

## LE MENU PLESS

### LES ENTREES *STARTERS*

€

Velouté de légumes de saison, crème acidulée  
*Seasonal vegetables soup, sour cream*

19

Pêche sauvage de ligne, rhubarbe, radis & tandoori  
*Wild line fishing, rhubarb, radish & tandoori*

22

*Rias Baixas - Albamar - Freddi Torres – 13€ le verre*

Raviole d'asperges vertes & truffe noire  
*Green asparagus raviole & black truffle*

33

*Auxerrois – Cep d'Or – 9€ le verre*

« Coup de » cœur de saumon fumé, blinis & crème rafraîchie à la ciboulette  
*Our favorite smoked salmon, blinis & chives cream*

22

*Sancerre – Vincent Gaudry – 12€ le verre*

### LES PLATS *MAIN COURSES*

€

Club sandwich du Plëss, homard & asperges vertes  
*Le Plëss Club sandwich lobster & green asparagus*

39

*Pinot Gris - Ahn Gollebour - Schmit-Fohl – 10€ le verre*

Filet de pêche artisanale & asperges blanches  
*Artisanal fish filet & white asparagus*

34

*Sancerre – Vincent Gaudry – 12€ le verre*

Homard Breton & gnocchis, bisque  
*Lobster from Brittany & gnocchis, bisque*

59

*Saint-Aubin – 1er cru – Sous Roche Dumay – Larue – 17€ le verre*

« Plat de côte » de bœuf luxembourgeois, écrasé de pommes de terre & beurre fumé  
*Luxembourgish « prime rib », whipped potatoes & smoked butter*

32

*Salta – Tannat - Domingo Molina – 14€ le verre*

Magret de canard, nouilles sautées & bouillon de canard parfumé  
*Duck Breast, fried noodles & flavoured duck broth*

26

*Vacqueyras – Passion – Les Ondines – Jérémy Onde – 14€ le verre*

## ROTISSERIE & PLANCHA

35 minutes de cuisson ou sur réservation/please allow 35 minutes or upon reservation

€

La volaille IGP de Challans, pommes Plëss'ir & jus rôti au romarin  
*Challans IGP poultry, Plëss'ir potatoes & roasted rosemary juice*  
Givry 1er cru – L'empreinte – Joblot – 17€ le verre

62

Poisson entier de pêche artisanale,  
asperges vertes sautées & sauce vierge d'asperges  
*Artisanal whole fish, fried green asparagus & virgin asparagus sauce*  
Cassis – Domaine du Paternel – 15€ le verre

Selon arrivage

## GARNITURE *SIDE*

Asperges vertes sautées <i>Fried green asparagus</i>	12€	Verdure croquante <i>Crunchy greenery</i>	6€
Pommes Plëss'ir <i>Plëss'ir potatoes</i>	8€	Nouilles sautées <i>Fried noodles</i>	8€

## SELECTION DE FROMAGES *CHEESES SELECTION*

€

Assiette de fromages affinés par Hervé Mons  
*Cheese assortment from Hervé Mons*

16

Fromage travaillé du Plëss, Brie de Maux  
*Cheese prepared by Le Plëss, Brie de Maux*  
Givry 1er cru, L'empreinte – Joblot – 2018 – 17€ le verre

12

## NOS DESSERTS *OUR DESSERTS*

€

Baba aux agrumes parfumé au rhum, crème mascarpone vanille,  
praliné aux noix de pécan  
*Rum baba with citruses, mascarpone vanilla cream, pecans praline*  
Havana Club 7 ans – 14€ le verre

12

Tartelette au chocolat tendre Valrhona, mousse au gruë de cacao  
*Valrhona chocolate tart, nibs cocoa mousse*  
Porto Quinta Do Noval Fine Ruby Port – 10€ le verre

12

Entremets tout noisette de Piémont, mousse légère, cœur coulant praliné,  
sablé au gianduja  
*Piémont hazelnuts entremets, light mousse, creamy praline heart, gianduja sable*  
Crémant Alice Hartmann – 16€ la coupe

12

Entremets rhubarbe et fleur de sureau, granola croustillant, eau de rhubarbe  
*Rhubarb & elderflower entremets, crunchy granola, elderflower water*  
Deutz Brut Classic – 21€ la coupe

12

Scannez le QR CODE pour  
découvrir notre carte en ligne  
et la présentation de nos  
desserts.

