

LES ENTREES

€

Les Tapas de Fabrice <i>Fabrice Tapas</i>		30
Crudo de poissons du moment, sauces du Chef <i>Fish crudo, Chef's sauces</i>	70g	25
<i>Rias Baixas – Albamar – Freddi Torres – 13€ le verre</i>	120g	35
Raviole de topinambour & truffe d'automne <i>Jerusalem artichoke ravioli & autumn truffle</i>		23
<i>Chablis – Verret – 12€ le verre</i>		
Tartare de veau BIO Luxembourgeois, agrumes & copeaux de châtaignes <i>Organic Luxembourgish veal tartar, citrus & chestnut shavings</i>		20
<i>Pinot Noir – Ahn Gollebour – Schmit-Fohl – 9,5€ le verre</i>		
Terrine de foie gras fermier grillé & salade de figes fraîches <i>Grilled farm foie gras terrine & fresh figs salad</i>		25
<i>Côteaux de l'Aubance – Montgilet (Moëlleux) – 11€ le verre</i>		

LES PLATS

€

Brisket de bœuf laquée à la broche, frites maison <i>Spit-roasted glazed beef brisket, homemade french fries</i>		30
<i>Saint-Emilion Grand Cru – Château Queyron – 14€ le verre</i>		
Pêche du jour, céleri & coquillages <i>Catch of the day, celeriac & shellfish</i>		33
<i>Pouilly Fumé – La Demoiselle – Henri Bourgeois – 15€ le verre</i>		
Filet de bœuf Luxembourgeois, sauce béarnaise « Haselnuss », mousseline de pommes de terre <i>Luxembourgish beef fillet, « Haselnuss » béarnaise sauce, potatoes mousseline</i>		36
<i>Saint-Emilion Grand Cru – Château Queyron – 14€ le verre</i>		
Homard breton entier grillé, beurre citronné, légumes de saison <i>Breton grilled lobster, lemon butter, seasonal vegetables</i>		65
<i>Santenay 1^{er} cru – Beaurepaire – Girardin – 17€ le verre</i>		
Saint-Jacques à la plancha & panais <i>Scallops « à la plancha » & parsnip</i>		36
<i>Cassis – Domaine du Paternel – 15€ le verre</i>		

NOS DESSERTS OUR DESSERTS

€

Assiette de fromages affinés par Hervé Mons <i>Cheese assortment from Hervé Mons</i>		16
Sélection de pâtisseries <i>Selection of desserts</i>		12

ROTISSERIE & PLANCHA

€

30 minutes de cuisson ou sur réservation/please allow 30 minutes or upon reservation

Côte de bœuf Luxembourgeoise à la broche (1KG) pour 2 ou plus* 98
Sauce béarnaise « Haselnuss », pommes de terre Grenaille locales & salade verte
Spit-roasted luxembourgish rib steak (1KG) for 2 or more
« Haselnuss » béarnaise sauce, local Grenaille potatoes & green salad
Saint-Joseph – Les Challeys – Delas – 13€ le verre

Pièce d'agneau Luxembourgeois du moment rôtie à la broche pour 2 ou plus* 78
Haricots coco au jus & salade verte
Spit-roasted free-range Luxembourgish piece of lamb
Juicy coco beans & green salad
Vacqueyras – Passion – Domaine les Ondines – Jérémy Onde *BIO* – 14€ le verre

Poulet fermier Label Rouge pour 2 ou plus* 72
Mousseline de pommes de terre, salade & champignons de saison
Farm Chicken for 2 or more, potatoes mousseline & seasonal mushrooms
Givry 1er cru – Servoisine – Joblot – 17€ le verre

Poisson de pêche artisanale grillé entier pour 2 ou plus Prix du
Légumes de saison, pommes de terre Grenaille locales & vinaigrette radis marché
Grilled whole fish of the day from artisanal catch for 2 or more
Seasonal vegetables, local Grenaille potatoes, radish dressing
Santenay 1er cru – Beaurepaire – Girardin – 17€ le verre

