouille et Croûtons 11,20€

Le Carpaccio de Boeuf à l'Huile de Truffes et au Parmesan 14,50€/ 19,20€

Une entrée est servie uniquement suivie d'un plat principal

Viandes

Le Filet de Boeuf au Poivre vert ou Sauce Béarnaise (Pommes au Four et Légumes) 29,50€

Le Chateaubriand grillé sauce Béarnaise (2Pers +/- 25 min) Pommes sautées et Légumes
32€/pers

Le Cordon Bleu de Veau (Pané ou Nature) Sauce Crème Champignons (Pommes Dauphines et Légumes) 26,50€

La Bouchée à la Reine, Frites et Salade 18€

Le Mignon de Veau lardé et sa Poêlée aux Cèpes, Purée de Pommes de terre et Légumes
27.50€

Poissons

Les Filets de Rougets poêlés au Lard et à la Sauge, Mini Ratatouille et Pommes sautées
26,50€

Les Filets de Soles façon "ALexis Heck" (Artichauts, Champignons et Béarnaise additionnée de Fumet de Poissons) 32,50€

L'Homard des côtes Bretonnes préparé à l'Armoricaine, Riz et Légumes (+/-550 gr) 42,00€

Le Filet de Turbot à la Grenobloise, Pommes Vapeur et Légumes 29,90€

Cassolettes Gourmandes

La Cassolette aux Rognons de Veau à la Moutarde de Meaux (Tagliatelles au Beurre et Légumes)26.90€

La Cassolette aux Tournedos de Boeuf façon Rossini (Purée de Pommes de terre et Légumes)
31.50€

La Cassolette de Lotte à la Vanille Bourbon du Madagascar adoucie au Miel (Riz et Légumes)
28,50€

La Marmite du Poissonnier au Safran (Tagliatelles au Beurre et Légumes) 32.50 €

Desserts

La Tartelette aux Mirabelles et sa Boule de Sorbet 9.50€

La Dame Blanche à la Glace Vanille Bourbon et son Chocolat chaud Maison 8.20€

Le Café Gourmand (aux petites Mignardises) 10.50€

Le Gâteau Moelleux au Chocolat et sa Boule de Glace Vanille 8,70€

La Crème brûlée à la Vanille Bourbon 7.80€

La Boule de Glace ou Sorbet 2.30€ (la Boule)

La Poire Rocha façon "Belle Hélène" 9.20€

L'Assiette de Fromages affinés 8€

Created by www.menu.lu