\*

Scan the QR CODE to discover  
our online menu and our



## NOS VINS DU MOMENT

### BLANCS

75cl€ 15cl€

#### Luxembourg

Riesling - Remerschen Hiischebiereg - Sunnen Hoffmann BIO	2018	42	9
Pinot Gris - Ahn Gollebour - Schmit-Fohl	2019	48	10
Auxerrois – Cep d'Or	2019	42	9

#### Bourgogne

Chablis – Verret	2018	58	12
Meursault – Corvées de Citeaux – Chavy Chouet	2018	120	
Givry 1er cru – Mademoiselle – Joblot	2018	85	
Saint-Aubin – 1er cru – Sous Roche Dumay - Larue	2018	82	17

#### Rhône/Provence

St Joseph – Mairlant – François Villard	2018	68	
Cassis – Domaine du Paternel	2018	72	15

#### Loire

Sancerre – Vincent Gaudry	2019	58	12
Côteaux de l'Aubance - Montgilet	2017	58	12

#### Espagne

Rias Baixas - Albamar - Freddi Torres	2019	62	13
---------------------------------------	------	----	----

### ROUGES

75cl€ 15cl€

#### Luxembourg

Pinot Noir – Ahn Gollebour – Schmit-Fohl	2018	48	10
--	------	----	----

#### Bourgogne

Givry 1 <sup>er</sup> cru – L'empreinte - Joblot	2018	83	17
--	------	----	----

#### Bordeaux

Saint-Emilion Grand Cru – Château Queyron	2016	72	15
St Estèphe - Château Cossieu Coutelin - Cru Bourgeois	2015	85	
Pauillac - Château Tour Pibran	2014	90	
Margaux – Château Siran	2017	105	

#### Rhône

Crozes Hermitage – Mise en Bouche – Emmanuel Darnaud	2017	60	
Crozes Hermitage – Franck Balthazar	2018	58	12
Saint-Joseph – André Perret	2017	72	
Cornas - Chante Perdrix - Delas	2015	120	
Côte Rôtie - Les Méandres - Guy Bernard	2015	98	
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	62	
Saumur Champigny – Les Roches – Thierry Germain	2018	58	12

#### Argentine

Salta – Tannat - Domingo Molina	2014	68	14
---------------------------------	------	----	----

### ROSES

75cl€ 15cl€

#### Côte de Provence

M de Minuty	2019	48	10
Bandol – Domaine de l'Olivette	2018	52	12

## LES APÉRITIFS

### COCKTAIL MAISON ♥

Bellini	€
<i>Champagne Deutz, crème de pêche de vigne, purée de pêche fraîche</i>	16

### CHAMPAGNES ET CRÉMANTS

	Verre (15cl)	Bouteille (75cl)
Deutz – Brut Classic	21	100
Deutz - Brut Rosé	24	120
Crémant - Brut Prestige - Mathes	10	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
Porto Quinta Do Noval Fine Ruby Port	10	Aperol Spritz 14
Porto Quinta Do Noval Fine White Port	10	Hugo 15
Kir vin blanc	12	

### BIÈRES À LA PRESSION

	30cl	50cl
Bofferding Pils	5.5€	7.5€
Battin Gambrinus	5.5€	7.5€
Picon Bière	5.5€	7.5€
Panaché	5€	7€

### BIÈRES BOUTEILLES

	€
Battin Triple, Blanche, Fruitée ♦ LU	6.5
Clausthaler (sans alcool) ♦ DE	6
Leffe blonde / Leffe brune ♦ BE	7.5
Orval, Chimay Bleue ♦ BE	7.5

### LES SPIRITUEUX - 5 CL

#### GRAPPAS

Grappa Bianca di Chardonnay
Grappa Bianca di Moscato

#### RHUM

Mount Gay XO ♦ Barbades
Zacapa XO ♦ Guatemala

#### COGNACS

Rémy Martin VSOP
Hennessy VS
Rémy Martin XO
Hennessy Paradis

€	GINS	€
12	Gin Mare ♦ Espagne	17
12	Monkey 47 ♦ Allemagne	19
	Hendrick's ♦ Ecosse	17
	Tanqueray Ten ♦ Angleterre	12
18	Bombay Sapphire ♦ Angleterre	12
35	Mansfeld ♦ Luxembourg	15
	Fever tree Indian tonic,	4
	Elderflower, Ginger Beer,	
	Mediterranean	
16		
15	<b>ARMAGNACS</b>	€
33	Bas Armagnac Darroze	28
125	Larresingle***	18
	Larresingle Hors d'Age	30

