

## Les Entrées

Le Carpaccio de Filet de Bœuf / Parmesan / Roquette	14.90€
Rinderfiletcarpaccio mit Parmesan & Rucola/ Beefcarpaccio with Parmesan	
Les 6 Escargots à la Bourguignonne	10.90€
6 Weinbergschnecken mit Knoblauchbutter / 6 Snails with Garlic butter	
Les 12 Escargots à la Bourguignonne	18.50€
12 Weinbergschnecken mit Knoblauchbutter / 12 Snails with Garlic butter	
Le Foie Gras de Canard "Maison" / Gelée Kir au Vin	17.90€
Entenleberpastete "hausgemacht" an Kir-Gelée / Foie Gras "homemade"	
L'Escalope de Foie de Canard Poêlé/ Coulis de Mangue	19.90€
Gebratene Entenleber an Mangocoulis / Duck liver roasted, Mango sauce	
Le Panier de Scampi Grillés / Espuma Curry	16.90€
Gegrillte Scampi an Curry Espuma / Grilled Scampi Curry Espuma	
Le Tiramisu Avocat / Queues d'Ecrevisses	16.90€
Tiramisu mit Flusskrebs und Avocados / Tiramisu with crayfish and avocado	
Les Blinis au Saumon Fumé / Espuma Wasabi	15.90€
Räucherlachs an Blinis, Wasabi Espuma / Smoked Salmon, Wasabiespuma	
La Tourte Vigneronne Maison	14.90€
Winzerpastete / Wine grouwer pastry	
La Bouchée à la Reine (Entrée)	13.90€
Königinpastete / Chicken Vol au Vent	
Le Velouté de Légumes Garni	7.60€
Gemüse Creme Suppe / Vegetable soup	

Toute seule entrée prise comme plat unique +3€ / entrée prise en grande portion le prix sera adapté.

Jede einzelne Vorspeise als Hauptgang + 3€ / Vorspeise als Hauptspeisenportion erfolgt Preisanpassung.

Starter ordered as main dish + 3€ / starter ordered as main dish portion price will be adjusted.

**Supplément Frites ou Salade 3.-€**

## L'Entre 2

Le Sorbet Citron / Poire Williams	4.90€
Zitronensorbet Williamsbirne / Lemon sorbet and Williams Schnapps	
Le Sorbet Kir au Riesling	4.90€
Cassissorbet mit Riesling / Cassis sorbet with Riesling	
Le Sorbet Mangue / Manzanita	4.90€
Mangosorbet mit Manzanita / Mango sorbet with Manzanita	

## Les Spécialités Régionales

<b>Le Jambon Grand-Ducal</b> Frites et Salade	<b>18.90€</b>
Luxemburger Schinken Pommes & Salat / Ham Grand-Ducal French fries & Salad	
<b>La Bouchée à la Reine</b> Frites et salade	<b>22.80€</b>
Königinpastete Pommes & Salat / Chicken Vol au Vent French fries & Salad	
<b>La Friture de la Moselle "taille selon Arrivage"</b>	<b>27.90€</b>
Frittierte Moselfische Pommes & Salat / Fried Mosel fishes' French fries & Salad	
<b>La "Wainzossis mat Moschertzooss an Purée"</b>	<b>17.90€</b>

## Les Poissons

<b>La Tartelette de Scampi &amp; Gambas Petit Légumes / Persil-Ail</b>	
Scampitörtchen an Gemüse, Knoblauch & Petersilie	<b>32.90€</b>
Pastry filled with Scampi, Vegetables, Garlic & Parsley	
<b>Le Dos de Cabillaud / Cous-Cous / Sauce Chorizo</b>	<b>26.90€</b>
Kabeljaurücken an Chorizosoße / Codfish Chorizo Sauce	
<b>La Sole Meunière</b>	prix selon arrivage .....€
Seezunge Müllerinart / Sea Sole	
<b>Les Scampi selon Danielle /sauce légèrement tomatée au Lard</b>	<b>26.70€</b>
Scampi nach Danielles Art / Scampi style „Danielle“	
<b>L'Escalope de Saumon Ecosais / Sauce Persil / Riz</b>	<b>24.90€</b>
Schottisches Lachsfilet an Petersiliensoße / Scottish Salmon, Parsley sauce	

