

PIER29

RESTAURANT



Bienvenue / Willkommen / Welcome

La carte des allergènes est à consulter à la réception
La présence involontaire de traces d'allergènes est possible.

LES ENTRÉES

	PLAT	ENTRÉE
Le Panier de Scampi Grillés / Espuma Curry <i>Gegrillte Scampi an Curry Espuma / Grilled Scampi Curry Espuma</i>		19,00€
Le Tiramisu Avocat / Queues d'Ecrevisses <i>Tiramisu mit Flusskrebse und Avocado / Tiramisu with crayfish and avocado</i>	32,80€	20,80€
Le Saumon Fumé / Gromperekichelchen / Espuma Pommes Raifort <i>Räucherlachs / Gromperekichelchen / Espuma Meerrettich-Äpfel / Smoked Salmon / Gromperekichelchen / Horseradish Apple Espuma</i>	31,70€	21,70€
Les Nems Vigneron Maison / Porc & Volaille <i>Hausgemachte Frühlingsrollen / Schweinefleisch & Geflügel / Homemade Wine Spring Rolls / Pork & Poultry</i>	26,90€	17,90€
La Bouchée à la Reine Maison (Entrée) <i>Königinpastete / Chicken Vol au Vent</i>		16,70€
Le Velouté de Légumes  <i>Gemüse Creme Suppe / Vegetable soup</i>		9,20€
La Quiche Légumes  <i>Gemüsequiche / Vegetable Quiche</i>		13,90€
Les 6 Escargots à la Bourguignonne <i>6 Weinbergschnecken mit Knoblauchbutter / 6 Snails with Garlic Butter</i>		13,50€
Les 12 Escargots à la Bourguignonne <i>12 Weinbergschnecken mit Knoblauchbutter / 12 Snails with Garlic Butter</i>		25,00€
Le Pâté de Campagne Garnie <i>Garnierte Bauernpastete / Country-style Pâté with Garnish</i>		12,70€

LES ENTRÉES

PLAT ENTRÉE

Le Carpaccio de Filet de Bœuf / Parmesan / Roquette 18,00€
Rindercarpaccio mit Parmesan / Beef Carpaccio with Parmesan

Le Foie Gras de Canard Maison au Gewürztraminer /
Brioche / Confit d'Oignons 24,90€
Entenstopfleber an Gewürztraminer / Brioche / Zwiebelconfit
Duck Foie Gras / Brioche / Onion Confit

Accord vin : Verre Riesling Moelleux Domaine Schram 2024 à 8,10€

Supplément Frites ou Salade 4,00€

L'ENTRÉE 2

Le Sorbet Citron Vert / Poire Williams 6,00€
Limettensorbet mit Williamsbirne / Lime Sorbet with Williams Schnapps

Le Sorbet Kir / Riesling 6,00€
Cassisorbet mit Riesling / Cassis Sorbet with Riesling

Le Sorbet Mangue / Manzanita (Pomme Verte) 6,00€
Mangosorbet mit Manzanita / Mango Sorbet with Manzanita

LES SALADES

La Salade Scampi Grillé 29,00€ 19,00€
Gemischter Salat mit Gegrillten Scampi / Mixed Salad with Grilled Shrimps

La Salade Caesar « Façon Ecluse » 22,00€ 17,00€
Caesar Salat « Façon Ecluse » / Caesar Salad Ecluse-style


La Salade Paysanne 21,50€ 16,50€
Bauernsalat mit Speck / Croutons & Spiegelei / Salad with Bacon / Croutons & Fried Egg

LES SPÉCIALITÉS RÉGIONALES




PLAT

- Le Jambon Grand-Ducal / Frites / Salade** 24,40€
Luxemburger Schinken Pommes und Salat / Ham Grand-Ducal French Fries and Salad
- La Bouchée à la Reine / Frites / Salade** 26,40€
Königinpastete Pommes und Salat / Chicken Vol au Vent French Fries and Salad
- La "Wäinzossis mat Moschterzooss an Pürée"** 21,70€
Bratwurst mit Senfsauce & Kartoffelpüree /
Sausage with Mustard Sauce & Mashed Potatoes

LES PÂTES

- Les Linguines / Crème Jambon** 19,00€
Linguine an Schinkenrahmsoße / Linguine with Ham and Cream Sauce
- Les Linguines / Saumon Fumé** 23,00€
Linguine mit geräuchertem Lachs / Linguine with Smoked Salmon
- Les Linguines / Crème Champignons**  21,00€
Linguine mit Pilzrahmsoße / Linguine with Creamy Mushroom Sauce

LES PLATS VÉGÉTARIENS

- Le Panier de Légumes / Pommes Wedges /
Fromage Blanc Fines Herbes**  21,70€
Gemüsekorb / Kartoffelecken / Quark mit Kräutern
Vegetable Plate / Potato Wedges / White Cheese with Fine Herbs
- Les Linguines / Pesto Basilique Maison /
Tomates Cerises / Roquette**  21,70€
Linguine / Hausgemachtes Basilikum-Pesto / Kirschtomaten / Rucola
Linguine with Homemade Basil Pesto / Cherry Tomatoes / Rocket
- Les Médailles de Chèvre Panko /
Confit d'Oignons / Salade**  23,50€
Ziegenkäse-Medaillons in Panko / Zwiebel Confit / Salat
Panko Goat Cheese Medallions / Onion Confit / Salad

