

Suggestions saisonnières

Entrées

SOUPE DE CHATAIGNES

9,00 €

Une crémeuse soupe de châtaignes relevée d'un siphon de foie gras et éclats de marrons

FEUILLETÉ DE LA MER

12,00 €

Servi dans un feuilleté au beurre, des moules et une fine julienne de légumes agrémentés de leur jus de cuisson crémé au safran

Plats

« TRÄIPEN » ... LES VRAIES

18,00 €

Boudin noir maison poêlé dans du Saindoux accompagné d'une purée crémeuse de pommes de terre, de chou rouge braisé au vin rouge et d'une compote de pommes servie tiède

LE PORC

18,00 €

Une joue de porc longuement mijotée au caramel de grenade. Garnitures d'accompagnement : linguine au beurre & légume du marché

RISOTTO DES SOUS-BOIS

19,00 €

Un crémeux risotto au parmesan accompagné de cèpes et sot-l'y-laisse de poulet juste poêlés à l'ail, échalotes et persil

LES MOULES PREPAREES SELON VOTRE CONVENANCE :

Garnitures d'accompagnement : Frites fraîches maison

Marinières (cuites au vin blanc, échalotes et persil haché)

17,00 €

Crème Safran (cuites dans leur jus avec une brunoise de légumes, flambées au ricard et crémees)

19,00 €

Entrées et salades

SOUPE DE POISSON « PURE TRADITION »

9,00 €

Bouillon lentement mijoté à base de poissons de roche, de tomates, d'ail, de safran, d'herbes et d'épices accompagné de sa rouille, croutons de pain au levain frottés à l'ail et d'emmental râpé

CONSOMMÉ DE QUEUE DE BOEUF ET PETITE BRUNOISE DE LÉGUMES

9,00 €

Bouillon lentement mijoté et clarifié à base de queue de boeuf, de garnitures aromatiques et d'épices servi avec une brunoise de queue de boeuf, de céleri et de carottes

CLASSIQUE CARPACCIO DE BOEUF

13,00 €

Fines tranches de coeur de rumsteck de boeuf tendre et savoureux parsemées de champignons de paris, de câpres "queues", de copeaux de vieux parmesan et de roquette

LE SAUMON FUME

16,00 €

Coussinet de pommes de terre servi tiède et fines tranches de saumon d'Ecosse fumé au bois de hêtre, crème aigrelette et caviar d'Avruga

FOIE GRAS DE CANARD CUIT AU NATUREL

18,00 €

Foie gras de canard assaisonné simplement et cuit au naturel, gelée et de chips de pommes Granny, servi avec une brioche maison et une fine salade

SALADE CÉSAR, LA VRAIE

15,00 €

Effeillée de salade romaine assaisonnée d'une vinaigrette César accompagnée de volaille rôtie en escalopine, de croûtons et de parmesan

CROQUETTES DE CREVETTES ROSES

14,00 €

Classiques croquettes de crevettes roses servies sur leur bouquet de salade et quelques quartiers de citron pour assaisonner

SALADE AU CHEVRE CHAUD

12,00 €

Petits crottins de Chavignol marinés au miel luxembourgeois « Marque Nationale » et au thym, servis chauds et accompagnés d'une salade mêlée aux fruits moelleux

Nos Salades en plat

SALADE CÉSAR, LA VRAIE

19,00 €

Effeillée de salade romaine assaisonnée d'une vinaigrette César accompagnée de volaille rôtie en escalopine, de croûtons et de parmesan

SALADE AU CHEVRE CHAUD

15,00 €

Petits crottins de Chavignol marinés au miel luxembourgeois « Marque Nationale » et au thym, servis chauds et accompagnés d'une salade mêlée aux fruits moelleux

CROQUETTES DE CREVETTES ROSES

18,00 €

Classiques croquettes de crevettes roses servies sur leur bouquet de salade et quelques quartiers de citron pour assaisonner

Viandes sélectionnées

Pour vous garantir des viandes tendres et savoureuses, celles-ci sont sélectionnées par notre maître- boucher, servies à l'issue d'une maturation au crochet, d'une vingtaine de jours.

LA COTE À L'OS « PRODUIT DU TERROIR » POUR 2 PERSONNES

29,00 €

(Prix par personne)

+/- 400 gr. par personne

Pièce de boeuf luxembourgeoise, épaisse, rassie au crochet, rôtie au beurre, servie pour 2 personnes, accommodée de fleur de sel de Guérande, poivre et d'huile de truffe et d'une sauce béarnaise maison. Garnitures d'accompagnement : frites maison & salade

LE FILET DE BOEUF « PRODUIT DU TERROIR »

Pièce de boeuf Luxembourgeoise, rôtie au beurre, servie selon vos désirs :

Sauce poivre ou béarnaise maison

30,00 €

Façon Rossini (foie gras poêlé, copeaux de truffe noire et jus réduit au porto)

36,00 €

Garnitures d'accompagnement : pommes Charlotte à l'écrasée & légume du marché

L'ENTRECÔTE DE BOEUF «PRODUIT DU TERROIR»

26,00 €

Pièce de boeuf Luxembourgeoise, épaisse, rassie au crochet, rôtie au beurre et accommodée d'une sauce marchand de vin. Garnitures d'accompagnement : gratin dauphinois & légume du marché

CLASSIQUE CARPACCIO DE BOEUF, KING SIZE

20,00 €

Fines tranches de coeur de rumsteck de boeuf tendre et savoureux parsemées de champignons de paris, de câpres "queues", de copeaux de vieux parmesan et de fine salade. Garnitures d'accompagnement : frites maison & salade

LE CORDON BLEU DE VEAU À NOTRE FAÇON

23,00 €

Fine escalope de veau farcie de jambon cuit maison et d'emmental, roulée dans une fine chapelure japonaise et accommodée d'une sauce aux champignons de Paris. Garnitures d'accompagnement : gratin dauphinois & légume du marché

LE TARTARE DE BOEUF DE NOTRE MAITRE BOUCHER, POINT !

