



- La cuisine est ouverte
- Le midi
- En semaine de 12 h à 14 h
 - les samedi, dimanche & jours fériés : de 12 h à 14 h 30
- Le soir
- de 18 h 30 à 21 h 30
- 22 h le vendredi et le samedi.
- Si vous êtes tenus par un timing précis, n'hésitez pas à nous le faire savoir afin de vous servir dans les meilleures conditions.
 - Tout changement apporté aux plats proposés sera susceptible d'une augmentation de prix.
 - Dans la mesure du possible, nos produits sont issus d'une agriculture raisonnée et du Terroir Luxembourgeois.

Si vous êtes allergique à certains produits, notre personnel se tient à votre disposition pour tous renseignements complémentaires.

CHAMPAGNES	
Champagne Montaudon Cuvée Charles Barr	75,00 €
Taittinger Brut Réserve	110,00 €
Louis Roederer "Brut Collection"	75,00 €
Ruinart Blanc de Blancs	160,00 €
APÉRITIFS	
Apéritif Maison Crème de Pêche & Crémant du Luxembourg "Domaine Alice Hartmann"	12,00 €
Coupe de Crémant - 10 cl Crémant du Luxembourg "Domaine Alice Hartmann"	13,00 €
Coupe de Champagne - 15 cl Champagne Montaudon Cuvée Charles Barr	15,00 €
Kir Luxembourgeois Crème de Cassis & Crémant du Luxembourg "Domaine Alice Hartmann"	12,00 €
Kir Royal	13,50 €
Kir Vin Blanc	7,50 €
Villa Dria "Côtes de Gascogne" Jardin Secret 100% Gros Manseng	7,90 €
Pineau des Charentes	8,50 €
Picon Vin Blanc	8,50 €
Picon Bière	7,00 €
Campari	8,50 €
Martini Rouge Blanc	7,50 €
Porto Rouge Blanc	8,50 €
Ricard	8,50 €
Cynar	8,50 €
Apérol Spritz	13,00 €
Cocktail Mojito, Hugo,	13,00 €
Rhum	
Bacardi blanc	9,00 €
Havana Club 3 ans "Blanc"	11,00 €
HavanaClub 7 ans "Brun"	13,00 €
Whisky	
J & B	9,00 €
Johnnie Red Label	9,00 €
Jack Daniel's 12 ans d'âge	13,00 €
Gin	
Gin Gordon	9,00 €
Gin Copperhead Scarfes	13,00 €
Gin Marula	13,00 €
Gin Bobby's	12,00 €
Gin Arduenna	12,00 €
Gin Mare	14,00 €
Gin Monkey 47	13,00 €
Gin Hendricks	11,00 €
Gin Engine	12,00 €
Ginix	11,00 €
Choix des Accompagnements	
Soft Jus	3,00 €
Fever Soda	4,00 €
Fever Grapefruit	4,00 €
Fever-Tree tonic	4,00 €
Mediterranean	4,00 €
Ginger Beer	4,00 €
Sans Alcool	
Sanbitter	7,50 €
Crodino	8,50 €
Apérol Spritz	13,00 €
Cocktail	9,50 €
Le Chose "Tonic fever-tree et jus de pamplemousse"	10,10 €

