Les Entrées Chaudes et Froides

- Potage du jour **** 5.00 €
- Cuisses de grenouilles (6) sauce maitre hôtel **** 12,50 €
- Scampis à l'ail **** 13.50 €
- Melon au jambon **** 11.00 €
- Cocktail de crevettes **** 14.50 €

Les Salades

- Salade pécheur **** 15.50 €
- Salade grand'mère **** 13,50 €
- Salade niçoise **** 13,00 €
- Salade aux scampis **** 15,50 €
- Salade aux avocats et crevettes **** 15,50 €
- Salade mixte **** 5,50 € / 9,50 €

Les Fruits de Mer

- Cassolette aux fruits de mer **** 27,50 €
- Riz aux fruits de mer (2 pers.) **** 47.50 €
- Gamba tigre sauce piquante unité **** 15.50 €
- Homard grillé sauce diable unité **** 35.00 €
- Grands scampis flambées **** 29,50 €
- Grands scampis sauce à l'ail **** 27.50 €

Les Cataplanas

- Cataplana aux fruits de mer et homard **** 29.50 €
- Cataplana de poissons et homard **** 27.50 €
- Cataplana de lotte et homard **** 29.00 €

Les Poissons

- Dorade **** 19.50 €
- Loup de mer **** 19,50 €
- Saumon **** 15.75 €
- Seiches **** 18,00 €
- Calamars **** 21.00 €
- Grillade mixte de poissons et gamba **** 26.50 €

Les Morues

Morue à lagareiro (façon portugaise) **** 22.50 €

- Morue à la façon du chef **** 22.50 €
- Morue à braz (façon portugaise) **** 18.50 €
- Morue dans la tuile (2 pers.) **** 47.50 €

Les Viandes

- Couronne d'agneau au poivre rose **** 28,50 €
- Faux-filet de bœuf sauce maître d'hôtel **** 21.00 €
- Faux-filet de bœuf au poivre vert **** 21.50 €
- Filet de bœuf sauce béarnaise**** 26.00 €
- Filet de bœuf aux 3 poivres **** 26.00 €
- Côte à l'os de bœuf **** 24.50 €
- Escalope de veau à la crème et champignons **** 18.50 €
- Le filet de bœuf américain préparé en salle **** 29.50 €
- Chateaubriand (2 pers.) **** 59.00 €

Menu Spécial Complet

Coupe crémant de bienvenue

1 Entrée

1 Poisson ou Viande

1 Dessert ¼ de vin et café

Menu avec poisson ou viande **** 28, 50 €

Menu avec poisson et viande plus 1/4 de vin **** 38,50 €

Entrée au choix

- Salade du chef
- Kiwi au jambon
- Scampis à l'ail

Plat poisson au choix

- Saumon grillé
- Seiches grillées sauce verte
- Morue à lagareiro (façon portugaise)

Plat viande au choix

- Cordon-bleu à la crème et champignons
 Faux-filet de bœuf sauce poivre vert
 Mignons de porc à lagareiro (façon portugaise)

Created by www.menu.lu