

ENTRÉES

La véritable salade Caesar sucrine, parmesan, croûtons, sauce caesar.....	13
Supplément poulet.....	3
Velouté de légumes de Sandrine.....	12
"champion de Belgique 2018", crème fumée	
Frisée aux lardons artisanaux, œuf BIO vapeur.....	12
Carpaccio maison de rumsteak de bœuf Luxembourgeois.....	18
ou plat (servi avec frites maison).....	26
Croquettes de crevettes grises maison & Orval, salade de chicons BIO	18
ou plat.....	26
Tartine de foie gras maison du Sud-Ouest, mesclun BIO	19

PLATS

Pêche du jour (sauvage ou élevage BIO).....	22
Plat du jour.....	19
Cassoulet toulousain recette familiale de Fabrice.....	29
haricots tarbais Label Rouge, confit de canard, saucisse de Toulouse, saucisse de couennes. <i>25min de préparation ou sur réservation.</i>	
Pièce de bœuf Luxembourgeois mûré.....	28
grillée, sauce du chef®, frites maison, salade	
Burger de Fabrice® bœuf haché BIO Luxembourgeois 180gr.....	26
buns de maïs, sauce secrète, tomate, laitue, frites maison	
Supplément bacon et fromage, bacon fermier croustillant, comté affiné....	1,50
Brandade de Morue maison gratinée, salade.....	20
Boudin noir de porc fermier, purée de pommes de terre & pomme fruit.....	22

DESSERTS maison

Moelleux au chocolat Fairtrade.....	8
Tarte au citron BIO	8
Tiramisu aux spéculoos.....	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 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*

Sélection de charcuteries artisanales de chez Olivier Brosset.....	19
Sélection de fromages de chez Hervé Mons, MOF.....	19
Assortiment de charcuteries et fromages.....	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!

Déclinaison de tartinades de saison.....	9,50
--	------

LA CAVE à vins et bulles

VINS

Blancs

	Verre	Fillette	Pot Lyonnais	Bouteille
2018 - Languedoc - Chardonnay - Solas.....	7	11	20	32
2015 - Pinot Blanc - Grand Premier Cru - L. & R. KOX.....	7			32
2015 - Auxerrois - Krier-Welbes.....	7			32
2018 - Pinot Gris - Foulschette Bastian.....				40
2018 - Bergerac - Sauvignon blanc - Sec - Cuvée des Conti BIO ... 7,50.....				35
2018 - Costières de Nîmes - Galets Dorés - 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

Rouges

2016 - Côtes du Rhône - Guigal.....	6	10	17	28
2017 - Dogajolo Rosso - Toscane - Carpineto.....	7			32
2016 - Saumur Champigny - Source du Rouault BIO	8			38
2015 - Côte de Castillon - Château La Gasparde.....	8			38
2018 - Pinot noir - Stadtbredimus.....	9			44
2016 - Languedoc - Clos Marie Les 3 Saisons.....				52
2017 - Saint Joseph - André Perret.....				68
2015 - Montepulciano d'Abruzzo - Inferi Maramiero.....				85

BULLES

Champagne Brut - Maison Deutz.....	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	€ 13
sucrine salad, parmesan, croutons, caesar sauce	
Extra chicken	3
Vegetable velouté from our friend Sandrine	12
'Belgian champion 2018', smoked cream	
Frisée salad with artisanal bacon lardons, steamed ORGANIC egg	12
Homemade Luxembourgish rump steak beef carpaccio	18
or dish (served with homemade French fries)	26
Homemade shrimps & Orval croquette, ORGANIC chicons salad	18
or dish	26
Homemade foie gras terrine, mixed greens	19

DISHES

Catch of the day, seasonal side dish (wild or ORGANIC farming)	€ 22
Daily special	19
Cassoulet from toulouse, Fabrice family recipe	29
tarbais beans Red Label, duck confit, Toulouse sausage, rind sausage	
Please allow 25 minutes or upon reservation.	
Grilled Luxembourgish matured beef	28
chef's sauce®, homemade french fries, salad	
Fabrice's burger® 180gr Luxembourgish ORGANIC beef	26
corn buns, secret sauce, tomato, lettuce, French fries	
Extra bacon and cheese, crispy farm bacon, aged comté cheese	1,50
Gratinated codfish brandade, green leaves	20
Free-range pork black pudding, mashed potatoes & apple	22

Homemade DESSERTS

Fairtrade Chocolate fondant	€ 8
ORGANIC lemon tart	8
Speculoos tiramisu	7,50
Ice cream cups	8,50
Homemade crepe chocolate spread, homemade jam, sugar & lemon	7
Crepe with sugar	5
Luxembourgish 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*

Cold cuts selection from Olivier Brosset	€ 19
Selection of cheeses from Hervé Mons	19
Cold cuts & cheeses platter	24

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

FABRICE'S TOASTS

to share ... or not!

Seasonal toast spreads selection	€ 9,50
----------------------------------	--------

THE CELLAR

wines and bubbles

WINES

White

	Glass	Fillette	Pot Lyonnais	Bottle
2018 - Languedoc - Chardonnay - Solas	15cl... 7	25cl... 11	46cl... 20	75cl... 32
2015 - Pinot Blanc - Grand Premier Cru - L. & R. KOX	7			32
2015 - Auxerrois - Krier-Welbes	7			32
2018 - Pinot Gris - Foulschette Bastian				40
2018 - Bergerac - Sauvignon blanc - Sec - Cuvée des Conti BIO	7,50			35
2018 - Costières de Nîmes - Galets Dorés - 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

Red

2016 - Côtes du Rhône - Guigal	6	10	17	28
2017 - Dogajolo Rosso - Toscane - Carpineto	7			32
2016 - Saumur Champigny - Source du Rouault ORG	8			38
2015 - Côte de Castillon - Château La Gasparde	8			38
2018 - Pinot noir - Stadtbredimus	9			44
2016 - Languedoc - Clos Marie Les 3 Saisons				52
2017 - Saint Joseph - André Perret				68
2015 - Montepulciano d'Abruzzo - Inferi Maramiero				85

BUBBLES

Champagne Brut - Maison Deutz	12,5cl... 17	75cl... 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