

De notre vivier

Les huîtres / Die Austern

6 Pièces/6 Austern (1,2,7,12,14)	14.10€
9 Pièces/9 Austern (1, 2, 7, 12,14)	19.75€
12 Pièces/12 Austern (1, 2, 7, 12,14)	22.90€
Les 6 Huîtres Gratinées (6 überbackene Austern) (1,3,7) (Zubereitungszeit für die überbackenen Austern 30min)	24.50€
Les 9 Huîtres Gratinées (9 überbackene Austern) (1,3,7) (Zubereitungszeit für die überbackenen Austern 30minutes)	29.20€
<i>(Temps de préparation pour les huîtres gratinées 30min) (Zubereitungszeit für die überbackenen Austern 30min)</i>	

Plateau de fruits de mer

(Homard, Gambas, Gambas géantes, Huîtres, Moules, Tourteaux, Crevettes) 2cts (1,2,3,10,12,14)	83.50€
Homard belle-vue sur lit de salade (vivant) (2,3,4,10)	47.00€
Homard grillé aux herbes et tagliatelles (vivant) (1,2,3)	49.90€

Entrées froides

Foie gras de canard maison et son porto blanc	22.00€
Gänseleber-Haus mit weißem Portwein (7,8,1,3)	
Carpaccio de bœuf à l'huile de truffes 17.50€ (3,7,9) Carpaccio vom Rind mit Trüffelöl	(plat) 23.00€
Le Saumon Fumé et câpres servi avec ses Toast (Geräucherter Lachs) (1,3,4,9,10)	18.00€
Cocktail de Crevettes roses (Garnelencocktail) (2,3,9,10)	15.50€
Le Jambon de Parme et melon (3,9,10) Parmaschinken	15.00€
Homard Belle-vue (2 cts) vivant (1,2,3)	48.00€
Terrine du Chef (Maison)	14.50€
Jambon Fumé d'Ardenne (Geräucherter Ardennerschinken) (3,9,10)	14.50€
Duo de jambons du pays (Frites et salade) Räucher-und Kochschinke, Pommes frites und Salat	18.20€

Entrée chaudes

<i>Potage du jour</i> (7,9)	6.00€
<i>Tagessuppe</i>	
<i>Soupe de poissons</i> (2,4,9)	8.50€
<i>Fischsuppe</i>	
<i>Scampis au Curry</i> (19.00 €) (1,2,7)	plat 23.50€
<i>Riesengarnelen in Currysosse</i>	
<i>Scampis gratinés Maison</i> (1,2,7)	21.00€
<i>Überbackene Riesengarnelen</i>	
<i>Escargots de Bourgogne</i> (7,14)	13.40€
<i>Weinbergsschnecken</i>	
<i>Cuisses de Grenouilles à l'ail</i> (1,7) (17.60 € -6pièces)	21.00€
<i>Froschschenkel in Knoblauchsosse</i>	
<i>Salade au Chèvre chaud</i> (entrée 14.00€)	15.20€
<i>Salat mit warmem Ziegenkäse</i> (1,3,7,8,9,10)	
<i>Scampis grillé sur lit de salade</i> (2,3,9,10)	19.00€
<i>Gegrillte Riesengarnelen</i>	
<i>Salade scampis au vinaigre balsamique</i>	20.00€
<i>Scampisalat auf Balsamico-Essig</i> (2,3,8,9)	
<i>Salade paysanne</i> (Entrée 15.00€) (1,3,7,8,9)	17.90€

Pâtes

<i>Tagliatelles au saumon fumé</i>	17.60€
<i>Lasagne bolognaise maison</i>	14.50€
<i>Spaghetti bolognaise</i>	13.80€

Chers clients pour garantir la qualité des produits, tout nos plats sont préparés à la minute.....

Leif Klienten fir d'Qualitéit vun eisen Produüten ze garanteiren, ginn all eis Platen op der Minute prepareiert.



Nos poissons

<i>Truite Meunière (350 g)(1,4,7)</i> <i>Forelle Müllerinnenart</i>	19.00€
<i>Truite aux Amandes grillées (350 g) 1,4,7,8)</i> <i>Forelle mit gegrillten Mandeln</i>	21.00€
<i>Filet de Saumon grillé sauce béarnaise(1,4,7,8)</i> <i>Gegrilltes Lachsfilet mit Béarnaisesosse</i>	24.50€
<i>Filet de cabillaud mousseline Roti sur peau(1,3,4,7)</i> <i>Dorschfilet Musselin</i>	25.00€
<i>Sole Meunière (400-500 g, (dressée sur assiette en salle) 35.00€</i> <i>Seezunge Müllerinnenart (1,3,4,7)</i>	
<i>Filet de Lotte au blanc de poireaux (1,4,7)</i> <i>Seeteufel</i>	31.00€
<i>Assiette de Poissons au Safran (Filets de poissons)</i> <i>Gemischter Fischteller mit Safransosse (1,4,7,9,,14)</i>	27.20€
<i>Mixed grill de poissons (Filets, gambas) (1,4,7,9,,14) 2 pers</i>	68.00€
<i>Scampis au Curry (1,2,7)</i> <i>Riesengarnelen in Currysosse</i>	23.50€
<i>Touts nos poissons sont fait minute (temps de preparation 20-35min)</i>	



