

A PARTAGER...OU PAS ! *TO SHARE...OR NOT!*

Les Tapas de Fabrice <i>Fabrice Tapas</i>	€ 30
Crudo de poisson du moment, assortiment de sauces (100g) <i>Fish of the moment crudo, selection of dressings</i>	27
Terrine de canard et foie gras du Sud-Ouest <i>South West duck and foie gras terrine</i>	22
Le cœur d'iceberg, vinaigrette citron <i>Iceberg heart salad, French dressing with lemon</i>	18
Avocat, tourteaux et pamplemousse exotique <i>Avocado, crabs and exotic grapefruit</i>	26

ROTISSERIE & PLANCHA

Poulet de Bresse à la broche pour 2 personnes <i>Spit-roasted chicken from Bresse for 2</i>	€ 62
Filet de bœuf simmental à la broche, sauce Angus <i>Spit-roasted Simmental beef filet, Angus sauce</i>	29
Brisket de bœuf Wagyu Australien laqué à la broche <i>Spit-roasted glazed Australian Wagyu beef brisket</i>	31
Homard Bleu à la plancha, condiments petits pois et citron confit <i>Blue lobster « à la plancha », green peas condiments and lemon confit</i>	49
Notre Suggestion du Chef Fabrice Salvador – Au prix du marché <i>Our Chef Fabrice Salvador Suggestion – Market price</i>	

NOS GARNITURES POUR ACCOMPAGNER VOTRE PLAT *SIDE DISHES*

Cœur d'iceberg <i>Iceberg heart salad</i>	Riz Koshihikari aux herbes <i>Koshihikari herbed rice</i>
Frites maison de Mme Clot <i>Homemade French fries from Mrs. Clot</i>	Purée de pommes de terre <i>Our mashed potatoes</i>
Légumes de saison <i>Seasonal vegetable</i>	Parmigiana <i>Parmigiana</i>

Supplément garniture : 6€ *Additional side dish: 6€*

NOS DESSERTS *OUR DESSERTS*

Assiette de fromages affinés <i>Cheese assortment</i>	€ 16
Sélection de pâtisseries <i>Selection of desserts</i>	12

LE MENU PLESS

Entrée ♦ plat ♦ dessert 56€

Starter ♦ main course ♦ dessert

Entrée ♦ plat ou plat ♦ dessert 45€

Starter ♦ main course or main course ♦ dessert

Plat en direct ♦ main course 29€

(Uniquement au déjeuner ♦ for lunch only)

ENTREES *STARTERS*

Oeuf mollet Bio Luxembourgeois, petits pois, pancetta et gingembre
Soft boiled Luxembourgish Organic egg, green peas, Pancetta and ginger

Crudo de poisson du moment, assortiment de sauces (70g)
Fish crudo of the moment, selection of dressings

Asperges de Provence, thon fumé, huile d'argan
Asparagus from Provence, smoked tuna, Argan oil

Salade de tomates de collections, burrata, pesto
Old tomato salad, Burrata, Pesto

PLATS (garniture au choix) *MAIN COURSES (choice of garnish)*

La pêche du jour à la plancha
Plancha-cooked fish of the day

+3€

Le quart de poulet de Bresse à la broche « L'aile ou la cuisse »
Spit-roasted chicken quarter from Bresse

Risotto vert, asperges vertes, truffes noires
Green Risotto, green asparagus, black truffles

Presalade Ibérique aux épices, patate douce coco gingembre
Presalade Iberica with spices, coco ginger sweet potato

Une carte répertoriant les allergènes présents dans nos plats est à disposition sur simple demande.

Tous nos plats sont réalisés au moment à partir de produits frais et sélectionnés par nos soins.

Chef exécutif : Fabrice Salvador