## Les Viandes

<b>Le Carpaccio de Filet de Bœuf Frites Salade</b>	<b>22.90€</b>
Rinderfiletcarpaccio Pommes & Salat / Beef Carpaccio Fries & Salad	
<b>Le Burger Maison Pollo / Guacamole</b>	<b>17.20€</b>
<b>Le Burger du Mois</b>	selon suggestion .....€
<b>La Tagliata de Poulet Tempura (frit) / Duo de Sauces</b>	<b>18.60€</b>
Hähnchentagliata Tempura / Chickentagliata Tempura	
<b>Le Cordon Bleu de Veau / Crème Champignons</b>	<b>24.90€</b>
Kalbs Cordon Bleu mit Champignonrahmsoße / Veal Cordon Bleu with Mushroom sauce	
<b>Le Magret de Canard / Sauce Cerises</b>	<b>24.60€</b>
Gebratene Entenbrust mit Kirschen / Roasted Duck breast with Cherry sauce	

## **Nos spécialités de Filet de Boeuf**

<b>Le Filet de Bœuf / Poivre Vert</b>	28.90€
Rinderfilet mit Pfefferrahmsoße / Filet of Beef with Pepper sauce	
<b>Le Filet de Bœuf / Beurre Ail</b>	28.90€
Rinderfilet mit Knoblauchbutter / Filet of Beef with Garlic butter	
<b>Le Filet de Bœuf aux Escargots / Persil-Ail</b>	33.50€
Rinderfilet mit Schnecken & Knoblauch / Filet of Beef with snails & garlic	
<b>Le Tournedos Rossini</b>	33.50€
Tournedos Rossini / Beef Filet with roasted Duck Liver	
<b>Le Filet de Boeuf Surf &amp; Turf / Jus de Cuisson aux Échalottes / Écume de Bisque</b>	36.90€
Rinderfilet mit Gambas / Filet of Boeuf Surf & Turf	

## **Les Pâtes**

<b>Les Linguines / Crème Jambon</b>	15.90€
Linguine an Schinkenrahmsoße / Linguine with Ham and Cream sauce	
<b>Les Linguines / Saumon Fumé</b>	18.20€
Linguine mit Räucherlachs / Linguine with smoked Salmon	

## **Menu Végétarien**

<b>Le Panier de Légumes / Pommes Wedges</b>	17.90€
Gemüsekorb mit Wedges / Vegetables with Wedges	
<b>Les Médallions de Chèvre Panko / Confit d'oignons / Salade</b>	18.90€
Ziegenkäsemedaillon Panko an Salat / Goatcheese Panko and Salad	
<b>Les Linguines / Pesto Basilique / Tomates Cerises</b>	14.70€
Linguini an Basilikumpesto und Kirschtomaten / Linguini pesto and Tomato	

## **Les Salades**

<b>La Salade Scampi Tempura (frit)</b>	16.90€	26.90€
Iceberg Scampi Tempura/ Iceberg Salad with Shrimps		
<b>La Salade Caesar</b>	14.50€	17.90€
Caesar Salat / Caesar Salad		
<b>La Salade Paysanne</b>	13.50€	16.90€
Bauernsalat mit Speck, Croutons und Spiegelei /Salad Bacon, Croutons and fried Egg		
<b>La Salade Magret de Canard Rôti</b>		23.90€
Salat mit gebratener Entenbrust / Salad with roasted Duck breast		
<b>La Salade au Saumon Ecossais Grillé</b>		22.90€
Salat mit gegrilltem Schottischem Lachs / Salad with grilled Scottish Salmon		

## Les Desserts

Le Café Gourmand	12.00€
Le Colonel Spécial Poire Williams Colonel Spezial Williamsbirne / Special Williams Schnapps	10.00€
L'Espresso Glacé au Baileys Gekühlter Espresso Pier 29 / Chilled Espresso Pier29	9.70€
La Panna Cotta Maison au Coulis de Fruits Rouges Panna Cotta an Früchtecoulis / Panna Cotta and Fruitcoulis	8.90€
La Dame Blanche au Chocolat Chaud Vanilleeis mit heißer Schokolade / Icecream with hot Chocolate	7.90€
La Coupe aux Framboises Chaudes Heisser Himbeerbecher / Hot Raspberrycup	7.90€
La Mousse au Chocolat Schokoladenmousse / Chocolate Mousse	9.70€
Le Parfait au Grand-Marnier Maison Halbgefrorenes von Grand Marnier / Parfait of Grand Marnier	12.90€
La Crème Brûlée Crème Brûlée / Crème Brûlée	8.70€
Le Moelleux au Chocolat et Glace Vanille (20 min) Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis (20 min) Warm Chocolate pie with Vanilla ice-cream (20 min)	9.70€
Le Vacherin Glacé aux Framboises Baiser mit Himbeersorbet	9.70€
La Tarte Maison Hausgemachte "Tarte" / Homemade cake	4.20€
La Tarte Maison Chantilly Hausgemachte "Tarte" mit Sahne / Homemade cake with whipped cream	4.80€
L'Irish Coffee	8.80€
Le Baileys Coffee	8.80€
L'Amaretto Coffee	8.80€