

LE MENU PLAISIR A 37 €

La Soupe de Poissons de Roche, Rouille, Fromage et Croutons

OU

L'Assiette du Soleil (Burrata de jeunes Pousses de Légumes Croquants, Gaspacho de Tomates, Ravioles de Mozzarella frites et Focaccia tiède)

OU

Le Carpaccio de Bœuf Angus Bio de Pétange et son Sorbet à la Tomate confite

Le Suprême de Pintade à la Réglisse, Tian de Légumes Provençaux

OU

Le Croustillant de Filet de Bar au Légumes du Sud

OU

Ravioles d'Aubergines et Tomates confites, Sauce Tomates

L'Assiette des Gourmandises sucrées

OU

Le Crumble de Fraises et sa Crème de Feta à la façon de Julie

OU

L'Assiette des trois Fromages affinés

LE MENU DU JOUR

du mercredi au vendredi le midi

Entrée & Plat ou Plat & Dessert 15.00€

Entrée & Plat & Dessert 18.50€

LE MENU ENFANTS

Aux choix jusqu'à 12 ans 12.00€

LA CARTE

LES ENTRÉES

	Entrée	Plat
Le Potage du Moment	9.00€	
La Soupe de Poissons de Roche, sa Rouille, Fromage et Croûtons	16.50€	18.50€
Les Ravioles aux Truffes, Jus Brun et Escalope de Foie de Canard poêlé	21.00€	31.00€
Feierstengszalot	14.00€	18.50€
La Salade de Poulet grillé façon César	15.00€	21.00€
La Salade de Poulet mariné en Coupole croustillante	13.00€	
Les Scampis marinés Thaï et la Salade fraîcheur à la Papaye Verte	15.00€	
Les Croquettes de Crevettes Grises et Bouquet de Salade	16.00€	
La Brochette d'Aiguillettes de Canard Confit		
et Salade de Quinoa aux Agrumes	15.00€	
L'Escalope de Foie de Canard poêlée, Sauce Brune corsée	22.50€	
Le Carpaccio de Bœuf Angus Bio de Pétange		
et son Sorbet à la Tomate Confite	16.50€	
L'Assiette du Soleil	15.00€	

*Burrata de jeunes Pousses de Légumes Croquants, Gaspacho de Tomates
Ravioles de Mozzarella Frites et Focaccia tiède*

LES VIANDES

Le Cordon Bleu de Veau, poêlée de Champignons et Emulsion de Fromage	25.00€
La Bouchée à la Reine, Ris de Veau Minute	21.50€
Le Burger pur Bœuf Angus Bio de Pétange aux trois Sauces	19.00€
Le Faux Filet Salers Dry Aged	28.00€
Le Tournedos Rossini, Foie Gras et Jus truffé	32.00€
Le Chateaubriand Sauce Béarnaise et Sauce au Poivre, 2 couverts +/- 700 gr	74.00€
La Noisette d'Agneau en Croûte de pommes de Terre aux fines Herbes	29.00€
Le Suprême de Pintade à la Réglisse, Tian de Légumes Provençaux	19.00€

Nos Sauces au choix :

Béarnaise, Poivre et Bordelaise

LES DÉLICIES DE LA MER

Les Spaghettis aux Vongoles et Scampis	23.00€
Les Gambas méridionales poêles, Concassé de Tomates et Riz Noir	23.00€
Le Croustillant de Filet de Bar à la Provençale	22.00€
Le Damier de Thon Albacore mi-cuit au Bouillon Crosé	26.00€

LES PLATS VÉGÉTARIENS

Ravioles d'Aubergines et Tomates confites, Sauce Tomates	18.00€
Tatin de Tomates cerises, Mousse Mozzarella et Sorbet Roquette	14.50€

LES DESSERTS

Le Café Gourmand		9.00€
La Dame Blanche		9.00€
« Heisse Liebe » Glace Vanille, Fruits Rouges chauds		9.00€
Le Moelleux au Chocolat intense au Cœur Fondant à la Griotte		11.00€
Le Secret de Raphaël, Parfait à la Pêche de Vignes et Cage de Meringue		9.00€
Le Crumble de Fraises et Crème de Feta à la façon de Julie		8.00€
Les Glaces ou Sorbets du moment	1 Boule	3.50€
	2 Boules	6.00€
	3 Boules	8.50€
L'Assiette de Fromages affinés	3 Morceaux	8.00€
	5 Morceaux	12.00€

Carte des Allergènes disponible sur demande

Tous nos prix s'entendent taxes et service compris