LES VINS AU VERRE			
VINS MAISON BLANC ROSÉ ROUGE		15 cl	Les XL 25 cl
Maison Fortant "Le Littoral" Cabernet Sauvignon		6,00	10,00 €
Maison Fortant "Le Littoral" Gris de Grenache		6,00	10,00 €
Maison Fortant "Le Littoral" Sauvignon		6,00	10,00 €
LES BLANCS		15 cl	Les XL 25 cl
Pinot Gris "Domaine Château de Schengen"		10,20	17,00 €
Sancerre "Chemin de Marloup" Domaine J.P. Picard		10,80	18,00 €
Saint Véran Domaine Perraud		11,80	19,70 €
♥ Secret de Famille "Paul Jaboulet Aîné" 100% Viognier		6,80	11,40 €
LE BLANC MOELLEUX		15 cl	Les XL 25 cl
Villa Dria " Côtes de Gascogne" Jardin Secret 100% Gros Manseng		7,90	13,20 €
LES ROSÉS		15 cl	Les XL 25 cl
Château Favori BIO		9,00	15,00 €
M de Minuty		11,00	18,40 €
♥ Bandol "Château de Font-Vive" BIO		9,40	15,70 €
LES ROUGES		15 cl	Les XL 25 cl
L'Incontournable "Collin-Bourisset" Gamay - Syrah		6,80	11,40 €
St-Nicolas de Bourgueil Domaine Laurent Mabileau BIO		7,80	13,00 €
Château Petit Bocq "Saint-Estèphe"		14,60	24,40 €
Château Patache d'Aux "Médoc Cru Bourgeois"		11,00	18,40 €
Solesta Castel di Lama		11,40	19,00 €
Côtes du Rhône "Château Saint-Cosme"		8,80	14,70 €

ENTRÉES FROIDES		
Feiersténgzalot	1.3.7.10.12	16,50 €
Salade de Bœuf Luxembourgeoise, Sauce Moutarde de Cassis		
Tartare de Saumon en Quatuor de Saveurs	1.3.4.10.12	23,50 €
Frais, Fumé, Gravlax, Mi-cuit Mayonnaise Framboise, Chips de Pain		
Tranche de Foie Gras de Canard Maison, Brioche à Tête,	1.3.7.12	25,50 €
Chutney Maison, Croustillant au Spéculoos, Coulis de Figue		
Carpaccio de Bœuf	7	21,00 €
Huile d'olive vierge, pignons de pins, roquette et parmesan		
Saumon fumé écossais Label Rouge	1.4.7	23,50 €
Crème épaisse d'Isigny, citron, échalotes, toast		
Vitello Tonnato	3.4.7.10.12	21,50 €
Veau Cuit en Basse Température puis Coupé Fin, Tranches de Thon Cuit, Sauce au Thon, Caprons, Roquette et Parmesan		
Gaspacho Framboise et betterave rouge	7	14,50 €

ENTRÉES CHAUDES		
Croquette de Crevettes Grises Maison	1.2.3.7.12	1 pièce 11,00 € 2 pièces 22,00 €
Croquette de Fromage Maison	1.3.7	1 pièce 9,00 € 2 pièces 18,00 €
Soupe de Poissons - Rouille, pain toasté, fromage	1.3.4.10.12	16,50 €
Scampis croustillants - Sauce aux fruits de la Passion	1.2.7	25,00 €

PLATS ENFANTS		
Penne à la Bolognaise	1.3	15,00 €
Steak Haché de Boeuf, Frites Maison		15,00 €
Nuggets de Poulet Maison, Frites Maison	1.3	15,00 €
Cheese Hamburger Pain au Sésame, Frites Maison	1.3.7.11	15,00 €
Fish and Chips, Frites Maison	1.3.4.10.12	15,00 €

