

## ENTRÉES

La véritable salade caesar sucrine, parmesan, croûtons, sauce caesar.....	12
Supplément poulet.....	3
Tartare de bœuf <b>BIO</b> .....	16
Soupe de légumes des Paniers de Sandrine - Aquaponie.....	12
Recette élue la meilleure soupe de Belgique 2019	
Beignets d'oignons <b>BIO</b> , sauce canuts.....	13
Carottes <b>BIO</b> rapées, œufs bio mimosa.....	12
Charcuteries de canard fermier du Sud-Ouest - sélection de Fabrice.....	17

## PLATS

Pêche du jour (sauvage ou élevage <b>BIO</b> ).....	22
Waterzoï de poisson.....	25
Plat du jour.....	18
Tartare de bœuf <b>BIO</b> , frites maison, salade.....	22
Navarin d'agneau <b>BIO</b> , pomme de terre et carottes <b>BIO</b> .....	24
Cassoulet toulousain recette familiale de Fabrice.....	29
haricots tarbais Label Rouge, confit de canard, saucisse de toulouse, saucisse de couennes	
Pièce de boeuf black angus (sans antibiotique sans OGM).....	29
grillé, sauce du chef®, frites maison, salade	
Burger de Fabrice®.....	25
Buns de maïs, boeuf haché dry-aged 180gr, sauce secrète, tomate, laitue, frites maison	
Supplément bacon et fromage, bacon fermier croustillant, comté affiné ....	1,50

## DESSERTS

Moelleux au chocolat Fairtrade.....	8
Ile flottante <b>BIO</b> .....	7,50
Tarte aux fruits <b>BIO</b> .....	7,50
Coupe de glace du moment.....	8,50
Crêpe maison pâte à tartiner au chocolat, confiture maison, sucre citron.....	7
Crêpe au sucre.....	5
Glaces <b>BIO</b> Luxembourgeoises chocolat, vanille, fraise, café - 2 boules.....	6
Sorbets citron, framboise, abricot - 2 boules.....	6
Toppings caramel, chocolat, chantilly, noisettes caramélisées	

Café de Paris

RÉSERVATIONS AU 26 20 37 70

## PETITES FAIMS

	€
Croque gourmand (produits artisanaux).....	16
Tarte flambée lardons fumés, crème, oignons, munster.....	15

## LES PLANCHES\*

	€
Charcuterie.....	19
Fromage.....	19
Charcuterie + Fromage.....	24

\*Toutes nos planches sont servies avec du beurre, du pain, des cornichons et des petits oignons

## LES TARTINES DE FABRICE

à partager... ou pas !

	€
Rillettes, houmous, tzatziki, tapenade d'olives noires.....	9,50
et tant d'autres*...	

\*Produits sélectionnés selon les saisons

## LA CAVE à vins et bulles

### VINS

#### Blancs

	Verre	Fillette	Pot Lyonnais	Bouteille
	15cl...	25cl	46cl	75cl
2017 - Pinot Gris - Clos des Eglantiers.....	8	13	23	38
2016 - Riesling - Lozange - Domaine Mathés.....	8			38
2017 - Pinot Gris - Foulschette Bastian.....				40
2017 - Languedoc - Chardonnay - L'Artisan.....	7	11	20	32
2017 - Bergerac - Sec - Cuvée des Conti <b>BIO</b> .....	7,50			35
2017 - Costières de Nîmes - Galets Blancs - Mourgues du Grés <b>BIO</b> .....	6			28
2017 - Viognier - Julien de l'Embisque.....				58
2017 - Côteaux de l'Aubance - Mongillet - Moëlleux.....	11			50

#### Rosés

2017 - Faugères - Frou Frou - Ancienne Mercerie <b>BIO</b> .....	8	13	23	38
2017 - M de Minuty.....	9			43
2017 - Bandol - domaine de l'olivette.....	11			52

#### Rouges

2015 - Côtes du Rhône - Guigal.....	6	10	17	28
2016 - Dogajolo Rosso - Toscane - Carpineto.....	7			32
2016 - Saumur Champigny - Source du Rouault <b>BIO</b> .....	8	13	23	38
2015 - Côtes de Castillon - Le Soutien Gorge Rouge <b>BIO</b> .....	8			38
2017 - Pinot noir - Stadtbredimus.....	9			44
2015 - Pic Saint Loup - L'Olivette du Clos Marie <b>BIO</b> .....				52
2016 - Saint Joseph - André Perret.....				68
2014 - Montepulciano d'Abruzzo - Inferi Maramiero.....				85

### BULLES

	12,5cl	75cl
Champagne Brut - Maison Deutz.....	17	95
Crémant Brut - Alice Hartmann.....	14	75
Crémant Brut - Jubilé - Gales.....	8	45

