

## | ENTRÉE


<b>CARPACCIO DE FILET DE BŒUF</b>	21,50€	
Crema de moutarde - Roquette		
<b>SAUMON FUMÉ</b>	23,50€	
de notre fumoir – Toast		
<b>COCKTAIL CREVETTES</b>	19,00€	
<b>SALADE DE SCAMPI</b>	23,90€	
aux lamelles de Saumon fumé maison		
<b>SALADE DU BERGER</b>	23,50€	
Crottin de Chavignol – Croquette au fromage – Tomate Mozzarella – dés de Feta		
<b>«FEIERSTÈNGSZALOT»</b>	16,50€	
Lentilles – mesclun de salade		
<b>CARPACCIO DE BETTERAVES</b>	21,50€	
JUS AUX AGRUMES - NOIX - RAISIN - PARMESAN		

---

## | SOUPE

<b>CRÈME DU JOUR</b>	12,50€	
<b>CONSOMME A L'ANCIENNE</b>	14,50€	
Œuf – brunoise de légumes- vermicelle		

## | SALADE

<b>SALADE DU BERGER</b>	27,90€	
Crottin de Chavignol – Croquette au fromage – Dèes de Fêta aux olives - Tomate Mozzarella di Bufala		
<b>SALADE DE SCAMPI</b>	32,50€	
aux lamelles de Saumon fumé maison sauce Isigny		
<b>«FEIERSTÈNGSZALOT»</b>	23,50€	
Lentilles – Mesclun de salade		
<b>SAUMON FUMÉ EN PLAT</b>	28,90€	
de notre fumoir & tartare de Saumon mesclun – toast		

---

## | POISSON

<b>DOS DE CABILLAUD</b>	36,50€	
Beurre aux pignons de pin – tomate – basilique Pommes écrasées à la fourchette		
<b>POEELE DE SCAMPI</b>	33,50€	
Tagliarinis – crème Basilique		

---

## | PLAT

### ROGNONS DE VEAU à L'ANCIENNE 37,50€

Purée de pomme de terre – Haricots

### JARRET DE VEAU « OSSO Bucco » 37,50€

Purée de pomme de terre

### LAPIN À LA LUXEMBOURGEOISE 36,50€

Variation de Légumes – Tagliatelles

### ESCALOPE DE VEAU VIENNOISE 28,90€

Frites – Salade – Airelles

### CORDON BLEU DE VEAU 33,90€

Crème Champignons – Frites - légumes

### TOURNEDOS DE FILET DE BŒUF 39,90€

Terroir - sauce au poivre - croquettes - légumes

### ENTRECOTE DE BŒUF 38,90€

«Dry-âge 6 semaines» beurre maître d'hôtel  
Pommes de terre en robe des champs

### VOL AU VENT DE VOLAILLE 29,50€

Frites – Salade

### JAMBON CRU ET CUIT 28,90€

Ferme Weicherding  
Frites – Salades

## | PÂTES

### SPAGHETTI BOLOGNESE 20,90€

### SPAGHETTI CARBONARA 20,90€

### LASAGNE MAISON 23,50€

### RAVIOLE MAISON entrée 24.50 / 29,50€

Farci à la Mousse de Mascarpone  
Sauce Tomate fraîche à la Sicilienne



## | DESSERT

### CHARLOTTE RUSSE 14,50€

Sauce aux fruits rouges et Sorbet cerises

### CREME BRULEE aux grains de Tonka

& Sorbet à la Mandarine 14,50€

### DUO DE MOUSSES DE CHOCOLAT

NOIR ET BLANC 13,50€

### TIRAMISU selon notre façon

Glace Moka 13,50€

### LA DAME BLANCHE 12,50€

Glace maison – Chocolat chaud - Chantilly -

### LE CAFÉ GLACÉ 11,50€

Glace maison - café – chantilly

### GLACES ET SORBETS maison 3,75€

la BOULE Vanille – Chocolat – Café – Fraise – Framboise –  
Mangue – Citron – Cerise – Mandarine

### LA VARIATION DE FROMAGES 15,50€

## | KIDS

### ESCALOPE DE VEAU 16,50€

« Viennoise - frites

### SPAGHETTI ENFANT 11,00€

BOLOGNESE / CARBONARA

### FILET DE BŒUF – Frites 19,00€

### VOL AU VENT – Frites 17,50€