LES VIANDES

PLAT

La Tagliata de Poulet Frit au Tempura / Riz / Duo de Sauces	22,60€
Fritierte Hähnchentagliata im Tempurateig an Zweierlei Soßen / Reis Fried Chickentagliata in Tempuradough with two Sauces / Rice	
Le Cordon Bleu de Veau / Crème Champignons	29,70€
Cordon Bleu vom Kalb mit Champignonsrahmsoße Veal Cordon Bleu with Creamy Mushroom sauce	
Le Filet de Bœuf / Poivre Vert	35,40€
Rinderfilet mit Pfefferrahmsoße / Beef Fillet with Creamy Pepper sauce	
Le Filet de Bœuf aux Escargots / Sauce Persil-Ail	40,00€
Rinderfilet mit Schnecken / Petersilie-Knoblauch Soße Beef Fillet with Snails / Parsley Garlic Sauce	
Le Carpaccio de Filet de Bœuf / Frites / Salade	26,90€
Rindercarpaccio / Pommes / Salat Beef Carpaccio / Fries / Salad	
Le Burger Pollo / Guacamole	22,60€
Gebratenes Hähnchenbrustfilet Burger / Guacamole Burger with Roasted Chicken / Guacamole	

LES POISSONS

L'Escalope de Saumon / Sauce Persil / Riz	29,90€
Lachsfilet an Petersiliensoße / Reis Salmon with Parsley Sauce / Rice	
Le Dos de Cabillaud / Couscous / Sauce Chorizo	34,00€
Kabeljaurücken / Couscous / Chorizo-Soße Codfish / Couscous / Chorizo Sauce	
Les Scampi selon Danielle / Sauce légèrement tomatée au Lard	29,00€
Scampi nach Danielle's Art / Leicht Tomatige Soße mit Speck Scampi style „Danielle“ / Light Tomato Sauce with Bacon	

LES DESSERTS

Le Café Gourmand	14,00€
Kaffee Gourmand / Coffee Gourmand	
Le Colonel Sorbet Citron Vert & Poire Williams	12,00€
Limettensorbet & Williamsbirne / Lime Sorbet & Williams Pear	
L'Espresso Glacé au Baileys	11,70€
Mokkaeis, Espresso, Baileys & Sahne / Mocha Ice-Cream, Espresso, Baileys & Whipped Cream	
La Panna Cotta Maison au Coulis de Fruits Rouges	10,70€
Panna Cotta & Rotes Früchtecoulis / Panna Cotta & Red Fruit Coulis	
La Dame Blanche au Chocolat Chaud (Callebaut 54,5%)	10,70€
Vanilleeis & Heiße Schokolade / Vanilla Ice-cream & Hot Chocolate	
La Coupe aux Framboises Chaudes	10,60€
Vanilleeis & Heiße Himbeeren / Vanilla Ice-Cream & Hot Raspberries	
La Mousse au Chocolat Maison	10,90€
Façon Espuma (Callebaut 54,5%)	
Hausgemachte Espuma Schokoladenmousse / Homemade Espuma Chocolate Mousse	
La Sphère de Parfait au Grand-Marnier Maison	13,70€
Hausgemachtes Grand-Marnier Parfait / Homemade Grand Marnier Parfait	
La Crème Brûlée Vanille Maison	10,70€
Hausgemachte Vanille-Crème Brûlée / Homemade Vanilla Crème Brûlée	
Le Moelleux au Chocolat et Glace Vanille	11,20€
Warmer Schokokuchen & Vanilleeis / Warm Chocolate Pie & Vanilla Ice-Cream	
La Tarte Maison	6,00€
Hausgemachte «Tarte» / Homemade Tart	
La Tarte Maison Chantilly	6,60€
Hausgemachte «Tarte» & Sahne / Homemade Tarte & Whipped Cream	
L'Irish Coffee	11,80€
Le Baileys Coffee	11,80€
L'Amaretto Coffee	11,80€

MENUS ENFANTS



Jusqu'à 10 ans

La Bouchée à la Reine / Frites **15.40€**

Königinpastete Pommes / Chicken Vol au Vent French Fries

L'Escalope Volaille Panée / Frites **14.40€**

Paniertes Hähnchenschnitzel Pommes / Breaded Chicken Schnitzel French Fries

Les Linguines Crème Jambon **12.90€**

Linguine an Schinkenrahmsoße / Linguine with Ham and Cream Sauce

Une boule de glace au choix est servi avec le menu enfant / Eine Kugel Eis nach Wahl wird bei jedem Kindermenu serviert /
Ice Cream is served with every kids menu

NOTRE ÉQUIPE VOUS REMERCIE DE VOTRE VISITE
UNSER GANZES TEAM BEDANKT SICH FÜR IHREN BESUCH
OUR TEAM THANKS YOU FOR VISITING