

ENTRÉES

La véritable salade caesar sucrine, parmesan, croûtons, sauce caesar	12
Supplément poulet	3
Tartare de bœuf BIO	entrée 16 ou plat 22
Carottes BIO rapées, œufs BIO mimosa	12
Salade d'haricots verts BIO et émincé de thon frais	entrée 16 ou plat 22
Carpaccio de poulpe, pommes Amandines BIO , sauce Gallega	20
Tomates BIO de collection, Mozzarella di Buffala	16
Cocktail d'avocat, crevettes et agrumes	entrée 15 ou plat 21

PLATS

Pêche du jour (sauvage ou élevage BIO)	22
Waterzooï de poisson	25
Plat du jour	18
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
Magret de canard fermier du sud-ouest	25
sauce au miel Luxembourgeois, pommes BIO au four	
Moules à la paysanne, frites maison	18

DESSERTS

Moelleux au chocolat Fairtrade	8
Tarte aux fruits BIO	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
Crème brûlée à la vanille	8
Glaces BIO 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

Fabrice a sélectionné les meilleurs produits du moment, issus d'une agriculture bio ou raisonnée pour une balade à la campagne.

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

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

LA CAVE à vins et bulles

VINS

Blancs

	Verre	Fillette	Pot Lyonnais	Bouteille
2017 - Languedoc - Chardonnay - L'Artisan	7	11	20	32
2017 - Pinot Blanc - Goellebur	7			32
2017 - Auxerrois - Côte de Niederdonven	7			32
2017 - Pinot Gris - Foulschette Bastian				40
2017 - Bergerac - Sec - Cuvée des Conti BIO	7,50			35
2018 - Costières de Nîmes - Galets Blancs - Mourgues du Grés BIO	6			28
2018 - Viognier - Julien de l'Embisque				58
2017 - Côteaux de l'Aubance - Mongillet - Moëlleux	11			50

Rosés

2018 - Faugères - Frou Frou - Ancienne Mercerie BIO	8	13	23	38
2018 - 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 BIO	8			38
2016 - Côtes de Castillon - Le Soutien Gorge Rouge BIO	8			38
2017 - Pinot noir - Stadtbredimus	9			44
2016 - Languedoc - Clos Marie Les 3 Saisons				52
2016 - Saint Joseph - André Perret				68
2014 - Montepulciano d'Abruzzo - Inferi Maramiero				85

BULLES

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

STARTERS

The original caesar salad	sucrine salad, parmesan, croutons, caesar sauce 12
Extra chicken	3
ORGANIC Beef tartarstarter 16 or dish 22	
ORGANIC Rapped carrots, mimosa eggs	12
ORGANIC Green beans salad & fresh tuna slicedstarter 16 or dish 22	
Octopus Carpaccio, ORGANIC Amandine apples, Gallega sauce	20
Ancient ORGANIC tomatoes, Mozzarella di Buffala	16
Cocktail of avocado, prawns and citrusstarter 15 or dish 21	

DISHES

Catch of the day, seasonal side dish (savage or ORGANIC farming)	22
Fish Waterzooï stew	25
Daily special	18
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 [®] , homemade french fries, salad	
Fabrice's burger [®]	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
Free range breast of duck from southwest of France	25
Luxembourgish honey sauce, baked ORGANIC potatoes	
Country-style mussels, homemade French fries	18

DESSERTS

Fairtrade Chocolate fondant	8
ORGANIC fruits tart	7,50
Ice cream cups	8,50
Homemade crepe chocolate spread, homemade jam, sugar & lemon	7
Crepe with sugar	5
Vanilla « Crème Brulée »	8
Luxemburgish ORGANIC ice-cream chocolate, vanilla, stawberry, 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	Fillette	Pot Lyonnais	Bottle
	15cl...	25cl	...46cl	...75cl
2017 - Languedoc - Chardonnay - L'Artisan	7	11	20	32
2017 - Pinot Blanc - Goellebur	7			32
2017 - Auxerrois - Côte de Niederdonven	7			32
2017 - Pinot Gris - Foulschette Bastian				40
2017 - Bergerac - Sec - Cuvée des Conti ORG	7,50			35
2018 - Costières de Nîmes - Galets Blancs - Mourgues du Grés ORG	6			28
2018 - Viognier - Julien de l'Embisque				58
2017 - Côteaux de l'Aubance - Mongillet - Moëlleux	11			50

Rosé

2018 - Faugères - Frou Frou - Ancienne Mercerie ORG	8	13	23	38
2018 - 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 ORG	8			38
2016 - Côtes de Castillon - Le Soutien Gorge Rouge ORG	8			38
2017 - Pinot noir - Stadtbredimus	9			44
2016 - Languedoc - Clos Marie Les 3 Saisons				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