LES CLASSIQUES & LES PLATS DE SAISON		
Tartare de Bœuf du Terroir	3.4.10.12	28,00 €
Préparé par nos Soins, Salade, Frites Maison		
Carpaccio de Bœuf	1.7	28,50 €
Huile d'olive vierge, pignons de pins, roquette et parmesan		
Tartare de Filet de Bœuf Black Angus Grainfed	1.3.4.10.12	31,50 €
Coupé Minute au Couteau, Frites Maison et Salade Mesclun		
Saumon fumé écossais Label Rouge	1.4.7	36,00 €
Frais, Fumé, Gravlax, Mi-cuit Persil. Échalottes. Citron, crème épaisse d'isigny, toast, frites et salade		
Tartare de Saumon en Quatuor de Saveurs	1.3.4.10.12	36,50 €
Frais, Fumé, Gravlax, Mi-cuit Mayonnaise Framboise, Chips de Pain, Frites Maison et Salade Mesclun		
Jambon Fumé Luxembourgeois	10.12	24,50 €
Salade Mesclun, Frites Maison		
Escalope de veau à la Milanaise	1.3	31,00 €
Frites Maison		
Bouchée à la Reine Contemporaine du Chef, Frites Maison	1.3.7.12	26,50 €
Foie de Veau Poêlé - Sauce à l'Échalote, Frites Maison	12	28,50 €
Magret de Canard Rôti au Miel du Terroir et Thym	6.12	29,50 €
Sauce à l'Orange, Frites		
Véritable Tijuana Caesar Salad	1.3.7.8.10.12.14	25,50 €
Cordon Bleu de Veau du Chef Revisité	1.3.7	34,50 €
Jambon de Bœuf Ibérique Cecina, Mozzarella, Parmesan, Scamorza Fumé, Tomates Séchées, Basilic, Sauce Crème Champignons, Frites Maison		
Vitello Tonnato	3.4.7.10.12	33,50 €
Veau Cuit en Basse Température puis Coupé Fin, Tranches de Thon Cuit, Sauce au Thon, Caprons, Roquette et Parmesan		

LES VIANDES CUITES AU FOUR JOSPER		
Les viandes seules n'ont pas d'allergènes		
Filet Pur de Bœuf (± 200 g)		32,50 €
Entrecôte de Boeuf - Notre Sélection (± 350 g)		35,50 €
Côte à l'Os (± 500 g) pour 1 Personne		39,50 €
Côte à l'Os (± 1,2 kg) pour 2 Personnes, 2 Sauces au Choix		96,50 €
Châteaubriand de Filet de Boeuf - (± 600 g) 2 Pers. - 2 Sauces au Choix		96,50 €

Garnitures au Choix :		
Frites Maison,		
Pommes de Terre Sautées (oignons & lardons), Purée de Pommes de Terre	7	
Sauté d'épinards à l'ail		
Sauces au Choix :		
Beurre Maître d'Hôtel	7	3,00 €
Poivre Vert Crème, Poivre Noir Concassé Crème, Archiduc	7.12	4,50 €
Béarnaise, Échalotes	3.7.12	5,00 €
Suppléments :		
Salade de Laitue, Vinaigrette	10.12	7,00 €
Salade de Tomates, Vinaigrettes et Échalotes	10.12	7,00 €
Bouquetière de Légumes		10,00 €
Changement de Garniture de Légumes		2,80 €

LES POISSONS		
Sole 'Meunière' (Entière ou "en Filet à la demande")	1.4.7	Prix du Jour
Purée de Pommes de Terre - Arrivage Journalier et Limité		
Duo de Solettes 'Meunière'	1.4.7	Prix du Jour
Purée de Pommes de Terre - Arrivage Journalier et Limité		
Tataki Méli-Mélo,	4.6.11	37,50 €
thon et saumon au sésame Poêlée de légumes croquants, garnitures adéquates		
Filet de Bar Grillé au Four Josper,	4.8	29,00 €
Poêlée de Légumes, Noix de Cajoux Toastées		
Dos de Cabillaud (± 250 g) Cuit Vapeur,	3.4.7.12	38,50 €
Purée de Pommes de Terre, Poêlée de Légumes, Sauce Hollandaise		
Fish and Chips	1.3.4.10.12	33,50 €
Dos de Cabillaud Pané au Panko, Sauce Tartare, Frites Maison		

Les millésimes changeant souvent,
n'hésitez pas à nous les demander,
nous vous les communiquerons avec plaisir.

