

<b>A PARTAGER...OU PAS ! TO SHARE...OR NOT!</b>	€
Les Tapas de Fabrice	30
<i>Fabrice Tapas</i>	
Crudo de poissons du moment, assortiment de sauces maison (100g)	28
<i>Fishes of the moment crudo, selection of dressings</i>	
Foie gras terrine "grillé", chutney de rhubarbe au gingembre, brioche maison	25
<i>Grilled foie gras terrine, rhubarb &amp; ginger chutney, homemade brioche</i>	
Thon Jaune mi-cuit façon niçoise	26
<i>Half-cooked yellowfin tuna, Niçoise style</i>	
Asperges blanches Luxembourgeoises, crevettes grises	22
<i>Luxemburgish white asparagus, grey shrimps</i>	

## **ROTISSERIE & PLANCHA** €

Côte de bœuf Luxembourgeoise maturée à la broche pour 2 ou 3 personnes	98
Sauce Bordelaise, mousseline de pommes de terre & légumes de saison	
<i>Spit-roasted matured luxembourgish prime rib of beef for 2 or 3</i>	
<i>Red wine sauce, potatoes mousseline &amp; seasonal vegetable</i>	
<i>30 minutes de cuisson ou sur réservation/please allow 30 minutes or upon reservation</i>	
Poulet fermier AOP rôti pour 2 ou 3 personnes	98
Salade verte & pommes de terre nouvelles rôties	
Sauce Morilles/Morels sauce	
<i>Roasted Chicken AOP, for 2 or 3</i>	
<i>Green salad &amp; roasted "Nouvelles" potatoes</i>	
<i>30 minutes de cuisson ou sur réservation/please allow 30 minutes or upon reservation</i>	
Gros Carabineros grillées, avocat pamplemousse, vinaigrette calamansi	65
<i>Grilled Carabineros prawns, avocado &amp; grapefruit, acid orange dressing</i>	
	Entrée 35

## **NOS GARNITURES SIDE DISHES**

Frites maison « en coin de rue »	8€	Mousseline de pommes de terre Agria	8€
<i>"Coin de rue" homemade fries</i>		<i>Agria potatoes mousseline</i>	
Légumes de saison de chez Sandrine	8€	Cœur de Sucrine	6€
<i>Seasonal vegetable from our friend Sandrine</i>		<i>Sucrine salad</i>	

## **NOS DESSERTS OUR DESSERTS** €

Assiette de fromages affinés par Hervé Mons	16
<i>Cheese assortment from Hervé Mons</i>	
Entremets rocher Caramélia & cacahuètes	12
<i>Carmélia &amp; peanuts dessert</i>	
Chou craquelin au citron, ganache montée au chocolat blanc Opalys	12
<i>Lemon chou pastry, Opalys white chocolate ganache</i>	
Tartelette fraises & basilic	12
<i>Strawberries &amp; basilic tart</i>	

## LE MENU PLESS

Entrée ♦♦ plat ♦♦ dessert 56€

*Starter ♦♦ main course ♦♦ dessert*

Entrée ♦♦ plat 47€

*Starter ♦♦ main course*

Plat ♦♦ dessert 40€

*Main course ♦♦ dessert*

Plat en direct 30€

*Main course*

### ENTREES STARTERS

Foie gras terrine "grillé", chutney de rhubarbe au gingembre, brioche maison

*Grilled foie gras terrine, rhubarb & ginger chutney, homemade brioche*

Thon Jaune mi-cuit façon niçoise

*Half-cooked yellowfin tuna, Niçoise style*

Asperges blanches Luxembourgeoises, crevettes grises

*Luxemburgish white asparagus, grey shrimps*

Crudo de poissons du moment, assortiment de sauces maison (70g)

*Fishes of the moment crudo, selection of dressings*

### PLATS MAIN COURSES

La pêche du jour à la plancha, asperges & petit pois

*Plancha-cooked fish of the day, asparagus & peas*

+3€

Linguine pistou & artichaut

Supplément : Gambas grillées

*Pistou & artichokes linguine pasta*

*With grilled gambas*

+5€

Suprême de volaille fermière, sauce aux morilles, pommes de terre nouvelles

*Free-range poultry supreme, morels sauce & "Nouvelles" potatoes*

Brisket de bœuf Wagyu Australien laqué à la broche, frites maison

*Spit-roasted glazed Australian Wagyu beef brisket, homemade French fries*

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

Dernières commandes à 14h00 pour le déjeuner et 21h30 pour le dîner.

