

OUVERT DU MERCREDI AU DIMANCHE, MIDI ET SOIR.

GEÖFFNET MITTWOCH BIS SONNTAG, MITTAGS UND ABENDS.

OPEN FROM WEDNESDAY TO SUNDAY, NOON AND EVENING.

RESERVATION : (+352) 23 666-545

Les ardoises du Brill

Les Classiques du Brill

Au rythme des saisons
et de l'inspiration du chef,
découvrez les plats
proposés à l'ardoise.

Le Chef Lionel Schweizer et
son équipe vous proposent
de déguster des spécialités
alsaciennes et de découvrir son
plat Signature du moment.



Le Menu Kids

(plat + dessert) à 13 €
comblera l'appétit
des plus jeunes.

Pour finir sur une note sucrée,

desserts du moment
et carte des glaces

sont toujours au rendez-vous
pour le plaisir de vos papilles.

SALADE PAYSANNE

Lardons, pommes de terre, fromage fermier au lait de vache,
œuf au plat

SALADE DE CHÈVRE CHAUD

Miel luxembourgeois, tomates cerises et pignons de pins

CORDON BLEU DE PORC

Escalope de porc, jambon blanc, fromage fermier au lait de
vache, sauce crème champignons

LA BOUCHÉE À LA REINE

ESCALOPE DE PORC GRILLÉE OU PANÉE

Sauce crème champignons

FILET DE CHEVAL EXTRA TENDRE +/- 250gr

Sauce au choix : poivre vert de Madagascar, à l'ail, beurre
Maître d'hôtel

FILET DE BŒUF TERROIR GRILLÉ CÉSAR

Roquette au basilic et copeaux de parmesan, jus de veau

ENTRECÔTE DE BŒUF DU TERROIR +/- 300gr

Sauce au choix : poivre vert de Madagascar, beurre Maître
d'hôtel, crème champignons

TARTARE DE BŒUF CRU

Fait maison

TARTARE DE BŒUF MINUTE

Juste poêlé et son jus de veau

TAGLIONI FRAÎCHES

Noix de Saint Jacques et scampis

Grande 20^{.50}
Petite 13^{.50}

Grande 17^{.50}
Petite 11^{.50}

21^{.50}

18^{.50}

19^{.80}

34

35

29

19

19^{.50}

28

