

Les Entrées et Salades

Carpaccio de Tomates au Pesto 14,00 € / 18,00 € Mozzarella Buffala, Jambon Serrano

Carpaccio de Bœuf « Tradition » 14,00 € / 17,00 € Roquette et Tomates Séchées

Vitello Tonnato 18,00 € / 21,00€ Brusquetta Provençale

Salade de Scampis au Sésame 14,00 € / 16,00 € Emulsion aux Fines Herbes

Salade Caesar Revisité 15,00 € / 18,00 € Filet de Poulet Grillé

Salade de Rougets Poêlés 16,00 € / 19,00 € Toast de Tapenade et Pignons Grillés

Salade Terre et Mer 15,00 € / 19,00 € Scampis, Poulet, Vinaigrette Balsamique

Les entrées sont uniquement servies suivies d'un plat

Les Pâtes et Les Végétariens *Tagliatelle aux Scampis 18,00 € Bisque de Homard, Tomates Cerises*

Couscous Parfumé aux Petits Légumes 17,00 € Brochette de Tofu Poêlé

Risotto aux Ecrevisses et Champignons 19,00 €

Pâte de la Semaine en Suggestion

Les Poissons

Saumon Grillé, Sauce Béarnaise 21,00 € Riz Basmati, Croustillants de Légumes

Bar Rôti, Tapenade et Pesto à la Tomate 25,00 € Duo d'Asperges, Semoule Parfumée*

Suggestion du marché selon arrivage...

Les Traditionnels

Bouchée à la Reine 16,00 € Pommes Sautées, Salade

Feierstengzalot « Façon du Chef » 16,00 € Galettes de Pommes de terre

Duo de Jambon Cru et Cuit 16,00 € Pommes Sautée, Salade

Les Viandes

Epaule d'Agneau Curry-Coco 22,00 € Riz Basmati, Haricots Mange-tout

Hamburger Gourmand 19,00 € Foie Gras Poêlé, Lard Croquant

Tartare de Bœuf à l'Ancienne 19,00 €

Tagliata de Bœuf, Sauce Balsamique 23,00 € Roquette et Parmesan

*Entrecôte de Bœuf Béarnaise 25,00 €*Roesti, Jeunes Légumes*

**Supplément de 3,00 € pour la formule menu*

Les Desserts

Crème Brûlée à la Vanille Bourbon 8,00 €

Trilogie de Sorbets et Fruits Frais 9,00 € Tuiles aux amandes, Coulis

Fondant au Chocolat, 9,00 € Glace Chocolat Blanc

Nougat Glacé au Miel, Coulis 8,00 €

Mousse au Chocolat Maison 6,00 €

Café Gourmand 7,00 €

Dame Blanche 7,00 €

Café Glacé 7,00 €

Created by www.menu.lu