Nos viandes

<i>Mignons de Porc à la moutarde ancienne (filet)</i> <i>Schweinefilet in Senfsosse (1,7,10)</i>	19.90€
<i>Filet de Cheval à la provençale Pferdefilet (1,7,10)</i>	28.00€
<i>Entrecôte Luxembourgeois sauce aux choix (350 g)</i> <i>Zwischenrippenstück sosse nach Wahl (1,7,10)</i>	22.50€
<i>Filet pur de bœuf grillé Maître d'hôtel (250 g)</i> <i>Gegrilltes Rinderfilet (1,7,10)</i>	29.00€
<i>Filet pur de bœuf sauce au choix (250 g)</i> <i>Filet vom Rind Sosse nach Wahl(1,7,10)</i>	29.00€
<i>Chateaubriand et ses garnitures (2 cts, 700 g)(1,7,10)</i>	65.00€
<i>Escalope de Veau aux champignons (5,7,9)</i> <i>Kalbschnitzel mit Pilzsosse</i>	19.90€
<i>Cordon bleu de veau aux champignons (3,5,7,9)</i> <i>Gefülltes Kalbschnitzel mit Pilzsosse</i>	22.00€
<i>Magret de Canard à l'orange/ou poivre (3,5,9)</i> <i>Entenbrust in Orangen-oder Pfeffersosse</i>	24.50€
<i>Rognons de veau à la moutarde de Meaux</i> <i>Kalbsniere mit Meaux senf (1,5,10)</i>	25.00€
<i>Couronne d'agneau à l'ail et thym (350-400grs)</i>	30.00€
<i>Foie de veau façon du chef (Kalbsleber) (1,12)</i>	23.40€

SAUCES : Poivre, Béarnaise, Champignons, Roquefort, Provençale

Unsere Saucen: Pfeffer, Béarnaise, Champignons, Roquefort
provenzalisch(1,7,9,1)

Touts nos plats sont fait minute (Temps de preparation 20-25min)

POUR NOS PETITS HÔTES

(Uniquement pour les enfants)

<i>Chicken Nuggets 7pièces (1,3)</i>	10.00€
<i>Lasagne bolognaise (1,3)</i>	10.00€
<i>Spaghetti bolognaise (1,3)</i>	10.00€
<i>Les mini mignons panés (1,3)</i>	14.00€

Nos Suggestions de Desserts

<i>Omelette Norvégienne (2cts) (temps de préparation 30min) (1.2.7)</i>	29.00€
<i>Sabayon au Grand Marnier (3)</i>	9.00€
<i>Glace panachée (3.7)</i>	7.50€
<i>Ananas Martinique (7)</i>	8.50€
<i>Assiette de Fruits & Sorbet</i>	9.00€
<i>Crêpes Grand Marnier (1.3.7)</i>	9.50€
<i>Crêpes au Sucre (1.3.7)</i>	7.00€
<i>Crème brûlée (3.7)</i>	8.50€
<i>Les délices du chef pâtissier (1.3.7)</i>	9.50€
<i>Parfait au Grand Marnier (3.7)</i>	9.50€
<i>Assiette de fromage (7.8)(5 sorts)</i>	9.00€
<i>Irish-Coffee (7)</i>	9.00€
<i>Tarte Maison (1.3.7)</i>	6.00€
<i>Crème caramel (3.7)</i>	7.10€
<i>Mousse au chocolat (3.7)</i>	8.00€
<i>Profiteroles au chocolat chaud (1.3.7)</i>	9.00€
<i>Nougat glacé maison (3.7.8)</i>	9.50€
<i>Colonel (3.7)</i>	7.50€
<i>Vanille aux framboises chaudes (3.7)</i>	8.00€
<i>Dame-blanche (chocolat chaud) (3.7)</i>	8.50€
<i>Tutti Frutti (fruits frais) (3.7)</i>	8.00€
<i>Coupe brésilienne (3.7)</i>	8.00€
<i>Banana Split (3.7) (chocolat chaud)</i>	8.00€
<i>Coupe enfant (3.7)</i>	6.50€
<i>Café glacé (3.7)</i>	8.00€



MENU DU CHEF

Les crevettes decortiqués sur lit de salade

Ou

Jambon de Parme et melon

Mixed grill de viandes et ses garnitures

Le fromage

Ou

La fraise Melba

36€

MENU GASTRONOMIQUE

Carpaccio de bœuf et ses Huiles des Truffes et Parmesan

Ou

Foie gras maison et ses toast briochés et Porto blanc

Sorbet au Cremant Luxembourgeois

Trio de filetes de Poissons Safranee Pommes Vapeur

Ou

Filet de Bœuf Luxembourgeois, trilogie de legumes et Gratin

Degustation de Fromages

Tulipe de fruits fais et son sorbets

47€