

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) <small>(Zubereitungszeit für die überbackenen Austern 30min)</small>	24.50€
Les 9 Huîtres Gratinées (9 überbackene Austern) (1,3,7) <small>(Zubereitungszeit für die überbackenen Austern 30min)</small>	29.20€
(Temps de préparation pour les huîtres gratinées 30min) <small>(Zubereitungszeit für die überbackenen Austern 30min)</small>	

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€
Gambas Geantes grillée	37.00€

Entrées froides

Foie gras de canard maison et son porto blanc <small>Gänseleber-Haus mit weißem Portwein (7,8,1,3)</small>	22.00€
Carpaccio de bœuf à l'huile de truffes 17.50€ (3,7,9) <small>Carpaccio vom Rind mit Trüffelöl</small>	(plat) 23.00€
Le Saumon Fumé et câpres servi avec ses Toast <small>(Geräucherter Lachs) (1,3,4,9,10)</small>	18.00€
Cocktail de Crevettes roses (Garnelencocktail) (2,3,9,10)	15.50€
Le Jambon de Parme et melon (3,9,10) <small>Parmaschinken</small>	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) <small>Räucher-und Kochschinke, Pommes frites und Salat</small>	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>	29.00€
<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>Mixed grill de poissons 1pers</i>	35.00€
<i>Scampis au Curry (1,2,7)</i> <i>Riesengarnelen in Currysosse</i>	23.50€

Touts nos poissons sont fait minute (temps de preparation 20-35min)



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 provençalisch(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€