*Last orders at 2pm for lunch and 9:30pm for dinner.*

## NOS VINS DU MOMENT

### BLANCS

75cl 15cl  
€ €

#### Luxembourg

Riesling - Remerschen Hiischebiereg - Sunnen Hoffmann	2018	40	9
Pinot Gris Schmit-Fohl	2018	48	10
Muscat Ottonel - Cep d'Or	2018	48	10

#### Bourgogne

Givry 1 <sup>er</sup> cru – Mademoiselle – Joblot	2018	82	
---	------	----	--

#### Beaujolais

Coteaux du Lyonnais – L'hecto – Guillaume Clusel	2018	56	12
--	------	----	----

#### Rhône

St Joseph - Mairlant - François Villard	2018	65	
---	------	----	--

#### Loire

Pouilly Fumé - La Demoiselle - Henri Bourgeois	2017	74	15
Côteaux de l'Aubance - Montgilet (Moëlleux)	2017	50	11

#### Espagne

Rias Baixas - Albamar - Freddi Torres	2018	58	12
---------------------------------------	------	----	----

### ROUGES

75cl 15cl  
€ €

#### Luxembourg

Pinot Noir - Stadtbredimus - Cep d'Or	2018	45	9,5
---------------------------------------	------	----	-----

#### Bordeaux

Saint-Emilion Grand Cru – Château Queyron	2016	68	14
St Estèphe - Château Cossieu Coutelin - Cru Bourgeois	2015	82	
Pauillac - Château Tour Pibran	2014	86	
Margaux – Château Siran	2014	94	

#### Rhône

Crozes Hermitage – Emmanuel Darnaud	2017	58	12
Cornas - Chante Perdrix - Delas	2015	120	
Côte Rôtie - Les Méandres - Guy Bernard	2015	94	
Vacqueyras – Domaine les Ondines – Jérémy Onde	2016	68	14

#### Languedoc

Corbières Boutenac – L'indécent – Domaine Bouysse	2014	90	
Côteaux du Languedoc – Mas du novi	2015	58	12
VP Hérault - Les Gamines - Bio - Domaine Marfée	2015	48	

#### Loire

Sancerre – Raimbault Pineau	2018	58	12
-----------------------------	------	----	----

### ROSES

#### Côte de Provence

75cl 15cl  
€ €

M de Minuty	2018	43	9
Bandol – Domaine de l'Olivette	2017	52	11

#### Languedoc

Faugères – Frou Frou – Ancienne Mercerie BIO	2018	38	8
--	------	----	---

## LES APÉRITIFS

### COCKTAIL MAISON

Bellini	€
Champagne Deutz, crème de pêche de vigne, purée de pêche fraîche	15

### CHAMPAGNES ET CRÉMANTS

	Verre (15cl)	Bouteille (75cl)
Deutz - Brut	20	95
Deutz - Brut Rosé	22	130
Crémant - Brut Prestige - Mathes	9.5	45
Crémant - Brut - Alice Hartmann	16	75
Crémant - Brut Rosé - Alice Hartmann		85

### LES CLASSIQUES

5 CL

€

€

Martini Blanc, Rouge, Dry	8	Kir Crémant	11
Ricard	8	Kir Royal	22
Campari	8	Dry Sherry La Ina	8
Cynar	8	Pineau des Charentes	8
Quinta Do Noval Fine Ruby Port	10	Aperol Spritz	14
Quinta Do Noval White Port	10	Hugo	14
Kir vin blanc	12		

### BIÈRES À LA PRESSION

30cl

50cl

Bofferding Pils	4€	6€
Battin Blanche	4.5€	7€
Battin Gambrinus	4.5€	7€
Picon Bière	5.5€	7.5€
Battin Fruitée	4.5€	7€
Panache	4€	6€

### BIÈRES BOUTEILLES

€

Battin extra (LU)	6.5
Battin Triple, Extra (LU)	6.5
Battin fruitée (LU)	6.5
Clausthaler (sans alcool) (DE)	6
Leffe blonde / Leffe brune (BE)	7.5
Orval, Duvel, Chouffe, Chimay Bleue (BE)	7.5
Corona (ME) / Guinness (IR)	6

## LES SPIRITUEUX

5 CL

### GRAPPAS

Grappa bianca di Chardonnay	12
Grappa bianca di Moscato	12

### RHUM

Mount Gay XO	18
Zacapa XO	35

### COGNACS

Rémy Martin VSOP	16
Hennessy VS	15
Rémy Martin XO	33
Hennessy Paradis	120

€ GIN

Gin Mare	17
Monkey 47	19
Hendrick's	17
Tanqueray Ten	12
Bombay Sapphire	12
Mansfeld	15
Fever Tree Indian Tonic,	4
Elderflower, Ginger Beer, Mediterranean	
<b>ARMAGNACS</b>	
Bas Armagnac Darroze	28
Larressingle ***	18
Larressingle Hors d'Age	30