LES CHAMPAGNES		
Champagne Montaudon Cuvée Charles Barr	75 cl	75,00 €
Taittinger Brut Réserve	75 cl	110,00 €
Louis Roederer Brut "Collection"	75 cl	110,00 €
Ruinart Blanc de Blancs	75 cl	160,00 €

LE TERROIR LUXEMBOURGEOIS		
LES BLANCS		
Pinot Blanc "Domaine Clos des Rochers"	75 cl	47,00 €
Riesling Ahn Vogelsang Maison Schmit Fohl	75 cl	47,00 €
Riesling "Domaine Clos des Rochers"	75 cl	51,00 €
	37,5 cl	26,00 €
Pinot Gris "Domaine Château de Schengen"	75 cl	51,00 €
Pinot Gris Ahn Goellebour Maison Schmit-Fohl	75 cl	44,00 €

LES CRÉMANTS		
Crémant du Luxembourg "Domaine Alice Hartmann"	75 cl	67,00 €

LES VINS EUROPÉENS		
LES BLANCS		
Italie		
Imago Chardonnay	75 cl	41,00 €
Portugal		
Esporao Reserva Alentejo BIO	75 cl	46,00 €

LES ROUGES		
Italie		
"Governo", San Leonino, Sangiovese-Toscana	75 cl	48,00 €
Curious Donkey Susumaniello IGP Salento	75 cl	47,00 €
Barbera d'Alba Piemont	75 cl	66,00 €
Solesta Castel di Lama	75 cl	57,00 €
Cum Laude Toscana	75 cl	57,00 €
Le Difese San Guido 3 ^{ème} vin de Sassicaia Toscana	75 cl	73,00 €
Guidalberto 2 ^{ème} vin de Sassicaia Toscana	75 cl	92,00 €
Sassicaia Bolgheri DOC Sassicaia 2019	75 cl	385,00 €
Ornellaia 2014 Bolgheri	37,5 cl	135,00 €

Espagne		
Zinio Vendimia Seleccionada Rioja Crianza	75 cl	44,00 €
Enate Crianza Tempranillo & Cabernet	75 cl	46,00 €
Conde de San Cristobal Do Ribera del Duero	75 cl	63,00 €
Portugal		
Esporao Reserva Alentejo BIO	75 cl	55,00 €

NOS VOISINS FRANCAIS		
LES BLANCS		
Loire		
Sancerre "Chemin de Marloup" Domaine Jean Paul Picard	75 cl	54,00 €
Pouilly Fumé "Argile à Silex" Domaine Bouchié Chatellier	75 cl	60,00 €
Sancerre La Poussie	75 cl	72,00 €
Pouilly Fumé Baron de L	75 cl	150,00 €

Bourgogne		
Macon "La Roche Vineuse" Domaine Perraud	75 cl	49,00 €
Petit Chablis "Château de Maligny"	75 cl	52,00 €
Saint Véran Domaine Perraud	75 cl	59,00 €
Pouilly Fuissé "Terroirs" Sangouard-Guyot	75 cl	65,00 €
Mercurey "Clos Rochette" Domaine Faivelet	75 cl	90,00 €
Clos du Château "Mise en bouteille au Château de Meursault"	75 cl	93,00 €
Chablis Grand Régnard	75 cl	93,00 €
	37,5 cl	59,00 €
Pernand Vergelesses "Maison Champy"	75 cl	94,00 €

Côtes du Rhône		
♥ Secret de Famille "Paul Jaboulet Aîné"	75 cl	34,00 €
Domaine de Saint Cosme "Les deux Albion" BIO	75 cl	50,00 €
Chateauneuf du Pape Domaine "Roger Perrin"	75 cl	79,00 €
Condrieu Invitare Maison Chapoutier	75 cl	102,00 €

Languedoc Roussillon		
Domaine de l'Aigle Chardonnay BIO	75 cl	66,00 €
Gérard Bertrand		