18,00 €

Pièce de boeuf du terroir, hachée et assaisonnée dans la plus pure tradition. Si vous le désirez, nous pouvons vous le servir poêlé et chaud. Garnitures d'accompagnement : frites maison & salade

LE LAPIN

24,00 €

Râble de lapin désossé et farci de fines tranches de jambon Lisanto ainsi que de feuilles de sauge, le tout agrémenté d'un coulis de poivrons doux. Garnitures d'accompagnement : Risotto crémeux et légumes du marché

MIGNON DE VEAU AUX MORILLES

32,00 €

Mignon de veau fondant cuit en basse température, servi rosé et accommodé d'une sauce aux morilles. Garnitures d'accompagnement : Gratin dauphinois & légumes du marché

OSSO BUCCO DE VEAU

26,00 €

Belle tranche de jarret de veau longuement mijotée dans un jus de braisage aux senteurs d'agrumes. Garniture d'accompagnement : Linguini au beurre & brunoise de légumes

NOTRE PORCHETTA

19,00 €

Poitrine de porc « marque nationale » marinée aux herbes et épices, rôtie et servie croustillante, accommodée d'une crème épaisse. Garnitures d'accompagnement : Frites de polenta & légumes du marché

MAGRET DE CANARD AUX GRIOTTES

23,00 €

Salé minute au sel de Guérande, rôti longuement sur sa peau pour le rendre croustillant et accommodé d'une sauce aux griottes. Garnitures d'accompagnement : purée crémeuse & légumes du marché

SUPREME DE VOLAILLE

20,00 €

Suprême de volaille fermière rôti sur peau au crumble de pignons de pin, sauce diable. Garniture d'accompagnement : Pommes de terre à l'écrasée & légumes du marché

Pour un supplément de 4.00 € vous avez la possibilité d'agrémenter le plat de votre choix par notre fameuse pomme de terre à la truffe

Poissons

DOS DE CABILLAUD

19,00 €

Un dos de cabillaud fondant cuit en papillote aux citrons confits au sel. Garniture d'accompagnement : Pommes de terre vapeur et légume du marché

LE SANDRE

20,00 €

En pavé, rôti sur peau façon blanquette, une sauce au vin blanc agrémenté de quelques oignons grelots et champignons de Paris. Garniture d'accompagnement : risotto crémeux et légume du marché

LE SAINT-PIERRE

24,00 €

En filet, cuit sur peau et accompagné d'une purée de courge butternut et d'éclats de châtaignes. Garniture d'accompagnement : risotto crémeux

RISOTTO AUX SCAMPIS

19,00 €

Traditionnel risotto crémeux au riz Carnaroli accommodé de scampis poêlés

Pour un supplément de 4.00 € vous avez la possibilité d'agrémenter le plat de votre choix par notre fameuse pomme de terre à la truffe

Plat végétarien

HAMBURGER VEGETARIEN

19,00 €

Dans un pain brioché, une tranche épaisse de courge butternut, rôtie et marinée à la sauce barbecue et soja, une tranche de cheddar, de tomate et oignons frits croquants, quelques carottes en tempura pour accompagner

Pour les petits loups Jusqu'à 12 ans

BOULETTES DE VIANDE

9,00 €

Petites boulettes de viande, assaisonnées et simplement mijotées dans une sauce tomate aux oignons doux et basilic Garniture d'accompagnement : tagliatelles au beurre ou frites maison

ESCALOPE PANEE

9,00 €

Escalope de porc panée dans une fine chapelure japonaise et accompagnée de frites fraîches maison

Fromages

FROMAGES AFFINÉS ET SÉLECTIONNÉS PAR MONSIEUR ROBERT BEDOT, MAÎTRE FROMAGER

10,00 €

Sélection de fromages affinés à coeur, accompagnés des incontournables fruits frais et secs, pain frais et confitures nobles.

Desserts

CHOCOLAT GRAND CRU

10,00 €

Un moelleux cuit minute et une boule de glace vanille, filet d'huile d'olive et fleur de sel

DUO CITRON MANDARINE

10,00 €

Un tube de « citron » posé sur une poudre de crumble aux agrumes, quelques épis de meringue accompagné de son sorbet mandarine

POIRE POCHEE

10,00 €

Une poire pochée dans un sirop aux senteurs d'hiver accompagnée d'une glace au spéculoos

TARTE TATIN AUX POMMES

9,00 €

Une classique tarte tatin et sa boule de glace vanille

CLASSIQUE CRÈME BRULÉE

8,00 €

Traditionnelle crème brûlée caramélisée minute

CARPACCIO D'ANANAS

8,00 €

Fines tranches d'ananas imbibées d'un sirop à la coriandre, accompagnées d'un sorbet citron

Café / Thé gourmand

8,00 €

Pour les gourmands qui ont du mal à se décider, le café ou le thé accompagné de ses 3 délices sucrés

Nos coupes glacées

TRIO DE SORBETS

10,00 €

Citron, pomme et exotique sur un biscuit moelleux

DAME BLANCHE

9,00 €

Glace vanille, sauce chocolat et chantilly

COUPE COLONEL

9,00 €

Sorbet citron et Vodka

CAFÉ GLACÉ

8,00 €

Café, glace vanille et chantilly

Created by www.menu.lu