

Cold. Platters.

- COLD CUTS Assortiment de charcuterie italienne, espagnole et luxembourgeoise 15
- CHEESYS Sélection de fromages français, italiens et espagnols 15
- OYSTERS 6 huîtres 15
- HOMEMADE FOIE-GRAS Brioches artisanales et duo de confitures de saison 18
- BRUSCHETTA Différentes garnitures sur pains toastés 14
- TAPAS BARRELS Grand assortiment de tapas authentiques 19
- MARKET SALADS Salade du jour 14
- OLIVES Les meilleures olives des meilleurs terroirs 9

Warm. Dishes.

- CLUB SANDWICH Le Classique servi avec des frites maison 15
- BEEF Brochettes de bœuf, pommes de terre à l'ancienne 21
- PASTA Ravioli maison à la scamorza et aubergines, sauce napolitaine 15
- FISH & CHIPS Cabillaud frit, frites maison, salade 17
- VITELLO TONNATO Carpaccio de veau cuit, crème au thon 19
- SEA FOOD Crevettes géantes fraîches en persillade, pommes de terre vapeur, poêlée de petits coeurs d'artichauts, tomates cerise 26
- CROQUE DU CHEF Jambon de pays, emmental, béchamel à la truffe, pain de meule artisanal 8
- WINE PAIRING 4 mini-plats avec 4 accords de vin 45