

## **Les Entrées**

Le Potage du Moment 6,00 €

Le Cocktail aux Crevettes roses 14,00 €

Les 6 / 12 Escargots de Bourgogne 11,00 € / 16,00 €

La Cassolette d'Escargots au Beurre Blanc 14,00 €

Le Feuilleté aux Champignons 13,00 €

Le Saumon Fume d'Ecosse et ses Galettes de Pommes de Terre 15,00 €

La Paysanne 12,00 €

## **Les Salades**

La César 19,00 €

La Scampis à l'Ail 23,00 €

La Terre et Mer 25,00 €

(Saumon fumé , poisson du jour, Scampis, Poulet, Filet Boeuf)

La Chèvre Chaud 19,00 €

## **Les Plats de Résistance**

Les Côtes d'Agneau vert Pré 20,00 €

L'Escalope (Viennoise, Forestière) 20,00 €

Le Magret de Canard au Porto 24,00 €

Le "Kuddelfleck" pané Sauce Gribiche 20,00 €

L'Entrecôte Grillé 23,00 €

(Maître d'Hôtel, Poivre Vert, Forestière)

Le Filet de Boeuf 27,00 €

(Maître d'Hôtel, Poivre Vert, Forestière)

Le Cordon Bleu aux Champignons frais 21,00 €

Le Pot au feu de Tête de Veau 24,00 €

La Poêlé de Scampis à l'Ail 27,00 €

Le Poisson du Jour XX,00 €

Le Gratin de Poissons (2 personnes) 59,00 €

Le Jambon des Ardennes Pommes de Terre au Lard 18,00 €

Le Barbecue sur Table 30,00 € par personne  
(Notre Spécialité sur Commande, minimum 4 personnes)

## **Le Coin des Jeunes**

Le Potage du Moment 3,00 €

La Spaghetti Bolognaise 8,00 €

L'Escalope Viennoise 8,00 €

Le Hamburger Maison 8,00 €

Le Filet de Poulet à la Crème 8,00 €

## **Les Desserts**

La Dame Blanche au Chocolat chaud 8,00 €

Le Café Glacé 7,00 €

Le Parfait Vanille aux Framboises Chaudes 9,00 €

Le "Gusts-Strudel" et sa boule de Vanille 8,00 €

La Tarte du Moment et sa Vanille 7,00 €

Le Sorbet d'Orange et son Ragoût 8,00 €

Le Sorbet Colonel 8,00 €

Le Sabyon aux Fruits Rouges 10,00 €

Created by [www.menu.lu](http://www.menu.lu)