

LE RESTAURANT EST FERME LE DIMANCHE MIDI ET SOIR AINSI QUE TOUS LES MIDIS EN SEMAINE. IL EST OUVERT DU LUNDI SOIR AU SAMEDI SOIR. A PARTIR DE 18H30

POTAGE

Consommé de volaille au oeufs 5.00

ENTREES

Salade de Scampis et Saumon fumé au Vinaigre de Xérès 13.00
Assiette de Jambon crû et cuit du Pays 10.00
Scampis à l'ail et à la crème 10.00
Six Escargots en coquille beurre à l'ail 8.00
Saumon fumé Maison aux quenelles de crème épaisse 13.50
Douzaine d'Escargots en coquille beurre à l'ail 14.00

PLAT VEGETARIEN

Spaghettis d'Epeautre Pesto Ail d'Ours Parmesan et Huile d'Olive 10.00
Spaghettis d'Epeautre Sauce Tomate 10.00
Spaghettis d'Epeautre au Saumon et Scampis 14.00

PIZZA

Pizza Thon, Tomate, Mozzarella, Olive 12.00
Pizza Jambon blanc, Champignons, Paprika, Olive 12.00
Pizza au Chorizo, Tomate, Paprika, Olive 12.00

HAMBURGER

Hamburger Maison Classic Salade Toamte Oignon Cheddar Frites 12.00
Hamburger Maison Classic au Filet de Poulet Frites 12.00
Hamburger Maison au Saumon fumé sauce à l'aneth Frites 15.00
Hamburger Maison Classic au Bacon Frites 12.00
Cheesburger Maison Frites 12.00

VIANDES

Bouchée à la Reine Frites et Salade 16.50
Spaghettis d'Epeautre Bolognese 10.00
Filet de Boeuf sauce béarnaise 23.50
Filet de Boeuf au poivre vert flambé cognac 23.50
Entrecôte du Terroir beurre maître hôtel ou sauce béarnaise ou crème 20.00
Champignons
Escalope de Dinde crème Champignons 18.00
Jambon fumé et cuit du Pays Frites et Salade 17.00
Merguez et Pilon de Poulet Semoule de Blé aux raisins 17.00
Jarret de Porc cuit aux herbes sauce brune Frites et Salade 18.00

POISSONS

Scampis sautés à l'ail et à la crème servi avec du Riz	18.00
Escalope de Saumon cuite à la vapeur sauce hollandaise Riz	19.00
Escalope de Saumon meuière Pomme Charlotte	19.00
Filet de Truite aux amandes Pomme Charlotte	16.00

SALADES

Salade Paysanne : Croûtons, Chips, Oeuf au plat, Lardons	
ENTREE	10.00
PLAT	14.00
Salade Scampis et Saumon frais	
ENTREE	13.00
PLAT	16.50
Salade Terre et Mer : Jambon fumé, Magret séché, Saumon, Scampis	
ENTREE	10.00
PLAT	13.00
Salade de Pissenlit : Croûtons, Oeuf au plat, Lardons	
ENTREE	10.00
PLAT	14.00

DESSERTS

Dame Blanche	6.00
Crème Brûlée	6.00
Sorbet Citron Vert	5.00
Irish Coffee	6.00
Nougat Glacé à la Glace Vanille et Crème Anglaise	6.00
Glace Vanille aux framboises chaudes et son coulis	6.00
Glace Maison aux quatre parfums	5.00
Sorbet Mirabelle arrosé à l'eau de Vie de Mirabelle	6.00
Moelleux au Chocolat Glace Pistache	6.00
Moelleux au Praliné Glace Vanille	6.00

FESTIVAL ASPERGES (EN SAISON)

ASPERGES PLAT SCE REMOULADE

Asperges nature	18.50
Asperges Jambon mélange	21.50
Asperges Saumon fumé	21.50
Escalope de Saumon Sauce au Vin blanc	22.00
Asperges Boudin noir	18.00
Asperges Magret de Canard	21.00

SALADE AUX ASPERGES PLAT

Salade d'asperges aux Scampis	22.00
Salade d'asperges au Chèvre chaud, Chicon pôlé, Chips et Noix de Pécan	18.50

Created by www.menu.lu