


## LES ENTREES

Potage du jour	6,00 €
 Croquettes de crevettes grises	12,40 €
Escargots en persillade (6 ou 12 pièces)	7,00 € / 14,00 €
Cuisses de grenouille à la crème d'ail et persil	15,50 €
Escalope de foie gras de canard poêlée, chips de betterave, sauce aigre douce au pamplemousse	17,50 €




## LES SALADES


Club sandwich (Tomate, œuf dur, bacon grillé, filet de poulet, salade et pommes frites)	15,90 €
Salade paysanne aux épinards	14,80 €
Salade de magret de canard rôti aux oranges, miel et amandes grillées	17,80 €

## LES PLATS LUXEMBOURGEOIS

L'assiette luxembourgeoise (Jambon cru et cuit du pays Marque Nationale, saucisse, frites, cancoillotte et salade mêlée)	18,50 €
Judd mat Gardebounen	17,80 €

## LES POISSONS

 Carpaccio de thon et saumon au gingembre	17,50 €
 Filet de sandre sur lit de choucroute, sauce raifort, pommes vapeur	21,90 €
 Brochette de Saint-Jacques au citron, risotto au safran	24,40 €

 Tous les plats accompagnés de ce symbole sont des plats végétariens.




## LES VIANDES

Carpaccio de bœuf à l'huile d'olive	19,50 €
Steak tartare de bœuf	19,50 €
Entrecôte (+/- 220 gr.)	23,10 €
Filet de bœuf (+/- 200 gr.)	28,00 €
Le Chateaubriand (2 pers.)	54,20 €
Escalope de veau viennoise	19,50 €
Escalope de dinde	17,20 €
Rognons de veau, moutarde à l'ancienne	18,40 €
Osso-buco d'agneau braisé aux herbes	20,80 €

Accompagnements : gratin de pommes de terre, pommes dauphines fraîches, pommes de terre vapeur ou pommes frites et une salade mêlée ou une poêlée de légumes

Sauce au choix : Béarnaise, Beurre maître d'hôtel, Poivre vert, Champignons ou Moutarde

## LE COIN ITALIEN

 Saccottino gorgonzola et noix, crème de parmesan	15,50 €
 Risotto d'artichauts et mascarpone	15,20 €
 Demies lunes de saumon, crème de safran	14,50 €
Lasagne bolognaise	14,50 €
Tris de pâtes: Penne carbonara, Saccottino gorgonzola et noix, Spaghetti all'Arrabiata	14,90 €

## LE FROMAGE

L'assiette de 3 fromages affinés	8,00 €
Le chariot de fromages à volonté	12,50 €



Tous les plats accompagnés de ce symbole sont des plats végétariens.

## LES DOUCEURS

Tarte du jour aux fruits de saison	4,00 €
Crème brûlée à la vanille	6,00 €
Moelleux au chocolat (+/- 15 minutes d'attente)	7,00 €
Salade de fruits frais	6,00 €
Carpaccio d'ananas et sorbet coco	7,00 €

## LES COUPES GLACEES

Coupe de glace 1 boule	4,00 €
Coupe de glace 2 boules	6,20 €
Coupe de glace 3 boules	8,40 €
<b>Coupe Colonel</b>	6,80 €
2 boules de sorbet citron arrosées de Vodka	
<b>Coupe Romanov</b> (selon saison)	8,50 €
2 boules de glace fraise, 1 boule de glace vanille, fraises, coulis de fruits rouges et chantilly	
<b>Café glacé</b>	6,80 €
2 boules de glace espresso croquant, café et chantilly	
<b>Dame Blanche</b>	8,50 €
3 boules de glace vanille, chantilly et sauce chocolat	
<b>Coupe Mogador</b>	8,50 €
1 boule de chocolat suisse, 1 boule de double crème meringue, 1 boule de fruit de la passion & mangue, spéculos et chantilly	
<b>Coupe de la passion</b>	8,50 €
1 boule de glace pamplemousse/orange, 1 boule de glace fruit de la passion & mangue, fruits confits, limoncello	

## LES BULLES

	Coupe (12.50cl)	La btl
Champagne Drappier Carte d'Or	9,50 €	57,00 €
Champagne Laurent Perrier	10,00 €	60,00 €
Crémant Poll-Fabaire	5,00 €	30,00 €
Crémant Caves Mathes	5,00 €	30,00 €

## LES VINS BLANCS

	Le dl	La btl
<b>LUXEMBOURG</b>		
Riesling GPC, Domaine Bastian	3,00 €	22,50 €
Pinot gris GPC, Remich Fels, Marc Kox	2,80 €	21,00€
Auxerrois GPC, Remich Fels, Marc Kox	2,70 €	20,20 €
Pinot blanc GPC, Coteaux de Schengen, H.Ruppert	3,10 €	23,30 €
<b>FRANCE</b>		
Bergerac, Château Bélingard	2,80 €	21,00 €
Chablis, Domaine Chevalier, « Cuvée Prestige »	4,20 €	31,50 €
Monbazillac, Château Bélingard	3,60 €	27,00 €
Sancerre, Domaine Henri Bourgeois, Les Baronnes	5,00 €	37,50 €
Alsace, Gewürztraminer, Philippe Sohler	3,20 €	24,00 €
<b>CHILI</b>		
Chardonnay Los Vascos, Lafite Rothschild	3,70 €	27,60 €
<b>ITALIE</b>		
Chardonnay, Montechiari	5,00 €	37,50 €

**Tous nos vins sont disponibles en carafe de 1, 2, 3 et 5 dl**

## LES VINS ROSÉS

	Le dl	La btl
<b>LUXEMBOURG</b>		
Pinot noir, Domaine Bastian	3,80 €	28,50 €

### FRANCE

Bergerac, Château Bélingard	2,80 €	21,00 €
Languedoc, Gris de Gaïa	2,70 €	20,20 €

## LES VINS ROUGES

	Le dl	La btl
<b>FRANCE</b>		
Bergerac, Cuvée « Blanche de Bosredon »	3,20 €	24,00 €
Bergerac, Château Bélingard	2,80 €	21,00 €
Côtes du Rhône, Crozes-Hermitage, Cave de Tain	3,60 €	27,00 €
Bordeaux, Château Laborde	3,60 €	27,00 €
Bordeaux, St-Estèphe, Château Ormes de Pez		54,40 €
Bordeaux, Moulis, Château Chasse Spleen		56,30 €
Bordeaux, Pomerol, Château Fugue de Nenin		50,80 €
Bourgogne, Château de la Charrière, Yves Girardin	4,10 €	30,70 €

### ITALIE

Cabernet, Montechiari		45,80 €
Merlot, Montechiari	5,00 €	37,50 €
Rosso, Montechiari	4,40 €	33,00 €

### CHILI

Cabernet Sauvignon Los Vascos, Lafite Rothschild	3,80 €	28,00 €
--	--------	---------

### ESPAGNE

Protos, Ribera del Duero	3,90 €	29,30 €
--------------------------	--------	---------

**Tous nos vins sont disponibles en carafe de 1, 2, 3 et 5 dl**