

## 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 &amp; 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 &amp; chestnut shavings</i>		20
<i>Pinot Noir – Ahn Gollebour – Schmit-Fohl – 10€ le verre</i>		
Terrine de foie gras fermier grillé & salade de figes fraîches <i>Grilled farm foie gras terrine &amp; 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 &amp; 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>Saint-Aubin – 1er cru – Sous Roche Dumay – Larue 17€ le verre</i>		
Saint-Jacques à la plancha & panais <i>Scallops « à la plancha » &amp; 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  
Saint-Aubin – 1er cru – Sous Roche Dumay – Larue 17€ le verre

## LE MENU PLESS

### ENTREES STARTERS

Hareng fumé, graine de céleri & raifort  
Smoked herring, celery seed & horseradish  
Rias Baixas - Albamar - Freddi Torres – 13€ le verre

Ou/or

Velouté de butternut Luxembourgeoise (Supplément truffe 10€)  
Luxembourgish butternut velouté (with truffle 10€)

### PLATS MAIN COURSES

Filet de maquereau, poireaux luxembourgeois confits & bourride  
Mackerel fillet, luxembourgish leeks & bourride  
Riesling - Remerschen Hiischebiereg - Sunnen Hoffmann BIO – 9€ le verre

Ou/or

Effiloché de canard au jus, mousseline de pommes de terre, sauce au vin rouge  
Shredded duck in juice, potatoes mousseline & red wine sauce  
Vacqueyras – Passion – Domaine les Ondines – Jérémy Onde BIO – 14€ le verre

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.

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

## NOS VINS DU MOMENT

### BLANCS

75cl€ 15cl€

#### Luxembourg

Riesling - Remerschen Hiischebiereg - Sunnen Hoffmann <b>BIO</b>	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	115	
Givry 1 <sup>er</sup> cru – Mademoiselle – Joblot	2018	82	
Saint-Aubin – 1 <sup>er</sup> cru – Sous Roche Dumay - Larue	2018	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 <sup>er</sup> 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 – André Perret	2018	68	14
Cornas - Chante Perdrix - Delas	2015	120	
Côte Rôtie - Les Méandres - Guy Bernard	2015	94	
Vacqueyras – Passion – Domaine les Ondines – Jérémy Onde <b>BIO</b>	2016	68	14

#### Languedoc

St Chinian – Fleur de Cynanque – Mas de Cynanque <b>BIO sans soufre</b>	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

#### Côte de Provence

75cl€ 15cl€

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

## 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