

Les Entrées

La terrine de foie gras de canard, Baamkuch et cerises au vinaigre 19€

Le tartare de saumon d'Ecosse* à la pomme verte et crème d'Isigny 16€

Le plateau de charcuterie de la région Müllerthal 12€

Gaspacho à la fraise luxembourgeoise de Hënsdref, poivrons, concombre, copeaux de jambon cru et croutons 12€

Tarte fine, chèvre frais de Berdorf, tomate, moutarde du Luxembourg 13€

Salade d'été, Mesclun, Mozzarella, tomates cerises et copeaux de jambon du Müllerthal 12€

Croustillant de pain jambon, fromage et légumes craquants 10€

Les plats

Le filet de boeuf du terroir, sauce béarnaise, frites maison et petite salade 26€

Epaule d'agneau confite, pommes macaires à la tomate 21€

Le dos de cabillaud snaké à la grenobloise, écrasé de pommes de terre aux olives calamata et chips de citron 19€

Filet de daurade avec sauce vierge, boulgour, carottes, panais, dip yaourth et concombre 20€

Tourte à la viande et feuilletage pur beurre, sauce champignons et salade frisée fine 22€

Les Flammkuch's

La Flammkuch alsacienne, lardons et oignons 10€

Flammkuch chèvre et poire 12€

Flammkuch jambon cru ou cuit et „Roude Bouf“ 14€