LES ROSÉS		
Château Favori BIO	75 cl	45,00 €
Château La Tour l'Evêque Pétale de Rose BIO	75 cl	50,00 €
M de Minuty	75 cl	55,00 €
	Magnum	109,00 €
♥ Bandol "Château de Font-Vive"	75 cl	47,00 €

LES ROUGES		
Loire		
Saint-Nicolas de Bourgueil BIO	75 cl	39,00 €
"Domaine Laurent Mabileau"		
Chinon Vieilles Vignes "Domaine de la Perrière" BIO	75 cl	47,00 €
Bourgueil "Cuvée des Chesnaies" BIO	75 cl	45,00 €

Bordeaux		
Ronan By Clinet	75 cl	39,00 €
"élaboré par le Château Clinet à Pomerol"		
Château Peybonhomme les Tours "Blaye" BIO	75 cl	41,00 €
Château Patache D'Aux "Médoc Cru Bourgeois"	75 cl	55,00 €
Château Patris "Saint-Emilion Grand Cru"	75 cl	53,00 €
Château La Commanderie Lalande de Pommerol	75 cl	57,00 €

Château Petit Bocq "Saint-Estèphe"	75 cl	73,00 €
	37,5 cl	39,00 €
	Magnum	146,00 €
Château Grand Pey Lescours "Saint-Emillion Grand Cru" 2016	75 cl	69,00 €
Lacoste Borie 2 ^{ème} Vin Château Grand-Puy-Lacoste Pauillac	75 cl	92,00 €
Fiefs de Lagrange 2 ^{ème} Vin Château Lagrange	75 cl	93,00 €
Pavillon de Poyferré (second vin) Saint Julien	75 cl	95,00 €
Moulin Riche "Saint-Julien"	75 cl	95,00 €
Château Phélan-Ségur	75 cl	102,00 €
Château Labegorce "Margaux Cru Bourgeois" 2020	75 cl	97,00 €
Château la Marzelle "Saint-Emilion Grand Cru"	75 cl	115,00 €
Château Léoville Poyferré "Saint Julien" 2018	75 cl	215,00 €
Château La Fleur Petrus 2015	75 cl	325,00 €

Sud-Ouest		
La gloire de mon père BIO "Château Tours des Gendres"	75 cl	50,00 €

Bourgogne		
Savigny Les Beaune "Maison Champy"	75 cl	97,00 €
Pommard "Château de la Charrière" Domaine Girardin	75 cl	93,00 €
Corton Grand Cru "Le Rognet" 2021 Domaine Arnoux Père & Fils	75 cl	175,00 €
Gevrey Chambertin La Justice Maison Charlopin	75 cl	185,00 €
Charmes Chambertin Grand Cru 2017 Domaine Philippe Charlopin	75 cl	275,00 €

Beaujolais		
Morgon Château Gaillard	75 cl	45,00 €

Côtes du Rhône		
Côtes du Rhône "Château Saint-Cosme"	75 cl	44,00 €
Crozes Hermitage "Les Jalets" BIO	75 cl	63,00 €
Vacqueyras "Mas des Restanques" BIO	75 cl	56,00 €
Saint Joseph "Caroline" Cuvée Prestige Louis Cheze	75 cl	76,00 €
Gigondas "Mas des Restanques" BIO	75 cl	65,00 €
Cornas "Les Grandes Terrasses" Paul Jaboulet Aîné	75 cl	92,00 €
Côte-Rôtie "Les Bécasses" M. Chapoutier	75 cl	153,00 €

Languedoc Roussillon		
L'Incontournable "Collin-Bourisset" Gamay - Syrah	75 cl	34,00 €
Les Clefs de Terre Dieu Syrah Vieilles Vignes	75 cl	40,00 €
♥ Grand Détour AOP Terrasses du Larzac	75 cl	43,00 €
Pic Saint Loup " Les Domaines Robert Vic "	75 cl	49,00 €
Les Davids-Les dernières Terres BIO	75 cl	57,00 €