Une carte répertoriant les allergènes présents dans nos plats est disponible sur simple demande  
Prix en euros nets, taxes & service compris

## STARTERS

	€
The original caesar salad	12
sucrine salad, parmesan, croutons, caesar sauce	
Extra chicken	3
<b>ORGANIC</b> Beef tartar	16
Vegetable soup from our friend Sandrine	12
Recipe voted the best soup in Belgium 2019	
<b>ORGANIC</b> Onion doughnuts, canuts sauce	13
<b>ORGANIC</b> Grated carrots, mimosa eggs	12
South-West farmhouse duck cold meats selected by Fabrice	17

## DISHES

	€
Catch of the day, seasonal side dish (savage or <b>ORGANIC</b> farming)	22
Fish Waterzoï stew	25
Daily special	18
<b>ORGANIC</b> Beef tartar, French fries, salad	22
<b>ORGANIC</b> French Lamb Stew, organic potatoes and carrots	24
Cassoulet from toulouse, Fabrice family recipe	29
tarbais beans Red Label, duck confit, toulouse sausage, rind sausage	
Grilled black angus beef (without no-organic and Non-GMO)	29
chef's sauce <sup>©</sup> , homemade french fries, salad	
Fabrice's burger <sup>©</sup>	25
Corn buns, 180gr dry-aged ground beef, secret sauce, tomato, lettuce, French fries	
Extra bacon and cheese, Crispy farm bacon, aged Comté cheese	1,50

## DESSERTS

	€
Fairtrade Chocolat fondant	8
<b>ORGANIC</b> « Ile flottante »	7,50
<b>ORGANIC</b> fruits tart	7,50
Ice cream cup	8,50
Homemade crepe chocolate spread, homemade jam, sugar & lemon	7
Crepe with sugar	5
Luxemburgish <b>ORGANIC</b> ice-cream chocolate, vanilla, strawberry, coffee - 2 scoops	6
Homemade sorbet raspberry, lemon, apricot - 2 scoops	6
Toppings caramel, chocolate, whipped cream, nuts caramelized	

Café de Paris

BOOKINGS - 26 20 37 70

Fabrice has selected the best seasonal products, from the organic or sustainable agriculture for a walk in the countryside.

## LITTLE HUNGERS

	€
Gourmet toasted sandwich with artisan products	16
Flambeed tart smoked bacon, cream, onions and munster cheese	15

## BOARDS\*

	€
Meat	19
Cheese	19
Meat + Cheese	24

\*all our plats are served with butter, bread, gherkins and sweet onions.

## FABRICE'S TOASTS

to share ... or not!

	€
Rillettes, houmous, tzatziki, black olives tapenade and more*...	9,50

\*all products are selected with the season

## THE CELLAR

wines and bubbles

### WINES

#### White

	Glass 15cl...	Fillette 25cl	Pot Lyonnais 46cl	Bottle 75cl
	€	€	€	€
2017 - Pinot Gris - Clos des Eglantiers	8	13	23	38
2016 - Riesling - Lozange - Domaine Mathés	8			38
2017 - Pinot Gris - Foulshette Bastian				40
2017 - Languedoc - Chardonnay - L'Artisan	7	11	20	32
2017 - Bergerac - Sec - Cuvée des Conti <b>ORG</b>	7,50			35
2017 - Costières de Nîmes - Galets Blancs - Mourgues du Grés <b>ORG</b>	6			28
2017 - Viognier - Julien de l'Embisque				58
2017 - Côteaux de l'Aubance - Mongillet - Moëlleux	11			50

#### Rosé

2017 - Faugères - Frou Frou - Ancienne Mercerie <b>ORG</b>	8	13	23	38
2017 - M de Minuty	9			43
2017 - Bandol - domaine de l'olivette	11			52

#### Red

2015 - Côtes du Rhône - Guigal	6	10	17	28
2016 - Dogajolo Rosso - Toscane - Carpineto	7			32
2016 - Saumur Champigny - Source du Rouault <b>ORG</b>	8	13	23	38
2015 - Côtes de Castillon - Le Soutien Gorge Rouge <b>ORG</b>	8			38
2017 - Pinot noir - Stadtbredimus	9			44
2015 - Pic Saint Loup - L'Olivette du Clos Marie <b>ORG</b>				52
2016 - Saint Joseph - André Perret				68
2014 - Montepulciano d'Abruzzo - Inferi Maramiero				85

### BUBBLES

	12,5cl	75cl
Champagne Brut - Maison Deutz	17	95
Crémant Brut - Alice Hartmann	14	75
Crémant Brut - Jubilé - Gales	8	45

A menu listing all the allergens in our dishes is available upon request  
Net prices in euros, taxes and service included