

LES ENTREES

		€
Les Tapas de Fabrice		30
<i>Fabrice Tapas</i>		
Crudo de poissons du moment, sauces du Chef	70g	25
<i>Fish crudo, Chef's sauces</i>	120g	35
Raviole de topinambour & truffe d'automne		23
<i>Jerusalem artichoke ravioli & autumn truffle</i>		
Tartare de veau BIO Luxembourgeois, agrumes & copeaux de châtaignes		20
<i>Organic Luxembourgish veal tartar, citruses & chestnut shavings</i>		
Terrine de foie gras fermier grillé & salade de figues fraîches		25
<i>Grilled farm foie gras terrine & fresh figs salad</i>		

LES PLATS

		€
Brisket de bœuf laquée à la broche, frites maison		30
<i>Spit-roasted glazed beef brisket, homemade french fries</i>		
Pêche du jour, céleri & coquillages		33
<i>Catch of the day, celeriac & shellfish</i>		
Filet de bœuf Luxembourgeois, sauce béarnaise « Haselnuss », mousseline de pommes de terre		36
<i>Luxembourgish beef fillet, « Haselnuss » béarnaise sauce, potatoes mousseline</i>		
Homard breton entier grillé, beurre citronné, légumes de saison		65
<i>Breton grilled lobster, lemon butter, seasonal vegetables</i>		
Saint-Jacques à la plancha & panais		36
<i>Scallops « à la plancha » & parsnip</i>		

NOS DESSERTS *OUR DESSERTS*

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

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

Epaule d'agneau rôtie à la broche pour 2 ou plus* 78

Haricots coco au jus & salade verte

Spit-roasted free-range lamb shoulder

Juicy coco beans & green salad

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

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

LE MENU PLESS

ENTREES STARTERS

Tartare de mullet au wakamé & radis croquants

Wakamé mullet tartar & crunchy radishes

Ou/or

Œuf bio « naturhaff », champignons de saison

« Naturhaff » organic egg, seasonal mushrooms

PLATS MAIN COURSES

Dos de sandre grillé, poireaux confits, jus de viande acidulé

Grilled zander back, confit leeks, tangy meat juice

Ou/or

Double côte de porc Luxembourgeois & potimarron

Luxembourgish double pork rib & squash

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	2018	40	9
Pinot Gris 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	

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

ROUGES

75cl€ 15cl€

Luxembourg

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

Beaujolais

Juliéna – Les Capitans – Margerand	2014	52	11
------------------------------------	------	----	----

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	
Cornas - Chante Perdrix - Delas	2015	120	
Côte Rôtie - Les Méandres - Guy Bernard	2015	94	
Vacqueyras – Passion – Domaine les Ondines – Jérémy Onde	2016	68	14

Languedoc

St Chinian – Fleur de Cynanque – Mas de Cynanque	2018	52	11
Côteaux du Languedoc – Mas du novi	2015	58	
VP Hérault - Les Gamines - Bio - Domaine Marfée	2016	48	

Loire

Sancerre – Rimbault Pineau	2018	58	12
----------------------------	------	----	----

ROSES

Côte de Provence

75cl€ 15cl€

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

Languedoc

Faugères – Frou Frou – Ancienne Mercerie BIO	2019	38	8
--	------	----	---

LES APÉRITIFS

COCKTAIL MAISON

Bellini	€	15
<i>Champagne Deutz, crème de pêche de vigne, purée de pêche fraîche</i>		

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