LE MENU PLESS

ENTREES STARTERS

Ceviche de maigre, coco, citronnelle & agrumes
Meager ceviche, coco, lemongrass & citrus
Pinot Gris – Ahn Gollebour – Schmit-Fohl – 10€ le verre

Ou/or

Poulpe confit aux herbes, chorizo & pois chiches
Confit octopus with herbs, chorizo & chick peas
Rias Baixas – Albamar – Freddi Torres – 13€ le verre

PLATS MAIN COURSES

Steak de gambas, avocat, passion & sauce carapace
Gambas steak, avocado, passion fruit & carapace sauce
Cassis – Domaine du Paternel – 15€

Ou/or

Suprême de pintade, sauce champignons de saison & pomme de terre grenaille
Guinea fowl supreme, seasonal mushrooms sauce & grenaille potatoes
Chardonnay Langhe – Ronchi – 12€ le verre

Entrée ♦♦ plat ♦♦ dessert 48€
Starter ♦♦ main course ♦♦ dessert
Entrée ♦♦ plat 42€
Starter ♦♦ main course
Plat ♦♦ dessert 40€
Main course ♦♦ dessert
Plat en direct 28€
Main course

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.

**Plats disponibles à la vente à emporter, commande la veille pour le lendemain.*

**Dishes available to take away, orders have to be placed the day before for the next day.*

NOS VINS DU MOMENT

BLANCS

75cl€ 15cl€

Luxembourg

Riesling - Remerschen Hiischebiereg - Sunnen Hoffmann BIO	2018	40	9
Pinot Gris - Ahn Gollebour - Schmit-Fohl	2019	48	10
Muscat Ottonel - Cep d'Or	2019	48	10

Bourgogne

Chablis – Verret	2018	58	12
Meursault – Corvées de Citeaux – Chavy Chouet	2018	180	
Givry 1er cru – Mademoiselle – Joblot	2018	82	
Santenay 1er cru – Beaurepaire - Girardin	2016	82	17

Rhône/Provence

St Joseph – Mairlant – François Villard	2018	65	
Cassis – Domaine du Paternel	2018	72	15

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	2019	60	13
---------------------------------------	------	----	----

ROUGES

75cl€ 15cl€

Luxembourg

Pinot Noir – Ahn Gollebour – Schmit-Fohl	2018	45	10
------------------------------------------	------	----	----

Bourgogne/Beaujolais

Givry 1 ^{er} cru – Servoisine - Joblot	2018	82	17
Juliéas – Les Capitans – Margerand	2014	52	

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	102	

Rhône

Crozes Hermitage – Mise en Bouche – Emmanuel Darnaud	2017	58	
Saint-Joseph – Les Challeys - Delas	2018	63	13
Cornas - Chante Perdrix - Delas	2015	120	
Côte Rôtie - Les Méandres - Guy Bernard	2015	94	
Vacqueyras – Passion – Domaine les Ondines – Jérémy Onde BIO	2016	68	14

Languedoc

St Chinian – Fleur de Cynanque – Mas de Cynanque BIO sans soufre	2018	52	
VP Hérault - Les Gamines - Bio - Domaine Marfée	2016	48	

Loire

Sancerre – Raimbault Pineau	2018	58	
Saumur Champigny – Les Roches – Thierry Germain	2017	60	12

ROSES

75cl€ 15cl€

Côte de Provence

M de Minuty	2019	43	9
Bandol – Domaine de l'Olivette	2018	52	11

Languedoc

Faugères – Frou Frou – Ancienne Mercerie BIO	2019	38	
-----------------------------------------------------	------	----	--

LES APÉRITIFS

COCKTAIL MAISON

Bellini	€
<i>Champagne Deutz, crème de pêche de vigne, purée de pêche fraîche</i>	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€
Panaché	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 (MX) / Guinness (IR)	6

LES SPIRITUEUX 5 CL

GRAPPAS

Grappa bianca di Chardonnay
Grappa bianca di Moscato

RHUM

Mount Gay XO
Zacapa XO

COGNACS

Rémy Martin VSOP
Hennessy VS
Rémy Martin XO
Hennessy Paradis

GIN

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